



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06121126000 - Sito: www.istatdiovittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805



ESAME DI STATO

Anno Scolastico 2024/2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera

V^a Pasticceria e arte bianca

Redatto e approvato dal Consiglio di Classe in data **15.05.2025**

Coordinatore di classe

Prof. Luca Palumbo

Dirigente scolastico

Prof.ssa Loredana Saetta

INDICE

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

- 1.1** Finalità dell'Istituto
- 1.2** Caratteristiche del Territorio e dell'Utenza
- 1.3** Caratteristiche dell'indirizzo e del Profilo Professionale in uscita
- 1.4** Presentazione del Profilo Professionale "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- 1.5** Composizione del Consiglio di Classe
- 1.6** Continuità dei docenti nel secondo biennio e quinto anno
- 1.7** Quadro orario della classe

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

- 2.1** Relazione Scuola Famiglia
- 2.2** Profilo del Consiglio di Classe
- 2.3** PCTO

3. PERCORSO FORMATIVO

- 3.1** Obiettivi Trasversali
- 3.2** Temi e Progetti Pluridisciplinari
- 3.3** Simulazione prove Esami di Stato
- 3.4** Metodi e Metodologie Didattiche
- 3.5** Mezzi e Spazi
- 3.6** Criteri e Strumenti di Misurazione e Valutazione
- 3.7** Criteri per la valutazione degli Apprendimenti
- 3.8** Criteri per l'attribuzione del voto di Condotta
- 3.9** Tempi
- 3.10** Attività Esterne e Interne
- 3.11** Educazione Civica – Cittadinanza e Costituzione
- 3.12** Educazione Civica – UDA di classe
- 3.13** UDA e programmi svolti delle singole discipline

ALLEGATI

- A. Elenco degli alunni**
- B. Simulazione Prima Prova Esami di Stato e griglie di valutazione I Prova Esami di Stato**
- C. Simulazione Seconda Prova Esami di Stato e griglie di valutazione II Prova esami di Stato**
- D. Griglia di valutazione del colloquio**
- E. Copia dei PDP e dei PEI**
- F. Relazione sugli alunni con BES.**
- G. Relazione PCTO**

1. Presentazione dell'Istituto

L'I.S.I.S. "Giuseppe DI Vittorio" di Ladispoli è un Istituto Statale d'istruzione Superiore formato dall'unificazione di due istituti di istruzione secondaria di 2° grado. Gli Istituti riuniti nell'ISIS sono: Istituto Tecnico (con due corsi di studio differenti) situato in via Y. De Begnac 6, ed un Istituto Professionale situato in Via Federici snc, entrambi gli Istituti sono situati nel comune di Ladispoli (RM). Inoltre, nella sede dell'Istituto Tecnico è presente un C.P.I.A. - Centro Provinciale per l'Istruzione degli adulti. Sono presenti nell'Istituto i seguenti indirizzi di studio quinquennali:

- **Istituto Tecnico (Economico) - Amministrazione, Finanza e Marketing:** Corso di 5 anni, caratterizzato da un orientamento verso le discipline economiche, che offre una preparazione in ambito amministrativo e commerciale. Al termine degli studi, con l'Esame di Stato, si consegue il Diploma di Scuola media Superiore, con il quale è possibile, inoltre, accedere a qualsiasi facoltà universitaria. Sede situata in Via De Begnac 6.
- **Istituto Tecnico (Tecnologico) - Costruzioni, Ambiente e Territorio:** Corso di 5 anni, caratterizzato da un orientamento verso le tecniche di progettazione e costruzione, che offre una preparazione in ambito edile ed impiantistico. Al termine degli studi, con l'Esame di Stato, si consegue il Diploma di Scuola media Superiore, con il quale è possibile, accedere a qualsiasi facoltà universitaria. Sede situata in Via De Begnac 6
- **Istituto Professionale (Servizi) - Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera:** Corso di 5 anni, caratterizzato da un orientamento verso i servizi ristorativi, ricettivi, e turistici, che offre una preparazione nell'ambito dell'accoglienza alberghiera, turistica ed enogastronomica. Al termine degli studi, con l'Esame di Stato, si consegue il Diploma di Scuola media Superiore, con il quale è possibile, accedere a qualsiasi facoltà universitaria. Nuova sede in Via Federici.
- **C.P.I.A. - Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti:** Centro Provinciale per l'Istruzione degli adulti è una scuola pubblica che organizza corsi pomeridiani di Italiano, di Inglese, di Informatica, Corso per il conseguimento della Licenza Media, per ragazzi ed adulti, italiani e stranieri. Sede situata in Via De Begnac 6.

1.1 Finalità dell'Istituto

All'interno di una cornice di sistema rinnovata dal decreto interministeriale del 24 maggio 2018, n. 92 e dal decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, gli istituti professionali si identificano come scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca,

sperimentazione e originalità didattica. Vengono pertanto introdotti rilevanti cambiamenti nell'assetto organizzativo e didattico dei percorsi per restituire a questo ordinamento di studi il ruolo che lo contraddistingue all'interno del sistema educativo di istruzione e formazione, che possiamo sintetizzare richiamandone alcuni concetti-chiave: sostenere la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, garantendo loro una solida base di istruzione a livello generale e tecnico-professionale, adeguata sia per una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni, sia per la prosecuzione degli studi a livello terziario; corrispondere alle vocazioni del territorio attraverso la declinazione degli indirizzi di studi in percorsi formativi specifici, coerenti con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione; personalizzare i percorsi formativi e gli apprendimenti per assicurare ad ogni studente adeguate opportunità di crescita e di apprendimento in relazione alle proprie potenzialità, attitudini e interessi.

I NUOVI PROFESSIONALI si caratterizzano per:

- l'integrazione tra contesti di apprendimento formali e non formali, valorizzando la dimensione culturale ed educativa del "sistema lavoro" come base per ritrovare anche l'identità dell'istruzione professionale come scuole dell'innovazione e del lavoro. La valenza formativa del lavoro è duplice: imparare lavorando, e imparare a lavorare. Parlare di lavoro significa "considerare innanzitutto la persona umana come soggetto che cerca la sua propria realizzazione, il compimento della sua vocazione professionale, la costituzione di rapporti sociali significativi e la promozione del bene comune". L'educazione al e attraverso il lavoro, così configurata, diventa strettamente raccordata sul piano territoriale con le altre realtà che concorrono a comporre il sistema dell'offerta formativa e si struttura sulla base di un'alleanza tra scuole, altri organismi formativi, soggetti economico-sociali e istituzioni del territorio.
- l'attivazione e l'"ingaggio" diretto degli studenti stessi visti come risorsa, bene collettivo del paese e del territorio, in quanto portatori di talenti e di energie da mobilitare e far crescere per la comunità, attraverso un nuovo patto educativo.

1.2 Caratteristiche del territorio e dell'utenza

L'I.S.I.S. Giuseppe Di Vittorio rappresenta un importante punto di riferimento territoriale per l'istruzione professionale nel settore turistico alberghiero, infatti, la sua utenza si estende in tutto il litorale settentrionale romano. L'area su cui si inserisce l'Istituto è di chiara vocazione enogastronomica: ricca di siti paesaggistici, aree naturali ed archeologiche di grande rilievo, strutture alberghiere e sportive; favorisce sia il turismo stagionale che congressuale e soprattutto la formazione e creazione di nuove identità ristorative.

1.3 Caratteristiche dell'indirizzo e del profilo professionale in uscita

L'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai bisogni formativi degli studenti, il profilo generale è declinato in tre distinte articolazioni:

- Enogastronomia Settore Cucina
- Enogastronomia opzione Prodotti Artigianali e Industriali
- Enogastronomia settore Sala e Vendita
- Accoglienza Turistica

Nell'articolazione "**Enogastronomia**" e "**Enogastronomia opzione Pasticceria e arte bianca**" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado:

- di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione **"Servizi di sala e vendita"** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione **"Accoglienza Turistica"** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela
- di utilizzare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale;
- di usare consapevolmente le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione Servizi commerciali.

1.4 Presentazione del Profilo Professionale "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

1. utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
2. organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
3. applicare le norme attinenti alla conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
4. utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al

cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

5. comunicare in almeno due lingue straniere;
6. reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
7. attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
8. curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Il profilo professionale viene orientato e declinato nelle seguenti articolazioni:

1. "Enogastronomia",
2. "Servizi di sala e di vendita"
3. "Accoglienza turistica"
4. "Pasticceria e arte bianca"

1.4.1 L'articolazione "Pasticceria e Arte Bianca"

L'opzione "Pasticceria e Arte Bianca" consente al Diplomato, a conclusione del percorso quinquennale, di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno.

Le competenze specifiche acquisite grazie all'articolazione sono, come di seguito specificati:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

1.5 Composizione del Consiglio di Classe della 5P A.S. 2024/2025

DOCENTI	DISCIPLINA
SPECCHIO PATRIZIA	LETTERE-ED. CIVICA
ROSCANI ALESSANDRA	ECONOMIA-ED. CIVICA
PANZELLA CARMELA	INGLESE
PALUMBO LUCA	MATEMATICA
D'AMICO MARIANNA	FRANCESE
ERRA MARCO	PASTICCERIA-ED.CIVICA
DI MARCO CARMELO	SC. DEGLI ALIMENTI
CHIACCIO GIOVANNA	SC. MOTORIE-ED. CIVICA
NARDUCCI CARLO (CERULLI ALESSIO)	RELIGIONE
MONTE SARA	SOSTEGNO
DI MAURO MAURO	SOSTEGNO
CARUCCI FEDERICA	SOSTEGNO

Coordiatore di Classe: Prof. Luca Palumbo

1.6 Continuità dei Docenti nel secondo biennio e quinto anno.

Docente	disciplina	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
SPECCHIO PATRIZIA	LETTERE-ED. CIVICA			X
ROSCANI ALESSANDRA	ECONOMIA- ED. CIVICA	X	X	X
PANZELLA CARMELA	INGLESE	X	X	X
PALUMBO LUCA	MATEMATICA	X	X	X
D'AMICO MARIANNA	FRANCESE	X	X	X
ERRA MARCO	PASTICCERIA- ED.CIVICA			X
DI MARCO CARMELO	SC. DEGLI ALIMENTI		X	X
CHIACCHIO GIOVANNA	SC. MOTORIE- ED. CIVICA			X
NARDUCCI CARLO (CERULLI ALESSIO)	RELIGIONE	X	X	X
MONTE SARA	SOSTEGNO	X	X	X
DI MAURO MAURO	SOSTEGNO			X
CARUCCI FEDERICA	SOSTEGNO			X

1.7 Quadro Orario della classe 5P A.S. 2024/2025

Materie di Insegnamento Curricolari	Ore Settimanali
Lingua e Letteratura italiana	4
Storia	2
Matematica	3
Lingua straniera inglese	2
Seconda lingua straniera francese	3
Laboratorio Servizi Enogastronomia – settore Cucina*	10
Diritto e Tecniche Amministrative	3
Scienza e Cultura dell’Alimentazione*	4
Scienze Motorie	2
IRC (per coloro che se ne avvalgono)	1
	Tot. 32

***2 ore di copresenza.**

2. Presentazione della Classe

L'elenco delle studentesse e degli studenti della classe 5P è presente nell'ALLEGATO A

La V Pasticceria è formata da 21 alunni (8 ragazze e 13 ragazzi), l'attuale composizione della classe è il risultato di alcune variazioni avvenute nel corso degli anni, dovute a mancata promozione o cessata frequenza da parte di alcuni studenti ed inserimento di nuovi alunni.

Il gruppo ha evidenziato una discreta disponibilità al dialogo educativo; buona parte della classe ha mostrato interesse per le tematiche culturali proposte e tutti, in genere, hanno manifestato correttezza nei rapporti interpersonali. Purtroppo, in alcuni alunni è mancata una continua, attiva e coinvolgente partecipazione e, per alcuni, anche la frequenza alle lezioni non è stata costante: per questi l'interesse verso le attività scolastiche non è, in genere, andato al di là del livello indispensabile per comprendere e assimilare i contenuti proposti; anche lo studio a casa non è risultato costante. Tutto ciò ha determinato, a parte alcuni elementi che si sono distinti per buone capacità e conoscenze, un metodo di studio superficiale e risultati non adeguati alle capacità degli alunni.

Gli studenti sono stati valutati in maniera positiva durante gli stages effettuati nel triennio ed hanno dato prova di correttezza, di rispetto delle regole e degli orari, confermando buone competenze professionali e sociali. Hanno inoltre dimostrato grande interesse e curiosità per le varie realtà culturali e sociali, ed in particolare per il mondo del lavoro.

Al termine del quinquennio di studi, il Consiglio di Classe ritiene che la maggior parte degli allievi abbia complessivamente conseguito capacità e competenze tali da permettere loro, in relazione alle diverse prospettive di vita, l'ingresso nel mondo del lavoro o il proseguimento degli studi.

2.1 Relazione scuola famiglia

Le comunicazioni con le famiglie sono state assidue per alcuni studenti e sporadiche per altri. I mezzi messi a disposizione dalla scuola hanno consentito la possibilità di interagire con i genitori soprattutto nei casi di maggiore necessità oppure a richiesta degli stessi.

2.2 Profilo del Consiglio di classe

Dal punto di vista della continuità didattica dei docenti, nel passaggio tra il terzo, il quarto e quinto anno la continuità didattica è stata assicurata solo in alcuni insegnamenti. Nonostante ciò, i nuovi docenti hanno cercato con tutte le metodologie di raggiungere gli obiettivi attesi.

2.3 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

L'idea che sta alla base del progetto muove dal bisogno, ormai consolidato, di collegare il sapere, al saper-fare, in modo da rendere possibili proficue applicazioni pratiche del sapere teorico acquisito. Nella fattispecie, il progetto prevede, in aggiunta alle attività svolte in Istituto, attività realizzabili durante un periodo di stage della durata minima di 210 ore presso rinomate strutture. Si tratta, quindi, di mettere alla prova le competenze Tecnico - Pratiche relative agli indirizzi di studio e di permettere agli studenti di realizzare un primo approccio con il mondo del lavoro, consentendo loro di mettersi alla prova presso strutture che garantiscono una particolare cura nel seguire gli allievi e nel perseguire gli obiettivi concordati con la nostra scuola. Il Progetto, quindi, vuole rafforzare i rapporti tra scuola e territorio, nell'ottica formativa, economica ed esperienziale/lavorativa, rispondendo alle richieste che dal territorio emergono per creare nuove competenze e professionalità. Tale progettazione condivisa permette di agire sul rafforzamento delle competenze di tipo culturale, di specializzazione professionale ed educativa previsto dal corso di studi e di sviluppare quelle richieste dalle aziende. Gli studenti della classe hanno svolto l'attività di PCTO in presenza all'interno delle strutture della sede dello stage per compiere un periodo a scopo cognitivo (compreso l'uso di eventuali apparecchiature) non retribuito a complemento delle azioni di formazione e di orientamento svolte dall'Istituto "Giuseppe Di Vittorio".

Una relazione delle attività di PCTO svolte dagli studenti, redatta dalle funzioni di sistema, è allegata al presente documento.

3. Percorso Formativo

3.1 Obiettivi trasversali

La definizione degli obiettivi educativi è stata coerente con la fisionomia dell'Istituto, della classe e con quelli professionali e didattici garantiti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

Obiettivi educativi trasversali	
<i>Area socio - relazionale</i>	<ul style="list-style-type: none">– Riconoscere i valori umani e sociali insiti nell'esperienza della vita comunitaria– Sviluppare lo spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività– Sviluppare adeguate capacità organizzative
<i>Area operativa</i>	<ul style="list-style-type: none">– Acquisire le competenze professionali specifiche– Saper programmare le proprie scelte di vita e del lavoro

Obiettivi didattici comuni

- Consolidare le competenze linguistiche
- Acquisire padronanza degli strumenti concettuali e del linguaggio specifico di ogni disciplina
- Acquisire la capacità di progettare lavori didattici significativi
- Potenziare l'autonomia nello studio.

Obiettivi conseguiti del Profilo professionale

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "***Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera***" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Nell'articolazione "***Enogastronomia***" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

In termini di conoscenze (sapere)

- ✓ Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità;
- ✓ Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.
- ✓ Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.
- ✓ Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.
- ✓ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)
- ✓ Valutare soluzioni eco sostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- ✓ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
- ✓ Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- ✓ Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
- ✓ Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei

beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.

- ✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
- ✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.
- ✓ Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
- ✓ Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
- ✓ Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- ✓ Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate

In termini di competenze (saper fare)

- ✓ Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- ✓ Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- ✓ Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.
- ✓ Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione

post-vendita del cliente.

- ✓ Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia dell'ospitalità alberghiera.
- ✓ Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- ✓ Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.

In termini di capacità (saper essere)

- ✓ Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
- ✓ Strategie di comunicazione del prodotto.
- ✓ Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.
- ✓ Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc)
- ✓ Principi di fidelizzazione del cliente.
- ✓ Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.
- ✓ Il sistema di *customer satisfaction*.
- ✓ Tecniche di *problem solving* e gestione reclami

3.1 Temi e progetti pluridisciplinari

Ciascun docente pur concentrandosi, soprattutto, sullo svolgimento degli argomenti previsti dal proprio insegnamento specifico ha cercato di individuare delle tematiche comuni che, per quanto possibile, possono avere una valenza multidisciplinare e quindi affrontate parallelamente nelle varie discipline (esempio il sistema HACCP è stato affrontato oltre che dagli insegnamenti di indirizzo, quali Scienze degli Alimenti e Enogastronomia, anche da discipline quali inglese e francese). Premesso che il compito della scuola è quello di formare gli studenti al benessere personale e sociale, i valori della responsabilità, legalità, partecipazione, solidarietà sono sempre stati parte integrante di numerose attività e progetti svolti dal nostro istituto.

3.3 Simulazione Prove di Esame di Stato

Nella seduta del 22 febbraio 2024 durante la pianificazione delle attività è stata prevista simulazione delle prove d'esame al fine di rendere più trasparenti le modalità di svolgimento dell'esame. Per la definizione della simulazione si sono attese le modalità di svolgimento fornite dal Ministero dell'Istruzione, di conseguenza è stato scelto il periodo di svolgimento indicato:

- Prima prova 7 aprile
- Seconda prova 9 aprile
- Simulazione del colloquio 7 maggio

In base all'Ordinanza Ministeriale n.55 del 22 marzo 2024 *negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati*. La prova coinvolgerà le Materie di indirizzo Enogastronomia (pasticceria) e Scienze degli Alimenti.

In allegato le tracce proposte per lo svolgimento delle due prove simulate (ALLEGATO B e C) e le griglie di valutazione (ALLEGATO D e E) e la griglia valida per il colloquio orale (ALLEGATO F).

3.4 Metodi e Metodologie Didattiche

Metodi e strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe

I metodi utilizzati sono stati scelti con cura dal consiglio di classe al fine di integrare al meglio la didattica in presenza con la didattica a distanza. In linea generale si è provveduto con:

1. Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia.
2. Valorizzazione delle esperienze umane, culturali e professionali degli studenti.
3. Motivazione formativa e professionale delle proposte didattiche.
4. Determinazione di obiettivi realizzabili.
5. Alternanza di lezione frontale e lezione dialogata.
6. Ricorso alle attività di laboratorio e multimediali.
7. Attuazione di percorsi di recupero personalizzati attraverso lo sportello didattico
8. Strumentazione per gli apprendimenti autonomi (appunti, schemi, sintesi, fotocopie, etc.).
9. Controllo correttivo dei processi e percorsi di insegnamento e di apprendimento.
10. Identificazione delle cause dello scostamento tra obiettivi e risultati

Lavoro di gruppo e lavoro in coppia, *flipped classroom*, scaffolding.

Grazie all'utilizzo della piattaforma *Microsoft Teams* e del Registro elettronico è stato possibile condividere le risorse per gli approfondimenti utili a migliorare la preparazione degli studenti alle varie tematiche affrontate negli insegnamenti. Numerose sono state le metodologie utilizzate nel corso dell'anno al fine di raggiungere il successo formativo di tutti i discenti.

Attività di recupero/sostegno e approfondimento

Sono stati svolti interventi di recupero/sostegno e approfondimento attraverso:
Interventi individualizzati; Prove di verifica in itinere del recupero delle insufficienze.

Recupero in itinere: le attività sono state programmate dai docenti e sono state calibrate in funzione del tipo di difficoltà riscontrate, secondo la logica della personalizzazione degli apprendimenti. Sono state svolte numerose attività: esercitazioni, spiegazioni aggiuntive, attività di rinforzo specifiche e, eventualmente, lezioni individuali o in piccoli gruppi. La scuola ha attivato lo sportello didattico pomeridiano per il recupero delle carenze.

Il Consiglio di classe, nell'ambito delle verifiche periodiche ha individuato la natura delle carenze e gli obiettivi dell'azione di recupero, e ogni docente ha attuato interventi adeguati a seconda delle necessità. Inoltre, le attività di recupero sono state svolte anche attraverso la proposta di lavori con il supporto di materiale multimediale (es. slide o link), come strumento integrativo per il recupero e/o l'approfondimento delle tematiche affrontate.

3.5 Mezzi e spazi

Uso prevalente del libro di testo e delle piattaforme didattiche (*Microsoft Teams*) ed del registro elettronico per le attività di ricerca, elaborazione di mappe concettuali e contenuti, materiale cartaceo.

Inoltre:

- Versione digitale del libro di testo (dove disponibile);
- Videoconferenze;
- Slide;
- Link su web di materiale preventivamente selezionato;
- Mappe concettuali.

3.6 Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

Strumenti di verifica utilizzati dal consiglio di classe:

- Interrogazioni;
- Compiti scritti;
- Relazioni;
- Prove strutturate;
- Prove di comprensione;
- Analisi del testo;
- Test a risposta aperta e chiusa (V/F, risposta multipla);
- Articolo di giornale;
- Laboratorio Pratico di Enogastronomia
- Saggio breve;
- Interesse e coinvolgimento nelle attività proposte.

3.7 Criteri per la valutazione degli Apprendimenti

Il Collegio dei Docenti nella seduta del 22/11/2023 ha deliberato la griglia di valutazione del livello di conoscenze, competenze, abilità per gli studenti dell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera.

I criteri vengono comunicati alle famiglie attraverso la pubblicazione sul sito della scuola.

I criteri e le modalità di valutazione vengono commisurati alla didattica in presenza.

Si effettuerà una valutazione formativa tenendo conto delle competenze raggiunte e delle soft skills.

Si punterà a valorizzare il raggiungimento delle 8 competenze chiave di cittadinanza:

Competenza alfabetica -funzionale. Competenza multi linguistica.

Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologia. STEM

Competenza digitale.

Competenza personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare.

Competenze sociali e civiche in materia di cittadinanza.

Competenza imprenditoriale

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.

Si terrà conto particolarmente delle competenze maturate in presenza nelle discipline

di indirizzo.

Si valuteranno: la partecipazione alla didattica in presenza; l'interesse, la disponibilità, l'impegno, la serietà e la responsabilità nella didattica in presenza; la puntualità nelle consegne; i contenuti degli elaborati, dei colloqui in presenza e dei compiti di realtà; la capacità organizzativa nei contesti in presenza.

Per gli obiettivi didattici e formativi si propongono otto/NOVE livelli di valutazione equidistanti. Per misurare i livelli di apprendimento degli studenti in itinere i docenti predispongono prove di verifica strutturate, semistruzzurate, questionari, prove orali, colloqui in piccoli gruppi in presenza, elaborati da consegnare in presenza e compiti di realtà.

Le prove riporteranno la valutazione in voto e/o un eventuale breve giudizio.

I livello: ottimo 10	Partecipazione alla didattica in presenza	E' in grado di utilizzare in modo eccellente le risorse digitali e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza	Interagisce in modo eccellente con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	È sempre puntuale, preciso ed eccellente nelle consegne
	Contenuti degli elaborati, dei colloqui dei compiti realtà	Correttezza ottima nei contenuti e cura eccellente nell'esecuzione
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza	Si orienta in modo eccellente ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo ottimo
II livello: più che buono 9	Partecipazione alla didattica	È in grado di utilizzare in modo più che buono le risorse e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza	Interagisce in modo costruttivo, e propositivo con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	È sempre puntuale nelle consegne

	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione più che buone
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza	Si orienta benissimo ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo efficace e costruttivo

III livello: buono 8	Partecipazione alla didattica	E' in grado di utilizzare in modo buono le risorse
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica	Interagisce in modo eccellente con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	E' sempre puntuale, preciso ed eccellente nelle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione buone
	Capacità organizzativa nei contesti e in presenza	Si orienta bene ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo consapevole
IV livello: discreto 7	Partecipazione alla didattica	È in grado di utilizzare in modo discreto le risorse
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica	Interagisce in modo discreto, con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	Rispetta discretamente i tempi delle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione discrete
	Capacità organizzativa nei contesti	Si orienta benissimo ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo discreto

V livello: sufficiente 6	Partecipazione alla didattica	E' in grado di utilizzare in modo buono sufficiente le risorse
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza	Interagisce sufficientemente con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	E' sufficientemente puntuale nel rispettare i tempi delle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione sufficienti
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza	Si orienta bene ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo accettabile
VI livello: insufficiente 5	Partecipazione alla didattica	E' in grado di utilizzare in modo mediocre le risorse
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza	Solo se sollecitato, interagisce con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	Non è sempre puntuale nel rispettare i tempi delle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione mediocri
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza	Si orienta in modo non del tutto organico ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse in modo parziale

VII livello: gravemente insufficiente 4	Partecipazione alla didattica	Non sempre utilizza le risorse
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza	Interagisce poco con i compagni ed il docente

	Puntualità nelle consegne	I tempi delle consegne sono inadeguati
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione non sufficienti
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza	Ha difficoltà ad organizzarsi e nell'utilizzare rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione
VIII livello: molto scarso 2/3	Partecipazione alla didattica	Non utilizza le risorse
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica	Non interagisce con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	Non rispetta le consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione molto scarsi
	Capacità organizzativa nei contesti in presenza	La capacità organizzativa e l'utilizzo rispetto ad un compito assegnato dei tempi, degli strumenti e delle risorse nei contenuti in presenza risultano fortemente inadeguati

3.8 Criteri per l'attribuzione del Voto di Condotta

Il Collegio dei Docenti nella seduta del 22/11/2023 ed il Consiglio d'istituto hanno deliberato i criteri di valutazione del comportamento degli alunni.

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica in presenza.

I criteri sono stati comunicati alle famiglie attraverso la pubblicazione sul sito della scuola con circ. N.141.

La delibera vale come integrazione pro tempore del piano triennale dell'offerta formativa PTOF.

Le assenze per le entrate e le uscite oltre le due a quadrimestre concorrono a determinare il voto sul comportamento del 1° e 2° quadrimestre secondo quanto deliberato dal collegio dei docenti e dal consiglio di Istituto.

Voto 5	Atti di bullismo e di cyber bullismo durante la didattica in presenza. Gravi fatti penalmente rilevanti.
Voto 6	Scarsa e discontinua osservanza delle norme che regolano la didattica in presenza
	Frequenza non regolare delle attività di didattica in presenza
	Puntualità saltuaria nell'entrata a scuola
	Scarsa partecipazione alle varie attività in presenza
	Comportamento scorretto nei confronti dei docenti e dei compagni, continui episodi di disturbo durante le lezioni
	Sospensione dalle lezioni
Voto 7	Episodiche inosservanze delle norme che regolano la didattica
	Frequenza non sempre regolare delle attività di didattica in presenza
	Poca puntualità nell'entrata a scuola
	Partecipazione accettabile alle varie attività in presenza
	Comportamento non sempre improntato a correttezza nei confronti del gruppo classe, dei docenti e dell'intera comunità scolastica
Voto 8	Osservanza alle norme che regolano la didattica in presenza
	Frequenza regolare nelle attività in presenza
	Puntualità costante nell'entrata a scuola
	Partecipazione interessata e sufficientemente motivata alle varie attività in presenza, ma non sempre propositiva
	Comportamento improntato alla correttezza nei confronti del gruppo classe e dei docenti

Voto 9	Rispetto delle norme che regolano la didattica in presenza
	Frequenza regolare e precisa nelle attività in presenza
	Puntualità sempre regolare e precisa nell'entrata a scuola
	Partecipazione attiva e motivata alle varie attività in presenza
	Comportamento corretto e responsabile nei confronti del gruppo classe, dei docenti e dell'intera comunità scolastica
Voto 10	Consapevolezza del valore del rispetto delle norme che regolano la didattica in presenza
	Assiduità nella frequenza delle attività in presenza
	Puntualità assidua nell'entrata a scuola
	Partecipazione motivata e propositiva alle varie attività in presenza
	Comportamento proattivo e collaborativo nei confronti del gruppo classe, dei docenti

3.9 Tempi

L'anno scolastico è suddiviso in due quadrimestri. Nel mese di febbraio tutti i docenti hanno messo in atto eventuali attività di recupero delle insufficienze riportate alla fine del primo quadrimestre ed hanno predisposto e somministrato le prove di recupero.

3.10 Attività Esterne e Interne

La classe, o parte di essa, ha partecipato ad alcune attività proposte e programmate dal nostro Istituto. In particolare, in quest'ultimo anno scolastico:

- Visione del film “C'è ancora domani” presso il cineteatro Buonarroti di Civitavecchia
- Visita allo spazio multimediale sul Parlamento Europeo
- Progetto “Indipendenza” conoscere ed evitare le dipendenze
- Incontro con le aziende del gruppo LVMH (nato dalla fusione dei gruppi Louis

Vitton e Moët Hennessy)

- Incontro con lo chef Pietro Catzola “il cuoco dei Presidenti)
- Visita nel territorio: villa Romana di Marina di San Nicola
- Incontro con le ITS Accademy

3.12 EDUCAZIONE CIVICA – CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Con la Legge n. 92/2019, viene introdotto l’insegnamento obbligatorio dell’Educazione Civica in ogni ordine e grado di scuola. Le Linee guida (D.M. 35/2020) rendono operativa la previsione normativa:

- **Trasversalità:** l’insegnamento dell’Educazione civica, deve essere trasversale alle Discipline curriculari; infatti, ogni disciplina è parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno;
- **Finalità:** conoscenza e comprensione dei sistemi sociali, economici, giuridici, civici e ambientali, con l’integrazione di percorsi di promozione della cittadinanza attiva e responsabile;
- **Coordinamento delle attività:** per ciascuna classe è coordinatore il docente di Diritto e tecniche Amministrative individuato dal C.d.C.

L’UDA, progettata dal Consiglio di Classe, costituisce quindi lo strumento privilegiato per lo sviluppo delle tematiche di Educazione Civica in modo trasversale.

3.13 Educazione Civica UDA di classe



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore
Giuseppe Di Vittorio



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N° 30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06 97859443 – Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

COMPETENZE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

1) Nucleo concettuale: COSTITUZIONE

Competenza n. 1

Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni

persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale.

Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione. Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Individuare, anche con riferimento all'esperienza personale, simboli e fattori che contribuiscono ad alimentare il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale. Ricostruire il percorso storico del formarsi della identità della nazione italiana, valorizzando anche la storia delle diverse comunità territoriali. Approfondire il concetto di Patria nelle fonti costituzionali; comprenderne le relazioni con i concetti di doveri e responsabilità.

Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità, partecipare alle forme di rappresentanza a livello di classe, scuola, territorio (es. consigli di classe e di Istituto, Consulta degli studenti etc.). Comprendere gli errori fatti nella violazione dei doveri che discendono dalla appartenenza ad una comunità, a iniziare da quella scolastica, e riflettere su comportamenti e azioni volti a porvi rimedio. Comprendere il valore costituzionale del lavoro concepito come diritto ma anche come dovere. Assumere l'impegno, la diligenza e la dedizione nello studio e, più in generale, nel proprio operato, come momento etico di particolare significato sociale.

Sostenere e supportare, singolarmente e in gruppo, persone in difficoltà, per l'inclusione e la solidarietà, sia all'interno della scuola, sia nella comunità (gruppi di lavoro, tutoraggio tra pari, supporto ad altri, iniziative di volontariato, azioni di solidarietà sociale e di utilità collettiva). Favorire l'ideazione di progetti di service learning a supporto del bene comune nei territori di appartenenza della scuola.

Competenza n. 2

Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...). Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e

di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...) e spiegandone il senso. Individuare e commentare nel testo le norme a tutela della libertà di opinione. Analizzare le norme a tutela della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata, anche considerando la nuova normativa della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea che la collega al valore della libertà.

Individuare nel testo della Costituzione la regolamentazione dei rapporti tra Stato ed Autonomie regionali e locali, con particolare riguardo ai concetti di autonomia e sussidiarietà. Individuare le forme di partecipazione dei cittadini al funzionamento delle regioni e delle autonomie locali e alla gestione dei servizi.

Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia e la sua portata; i poteri dello Stato e gli Organi che li detengono, le loro funzioni e le forme della loro elezione o formazione. Conoscere il meccanismo di formazione delle leggi, i casi di ricorso al referendum e le relative modalità di indizione, nonché la possibilità che le leggi dello Stato e delle Regioni siano dichiarate incostituzionali, sperimentando ed esercitando forme di partecipazione e di rappresentanza nella scuola, e nella comunità.

Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. Rintracciare le origini e le ragioni storicopolitiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.

Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente. Rintracciare Organizzazioni e norme a livello nazionale e internazionale che se ne occupano. Partecipare indirettamente o direttamente con azioni alla propria portata.

Competenza n. 3

Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Conoscere e osservare le disposizioni dei regolamenti scolastici, partecipare attraverso le proprie rappresentanze alla loro eventuale revisione; rispettare sé stessi, gli altri e i beni pubblici, a iniziare da quelli scolastici; esplicitare la relazione tra rispetto delle regole nell'ambiente di vita e comportamenti di legalità nella comunità più ampia; osservare le regole e le leggi di convivenza definite nell'ordinamento italiano e nell'etica collettiva.

Individuare i fattori di rischio nell'ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro. Sviluppare la percezione del rischio anche come

limite e come responsabilità. Partecipare alla gestione della sicurezza in ambiente scolastico, nelle forme previste dall'Istituzione.

Conoscere e adottare le norme di circolazione stradale come pedoni e conduttori di veicoli, rispettando la sicurezza e la salute propria e altrui e prevenendo possibili rischi. Analizzare il fenomeno dell'incidentalità stradale, con riferimento all'ambito nazionale ed europeo, al fine di identificare le principali cause, anche derivanti dal consumo di alcool e sostanze psicotrope e dall'uso del cellulare, individuare i relativi danni sociali e le ricadute penali.

Individuare strumenti e modalità sancite da norme e regolamenti per la difesa dei diritti delle persone, della salute e della sicurezza, a protezione degli animali, dell'ambiente, dei beni culturali. Inoltre, a partire dall'esperienza, individuare modalità di partecipazione attiva.

Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna e di far conoscere l'importanza della conciliazione vita-lavoro, dell'occupabilità e dell'imprenditorialità femminile.

Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, i livelli di uguaglianza tra uomo e donna nel proprio Paese e nella propria cultura, confrontandoli con le norme nazionali e internazionali, individuare e illustrare i diritti fondamentali delle donne. Analizzare il proprio ambiente di vita e stabilire una connessione con gli attori che operano per porre fine alla discriminazione e alla violenza contro le donne.

Sviluppare la cultura del rispetto verso ogni persona.

Contrastare ogni forma di violenza, bullismo e discriminazione verso qualsiasi persona e favorire il superamento di ogni pregiudizio.

Competenza n. 4

Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del web, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute.

Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona.

Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti. Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione).

Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.

2) Nucleo concettuale: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

Competenza n. 5

Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica.

Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà. Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico.

Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità.

Conoscere le parti principali dell'ambiente naturale (geosfera, biosfera, idrosfera, criosfera e atmosfera), e analizzare le politiche di sviluppo economico sostenibile messe in campo a livello locale e globale, nell'ottica della tutela della biodiversità e dei diversi ecosistemi, come richiamato dall'articolo 9 della Costituzione. Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia.

Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea e più in generale nei Paesi extraeuropei, anche attraverso l'analisi di dati e in una prospettiva storica.

Analizzare le diverse politiche economiche e sociali dei vari Stati europei.

Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...). Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale. Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.

Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.

Competenza n. 6

Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Analizzare le varie situazioni di rischio nel proprio territorio (rischio sismico, idrogeologico, ecc.) attraverso l'osservazione e l'analisi di dati forniti da soggetti istituzionali. Adottare comportamenti corretti e solidali in situazioni di emergenza in collaborazione con la Protezione civile e con altri soggetti istituzionali del territorio.

Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica. Analizzare il proprio utilizzo energetico e individuare e applicare misure e strategie per aumentare l'efficienza e la sufficienza energetiche nella propria sfera personale.

Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei. Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne

favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse. Promuovere azioni volte alla prevenzione dei disastri ambientali causati dall'uomo e del dissesto idrogeologico.

Competenza n. 7

Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Analizzare le normative sulla tutela dei beni paesaggistici, artistici e culturali italiani, europei e mondiali, per garantirne la protezione e la conservazione anche per fini di pubblica fruizione. Individuare progetti e azioni di salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali. Mettere in atto comportamenti a livello diretto (partecipazione pubblica, volontariato, ricerca) o indiretto (sostegno alle azioni di salvaguardia, diffusione dei temi in discussione, ecc.) a tutela dei beni pubblici.

Competenza n. 8

Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Analizzare forme, funzioni (unità di conto, valore di scambio, fondo di valore) e modalità d'impiego (pagamenti, prestiti, investimenti...) delle diverse monete reali e virtuali, nazionali e locali, esaminandone potenzialità e rischi.

Analizzare le variazioni del valore del denaro nel tempo (inflazione e tasso di interesse) e le variazioni del prezzo di un bene nel tempo e nello spazio in base ai fattori di domanda e offerta. Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi.

Riconoscere il valore dell'impresa individuale e incoraggiare l'iniziativa economica privata.

Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari. Amministrare le proprie risorse economiche nel rispetto di leggi e regole, tenendo conto delle opportunità e dei rischi delle diverse forme di investimento, anche al fine di valorizzare e tutelare il patrimonio privato.

Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.

Competenza n. 9

Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Analizzare la diffusione a livello territoriale delle varie forme di criminalità, in particolare di quelle contro la persona e i beni pubblici e privati. Analizzare, altresì, la diffusione della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che possono avere favorito la nascita delle mafie e la loro successiva diffusione nonché riflettere sulle misure di contrasto alle varie mafie. Analizzare infine gli effetti della criminalità sullo sviluppo socioeconomico e sulla libertà e sicurezza delle persone. Sviluppare il senso del rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata, dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini.

Sviluppare il senso rispetto dei beni scolastici.

3) Nucleo concettuale: CITTADINANZA DIGITALE

Competenza n. 10

Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti.

Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali.

Distinguere i fatti dalle opinioni.

Sviluppare contenuti digitali all'interno della rete globale in modo critico e responsabile, applicando le diverse regole su copyright e licenze.

Condividere dati, informazioni e contenuti digitali attraverso tecnologie digitali appropriate, applicando le prassi adeguate alla citazione delle fonti e attribuzione di titolarità. Utilizzare consapevolmente e lealmente i dispositivi tecnologici, dichiarando ciò che è prodotto dal programma e ciò che è realizzato dall'essere umano.

Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data".

Conoscere i principali documenti italiani ed europei per la regolamentazione dell'intelligenza artificiale.

Competenza n. 11

Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO Conoscere e applicare criticamente le norme comportamentali e le regole di corretto utilizzo degli strumenti e l'interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace.

Utilizzare servizi digitali adeguati ai diversi contesti, collaborando in rete e partecipando attivamente e responsabilmente alla vita della comunità.

Tenere conto delle diversità culturali e generazionali che caratterizzano le persone che accedono agli ambienti virtuali, adeguando di conseguenza le strategie di comunicazione.

Competenza n. 12

Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali, ai diritti del cittadino digitale e alle politiche sulla tutela della riservatezza e sulla protezione dei dati personali riferite ai servizi digitali. Favorire il passaggio da consumatori passivi a consumatori critici e protagonisti responsabili.

Conoscere e applicare le misure di sicurezza, protezione, tutela della riservatezza.
Proteggere i dispositivi e i contenuti e comprendere i rischi e le minacce presenti negli ambienti digitali.

Proteggere sé e gli altri da eventuali danni e minacce all'identità, ai dati e alla reputazione in ambienti digitali, adottando comportamenti e misure di sicurezza adeguati.

Utilizzare e condividere informazioni personali proteggendo se stessi e gli altri dai danni.

Conoscere l'importanza del "Regolamento sulla privacy" (Privacy Policy) che i servizi digitali predispongono per informare gli utenti sull'utilizzo dei dati personali raccolti.

Adottare soluzioni e strategie per proteggere sé stessi e gli altri da rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico quando si utilizzano le tecnologie digitali, anche legati a bullismo e cyberbullismo, utilizzando responsabilmente le tecnologie per il benessere e l'inclusione sociale.

Individuare e spiegare gli impatti ambientali delle tecnologie digitali e del loro utilizzo.

Assumersi la responsabilità dei contenuti che si pubblicano nei social media, rispetto alla attendibilità delle informazioni, alla sicurezza dei dati e alla tutela dell'integrità, della riservatezza e del benessere delle persone.

UDA

ISIS "G. DI VITTORIO" A.S. 2024/25	
CLASSE 5SA ENOGASTRONOMIA	
COORDINATORE: PROF.SSA ALESSANDRA ROSCANI	
NUCLEI TEMATICI: <ul style="list-style-type: none">• COSTITUZIONE• SVILUPPO SOSTENIBILE• CITTADINANZA DIGITALE	

MATERIE COINVOLTE/h:	N. 1) STORIA 6h "Costituzione"	CONOSCENZE: Conoscere il quadro storico nel quale è nata la Costituzione e i Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione
		ABILITA': Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche

		<p>e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni e comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p> <p>COMPETENZE: Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p>
	<p>N. 2) DIRITTO 7h “istituzioni dello stato italiano”</p>	<p>CONOSCENZE: Conoscere il significato di Stato e i suoi elementi caratterizzanti (popolo, territorio, sovranità)</p> <p>ABILITA': Individuare e definire gli elementi e il ruolo dello Stato quale autorità riconosciuta a capo della comunità sociale.</p> <p>COMPETENZE: Acquisire l'importanza dello status di cittadino.</p>
	<p>N. 3) DIRITTO 1h Studio degli “statuti regionali”</p>	<p>CONOSCENZE: Articolazione delle Regioni e specificità delle Regioni a Statuto Speciale</p> <p>ABILITA': individuare la differenza tra regioni a statuto ordinario e speciale</p> <p>COMPETENZE: Acquisire l'importanza dello status di cittadino</p>
	<p>N. 4) DIRITTO 3h “l'Unione europea”</p>	<p>CONOSCENZE: La nascita e il funzionamento dell'UE; la Carta dei diritti fondamentali dell'UE; la Dichiarazione Universale dei Diritti Umani.</p> <p>ABILITA': Individuare le varie tappe dell'UE.</p> <p>COMPETENZE: Riconoscere i valori per l'esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione europea</p>
	<p>N. 5) DIRITTO 2h “gli organismi internazionali”</p>	<p>CONOSCENZE: I principali organismi internazionali (definizione; differenza tra organizzazioni governative e non governative; FAO; Unicef, UNESCO; Nato)</p> <p>ABILITA': Individuazione, analisi e interpretazione dei ruoli degli organismi europei ed internazionali</p> <p>COMPETENZE: Comprendere le funzioni e le ricadute concrete nella vita dei</p>

		cittadini dell'operato delle istituzioni internazionali
		<p>CONOSCENZE: Art. 12 della Costituzione. Nascita ed evoluzione della bandiera italiana. Analisi dell'Inno di Mameli. Conoscere il significato delle parole: pace, solidarietà, fratellanza.</p> <p>ABILITA': Riconoscere la propria identità. Riconoscere di far parte di una comunità. Prendere consapevolezza delle proprie tradizioni e confrontarle con quelle altrui.</p> <p>COMPETENZE: Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p>
	<p>N. 7) ITALIANO 2h "educazione alla legalità e contrasto alle mafie"</p>	<p>CONOSCENZE: La mafia; analisi delle organizzazioni mafiose; le organizzazioni criminali nazionali.</p> <p>ABILITA': Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema; scegliere la legalità come lotta all'omertà, alla prepotenza e alla sopraffazione.</p> <p>COMPETENZE: Uso di fonti di diverso tipo per produrre conoscenze sul tema della legalità, della prevaricazione e delle mafie. Selezione e organizzazione delle informazioni sia in formato cartaceo sia con risorse digitali per la focalizzazione delle conoscenze studiate.</p>
	<p>N. 8) ITALIANO 2h "educazione al volontariato e cittadinanza"</p>	<p>CONOSCENZE: Conoscenza dell'art. 2 della Costituzione, della nascita del volontariato e dei diversi modi di fare volontariato</p> <p>ABILITA': Proporre azioni e diventare agenti di un cambiamento in positivo, sviluppando e applicando competenze per un efficace impegno civico.</p> <p>COMPETENZE:Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate</p>

	N. 9) INDIRIZZI: CUCINA/SALA/PASTICCERIA COMPRESENZA SCIENZE DEGLI ALIMENTI 4h “educazione alla salute e al benessere” INIRIZZO: ACCOGLIENZA TURISTICA SCIENZE MOTORIE h4 “educazione alla salute e al benessere”	CONOSCENZE: presupposti di una filiera etica ed una produzione equa, solidale e sostenibile ABILITA’: Saper riconoscere e distinguere COMPETENZE: Essere in grado di saper scegliere per la salute della persona e dell’ambiente
	N. 10) SCIENZE MOTORIE 4h “esperienze extra-scolastiche”	CONOSCENZE: Lo sport nella costituzione italiana Art.32 Della Costituzione, e introduzione dello sport nella costituzione con la modifica dell’art.33 Costituzionale ABILITA’: Gestire il concetto di salute secondo quanto previsto dall’OMS riguardo alimentazione e movimento COMPETENZE: saper attuare i principi che portano ad uno sviluppo psicofisico adeguato
TOTALE h	33h	
TEMPI DI SVOLGIMENTO	PRIMO QUADRIMESTRE (SETTEMBRE-GENNAIO) SECONDO QUADRIMESTRE (FEBBRAIO-GIUGNO)	
METODOLOGIA	Lezione frontale, didattica breve, cooperative learning, risoluzione di problemi, schemi di riepilogo, flipped class, brainstorming, interazione e condivisione, problem solving.	
RISORSE E STRUMENTI	Libro di testo, fonti normative, quotidiani, sito didattico, laboratorio informatico, internet, Lim, Poster, Tablet, Pc, Smartphone, videocamera, videoproiettore.	
MODALITA’ DI VERIFICA	PROVA SCRITTA PROVA ORALE	
VALUTAZIONE	La valutazione farà sempre riferimento alla griglia allegata al PTOF , tenendo in maggior considerazione, come da indicazioni ministeriali, il raggiungimento delle competenze.	

3.13 UDA e programmi svolti nelle singole discipline

UNITÀ di APPRENDIMENTO - Classe Quinta Lab. Pasticceria

UNITÀ di APPRENDIMENTO - Classe Quinta Lab. Pasticceria	
DENOMINAZIONE	MADE IN ITALY NEL MONDO

FINALITÀ

Sviluppare una maggiore coscienza civica nel tessuto produttivo del territorio.

Sviluppare il senso dell'autostima e promuovere la percezione della propria autoefficacia.

Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale, politica e lavorativa del paese.

Riuscire a costruire un proprio progetto di vita nel rispetto degli altri e per il bene della collettività.

Educare alla collaborazione per la realizzazione di un prodotto comune, assumere sapendo responsabilità e ruoli.

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Arricchire la propria personalità attraverso il confronto e la consapevolezza delle radici e delle dinamiche storico-sociali.

Sviluppare nello studente la capacità di usare la lingua per comprendere e produrre testi corretti, appropriati e adeguati al contesto.

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

Sviluppare la capacità di capire quali conoscenze matematiche applicare per risolvere i problemi ed elaborare strategie e metodi risolutivi.

Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

Acquisire consapevolezza dello "spazio" (inteso sia come spazio fisico che come spazio integrato nel territorio) che si vive all'interno ed all'esterno dell'istituto e funzionale alla realizzazione del profilo professionale in uscita.

Valorizzare il proprio territorio.

Costruire e promuovere prodotti del territorio.

Acquisire i concetti fondamentali della teoria e metterli in pratica.

Sviluppare il senso dell'autostima e promuovere la percezione della propria autoefficacia. Conoscere gli elementi base del turismo e imparare ad individuarne le caratteristiche e le opportunità.

Acquisizione di un metodo di lavoro che consenta di imparare a cercare le informazioni e saperle utilizzare.

Acquisizione delle tecniche per la gestione delle imprese turistico-ristorative e gli indici per valutarne il successo.

Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.

Predisporre preparazioni di pietanze dolci, finalizzate alla ricerca di informazioni utilizzate nel territorio regionale, con particolari riferimenti alle tradizioni popolari (storia e cultura) ed enogastronomiche.

<p style="text-align: center;">EVIDENZE</p>	<p>Educare alla collaborazione per la realizzazione di un prodotto comune, assumendo responsabilità e ruoli;</p> <p>Mettere in atto comportamenti rispettosi e di accoglienza verso i compagni, gli adulti e l'ambiente circostante;</p> <p>Rispettare le regole poste dagli adulti e condivise nel gruppo;</p> <p>Collaborare nel gruppo e nel lavoro;</p> <p>Formulare ipotesi e riflessioni sui doveri e sui diritti, sulla corretta convivenza, sulle regole;</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie</p>
<p style="text-align: center;">PRODOTTO</p> <p>La realizzazione del prodotto deve essere autentica e reale.</p> <p>A scelta del Consiglio di Classe (eliminare i prodotti non scelti).</p>	<p>Presentazione PowerPoint Padlet, E-Book, con Compito di Realtà (Realizzazione di una Esercitazione)</p>

COMPETENZE DI CITTADINANZA - Allegato 2

- **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
- **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
- **Comunicare:** - comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) -rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).
- **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
- **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
- **Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
- **Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
- **Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE LINGUISTICO – Allegato 1 Area Generale

Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

Competenza n. 4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Competenza n. 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

Competenza n. 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Abilità	Conoscenze
<p>ITALIANO</p> <p>2) Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.</p> <p>2) Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>2) Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione</p> <p>2) Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere</p> <p>2) Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso.</p> <p>2) Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>7) Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali</p>	<p>ITALIANO</p> <p>2) Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.</p> <p>2) Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.</p> <p>2) Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale</p> <p>2) Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio</p> <p>7) Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p>
<p>INGLESE</p> <p>4-Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.</p> <p>5-Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5-Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su</p>	<p>INGLESE</p> <p>4-Aspetti interculturali.</p> <p>4-Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio .</p> <p>5-Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5-Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p> <p>5-Aspetti extralinguistici.</p> <p>5-Aspetti socio-linguistici.</p>

<p>argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>5-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5-Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>7-Reperire informazioni e documenti in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>7-Ideare e realizzare semplici testi multimediali in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>7-Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in lingua straniera.</p> <p>7-Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>	<p>5-Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5-Fonologia.</p> <p>5-Ortografia.</p> <p>7-Caratteri comunicativi di un testo multimediale.</p> <p>7-Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>7-Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p> <p>7-Fonti dell'informazione e della documentazione.</p>
<p>FRANCESE</p> <p>5. Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>5. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>7. Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>7. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>7. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p> <p>7. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>	<p>FRANCESE</p> <p>5. Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>5. Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>5. Ortografia</p> <p>5. Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>5. Fonologia</p> <p>5. Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</p> <p>5. Aspetti extralinguistici</p> <p>5. Aspetti socio-linguistici</p> <p>7. Fonti dell'informazione e della documentazione</p> <p>7. Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>7. Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p> <p>7. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale</p>

RELIGIONE	RELIGIONE
2 - Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.	2 - Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.
2 - Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.	2 - Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.
2 - Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.	4 - Aspetti interculturali.
4 - Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.	6 - Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio.
6 - Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale.	

COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE STORICO SOCIALE – Allegato 1 Area Generale

Competenza n.3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

Competenza n.6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

Abilità	Conoscenze
STORIA	STORIA
3-Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea	3-La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale
3-Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	3-Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo
6-Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	3-Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche
	6-Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio

COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE MATEMATICO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO

Allegato 1 Area Generale

Competenza n.9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

Competenza n.10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia all'organizzazione allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Abilità	Conoscenze
---------	------------

<p>MATEMATICA</p> <p>1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo in contesti reali rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>2. Individuare le strategie appropriate per le soluzioni dei problemi.</p> <p>3. Rilevare, analizzare e interpretare dati riguardanti fenomeni reali sviluppando deduzioni e ragionamenti e fornendone adeguate rappresentazioni grafiche.</p> <p>4. Studiare le proprietà di una funzione partendo dal suo grafico</p>	<p>MATEMATICA</p> <p>10-Variabili e funzioni, ricerca operativa, calcolo combinatorio</p>
<p>SC. MOTORIE</p> <p>9-Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali.</p> <p>9-Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</p>	<p>SC. MOTORIE</p> <p>9-Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive.</p> <p>9-Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento</p>

COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE PROFESSIONALE - Classe Quinta Lab. Pasticceria –

Allegato 2G Indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

Competenza n. 1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;

Competenza n. 2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione;

Competenza n. 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;

Competenza n. 4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;

Competenza n. 5 - Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;

Competenza n. 6 - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;

Competenza n. 7 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;

Competenza n. 8 - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;

Competenza n. 9 - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;

Competenza n. 10 - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;

Competenza n. 11 - Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio;

Abilità	Conoscenze
<p>SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE</p> <p>1- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>3- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell’ambiente e del territorio.</p> <p>3- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p>4- Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p> <p>4- Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>4- Predisporre e se vire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p>	<p>SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE</p> <p>1- Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>3- Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente</p> <p>4-Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>4 - Elementi di enogastronomia</p> <p>4 - Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi alimentari.</p> <p>5 - Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>- Classificazione merceologica delle principali categorie dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.</p> <p>7 - Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e dell’assetto turistico.</p>

<p>5- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>7- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p>	
<p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA</p> <p>1- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>2- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</p> <p>2- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>3- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>4- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>4- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>5- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>5- Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.</p> <p>5- Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>7- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>7- Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.</p>	<p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA</p> <p>1- Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>2- Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>2- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>3- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>3- Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>4- Elementi di eco-gastronomia.</p> <p>4- Principi di ecoturismo.</p> <p>4- Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>4- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>4- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>5- Principi di scienze e tecnologie alimentari</p> <p>5- Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>5- Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>5- Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.</p> <p>5- Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p> <p>5- Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p>

<p>11- Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio</p>	<p>5- Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti.</p> <p>5- Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.</p> <p>7- Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine</p> <p>7- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>11- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)</p>
<p>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE TURISTICO-RISTORATIVE</p> <p>1.Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>1.Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</p> <p>1.Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura</p> <p>1.Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente</p> <p>6.Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e rilevandone il grado di soddisfazione</p> <p>6.Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care</p> <p>6. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura</p> <p>8. Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela</p>	<p>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE TURISTICO-RISTORATIVE</p> <p>1.Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</p> <p>1.Strategie di comunicazione del prodotto</p> <p>1.Strumenti di pubblicità e comunicazione</p> <p>1. Principi di fidelizzazione del cliente</p> <p>6.Elementi di marketing dei servizi turistici</p> <p>6.Tecniche di rilevamento della customer satisfaction</p> <p>6.Meccanismi di fidelizzazione cliente</p> <p>6. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera</p> <p>6. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive</p> <p>8. Mercato turistico e sue tendenze</p> <p>8. Normativa riguardante la tutela ambientale</p> <p>8. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale</p> <p>8.Metodologie e strumenti di marketing turistico</p>

<p>8. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p> <p>9. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio</p> <p>9. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction</p>	<p>9. Tecniche di analisi SWOT</p>
--	------------------------------------

Utenti destinatari	Classe Quinta Lab. Pasticceria
Prerequisiti	Elementi base delle funzioni della lingua madre; Orientarsi nello spazio/tempo; Capacità di lavorare in gruppo; Capacità di ricerca delle fonti e acquisizione di informazioni; Elementi base delle funzioni e delle strutture grammaticali della lingua straniera. Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali; Saper cercare sul web informazioni affidabili e coerenti con l'obiettivo prefissato; Saper prendere appunti; Saper ascoltare;
Mese di applicazione e Tempi	SETTEMBRE – GIUGNO (33 Settimane) 1056 ore
Esperienze attivate (a scelta dei Consigli di classe)	<ul style="list-style-type: none"> ● Visite ● Eventi
Metodologia (a scelta dei Consigli di classe)	Lezione partecipata; Attività laboratoriale; Lavori di gruppo; Ricerche sul web; Tutoring tra pari; Role model;
Risorse umane	Coordinatore di classe; Docenti del Consiglio di classe;
Strumenti (a scelta dei Consigli di classe)	Libri di testo; Laboratori Tecnico Pratici; Filmati video; Personal computer; Smartphone; Tablet; Risorse multimediali disponibili sul web; Digital board;

Valutazione	<p>Prodotto e Processo, Autovalutazione degli alunni, Prove di verifica disciplinare sulle conoscenze, Griglia di valutazione dell'UDA.</p> <p>Saranno valutati il prodotto presentato da ciascun gruppo di lavoro, il processo di apprendimento di ciascun alunno e il grado di consapevolezza dell'alunno relativamente al proprio percorso compiuto (autovalutazione dell'alunno). I criteri di valutazione del prodotto, del processo di apprendimento e delle competenze metacognitive sono elencati nelle griglie di valutazione allegate (allegati 1, 2 e 3).</p> <p>Il livello complessivo di prodotto sarà assegnato tenendo conto della media dei livelli attribuiti dai singoli docenti per ciascun indicatore; il livello complessivo di processo e il grado di consapevolezza dell'allievo relativamente al proprio percorso (autovalutazione) saranno valutati COLLEGIALMENTE dal Consiglio di Classe, assegnando un livello unico per ciascun alunno, "mediando" tra le proposte espresse da ciascun docente su ciascun indicatore. Infine, prima di procedere allo scrutinio finale ad ogni alunno verrà assegnato, per ciascuna disciplina, un voto unico sul registro elettronico quale "prova pratica", considerando il livello di prodotto (peso 20%), il livello di processo (peso 60%) e l'esito dell'autovalutazione dello studente (20%).</p> <p>La valutazione di processo e l'autovalutazione dell'alunno, inoltre, contribuiranno alla determinazione dei livelli di padronanza raggiunti dagli alunni nelle competenze curriculari e di cittadinanza, che verranno valutate dal Consiglio di Classe in sede di scrutinio finale.</p>
--------------------	--

CONSEGNA AGLI STUDENTI

TITOLO UDA: MADE IN ITALY NEL MONDO

COSA SI CHIEDE DI FARE (a cura dei Consigli di classe)

- Seguire le indicazioni dei docenti di ciascuna disciplina;
- Approfondire il tema dato, con ricerche personali e di gruppo;
- Elaborare le informazioni apprese in modo chiaro e semplice;
- Presentare il lavoro prodotto ai docenti delle discipline afferenti all'asse professionalizzante;

IN CHE MODO (SINGOLI, GRUPPI..) Singoli e gruppi eterogenei di pari

QUALI PRODOTTI (a cura dei Consigli di classe)

Realizzazione di un Evento: "Coffee Break (Buffet)"

CHE SENSO HA (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Questa unità di apprendimento è un'opportunità per apprendere un metodo di lavoro corretto ed efficace, evitando i pericoli per sé e per gli altri. Imparerai che esiste una specifica normativa da applicare rigorosamente in materia di produzione e somministrazione di alimenti; lavorerai a stretto contatto con i compagni e dovrai collaborare, proprio come accade nella cucina di un ristorante o di una mensa o di un laboratorio di produzione industriale di alimenti: scoprirai come entrare in relazione con gli altri in maniera positiva e costruttiva.

Imparerai anche che esistono delle regole specifiche da applicare rigorosamente in materia di accoglienza turistica. Lavorerai a stretto contatto con i compagni e dovrai collaborare proprio come accade nel front office di una struttura ricettiva. Imparerai ad entrare in relazione con gli altri in maniera positiva e costruttiva.

TEMPI: SETTEMBRE – GIUGNO (33 Settimane) 1056 ore

PIANO DI LAVORO

TITOLO UDA	MADE IN ITALY NEL MONDO
COORDINATORE DI CLASSE	Prof.Palumbo Luca
COLLABORATORI	Tutti i Docenti del Consiglio di Classe
Sequenza fasi di applicazione	
Presentazione Uda	Presentazione dell'unità e della consegna agli alunni (compito – prodotto)
Organizzazione preliminare	Organizzazione delle attività individuali e di gruppo Brainstorming iniziale per la pianificazione delle attività
Realizzazione delle attività	Come specificato nella tabella successiva, nelle settimane dedicate alle attività definite dal Dipartimento Metodologico
Presentazione dei lavori al C.d.C	Secondo le tempistiche definite dal Dipartimento Metodologico

DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE LINGUISTICO

Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
Italiano	<p>Il Positivismo Naturalismo e Verismo É. Zola, <i>"Gervaise e l'acquavite"</i> da L'Assommoir G. Verga: vita, opere e poetica <i>"Rosso Malpelo"</i> da Vita dei Campi, <i>"La lupa"</i> da Vita dei campi, Il Ciclo dei Vinti <i>"La famiglia Malavoglia"</i> da I Malavoglia (cap. I) Il Decadentismo: Estetismo e Simbolismo G. D'Annunzio: vita, opere e poetica: <i>"La pioggia nel pineto"</i> da Alcyone: <i>"L'attesa dell'amante"</i> da Il Piacere Il nuovo romanzo europeo: il romanzo del primo novecento L. Pirandello: vita, opere e poetica: <i>"La nascita di Adriano Meis"</i> da Il fu Mattia Pascal <i>"Un piccolo difetto"</i> da Uno, nessuno, centomila I.Svevo: vita, opere e poetica <i>"Prefazione e preambolo"</i> da La coscienza di Zeno: <i>"L'ultima sigaretta"</i> da La coscienza di Zeno La poesia del primo dopoguerra G. Ungaretti: vita, opere e poetica <i>"Veglia"</i> da L'allegria, <i>"Soldati"</i> da L'allegria, <i>"Fratelli"</i> da L'allegria La poesia tra le due guerre: l'Ermetismo</p>	<p>Mettere in relazione le poetiche degli autori e i mutamenti storico-culturali Leggere e analizzare testi scelti in prosa e in versi</p>	<p>Lezione partecipata Lezione frontale ed interattiva Lavori di gruppo Debate Apprendimento cooperativo</p>	132	<p>Libro di testo ed espansioni digitali Risorse multimediali Schede di approfondimento Mappe concettuali</p>

	<p>S. Quasimodo vita, opere e poetica: <i>"Ed è subito sera"</i> da Acque e terre</p> <p>E. Montale: vita, opere e poetica <i>"Meriggiare pallido e assorto"</i> da Ossi di Seppia, <i>"Spesso il male di vivere ho incontrato"</i> da Ossi di Seppia</p>				
Inglese	<p>Aspetti specifici della microlingua del settore Pasticceria (culturali, testuali, lessicali, grammaticali, fonologici, pragmatici, extralinguistici, sociolinguistici):</p> <p>Safety procedures:</p> <p>Food safety and food quality; HACCP;</p> <p>Food transmittes infections and food poisoning;</p> <p>Food contamination;</p> <p>Risks and preventive measures;</p> <p>Diet and Nutrition:</p> <p>Healthy eating;</p> <p>Organic food and GMOs</p> <p>The Mediterranean diet;</p> <p>Alternative diets:</p> <p>Macrobiotics, vegetarian and vegan; raw food,</p> <p>Healthy recipes;</p> <p>Food storage and preparation.</p>	<p>Listening and video-watching: attività di ascolto e comprensione orale globale ed analitica; fare inferenze.</p> <p>Speaking: attività di produzione orale interazione.</p> <p>Reading: attività di lettura e comprensione scritta globale ed analitica; fare inferenze.</p> <p>Writing: attività di produzione scritta su modelli dati.</p> <p>Elaborazione prodotto finale UDA.</p>	<p>Guided discovery</p> <p>Task-based learning</p> <p>Role Model</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Ricerche sul web</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Tutoring tra pari</p>	66	<p>LIM,</p> <p>Smartphone ,</p> <p>Laboratorio informatico,</p> <p>Risorse multimediali disponibili sul web,</p> <p>Materiale autentico,</p> <p>Libro di testo dizionario bilingue</p>
Francese	<p>Aspetti specifici della microlingua del settore Pasticceria (culturali, testuali, lessicali, grammaticali, fonologici,pragmatici, extralinguistici,sociolinguistici):</p> <p>Le système HACCP et la règle des 5M.</p> <p>Les intoxications alimentaires.</p> <p>Les certifications de qualité des produits français et les labels alimentaires italiens.</p> <p>Les OGM et les produits biologiques, l'homme devient apprenti créateur.</p> <p>La pâtisserie française.</p> <p>Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid.</p> <p>Les allergies.</p> <p>Les intolérances.</p> <p>La pyramide alimentaire.</p> <p>Les méthodes de Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid : la pasteurisation et la stérilisation.</p> <p>Le régime crétois.</p> <p>La première guerre mondiale.</p> <p>L'entre deux guerres, les conséquences de la première guerre mondiale.</p>	<p>Capire il senso generale dei testi;</p> <p>Commentare testi di carattere professionale di varia tipologia;</p> <p>Esprimersi in lingua all'orale e allo scritto in modo appropriato anche se non del tutto corretto dal punto di vista formale;</p> <p>Presentare e descrivere piatti, ricette, menu,.</p> <p>Applicare le conoscenze e le abilità acquisite in modo operativo;</p> <p>Produrre materiale multimediale;</p> <p>Interagire in modo adeguato in una brigata di cucina; tradurre ricette italiane.</p>	<p>Lezioni frontali/dialogate</p> <p>lezione guidata</p> <p>confronto interattivo</p> <p>problem solving</p> <p>cooperative learning</p> <p>gruppi di studio e ricerca attività</p> <p>laboratoriali</p> <p>attività simulate</p> <p>brain storming</p> <p>attività individualizzate</p> <p>learning by doing</p> <p>e-learning studio autonomo</p>	99	<p>Libro di testo;</p> <p>Risorse multimediali disponibili sul web;</p> <p>Lim</p> <p>Materiale autentico;</p> <p>Smartphone , tablet e</p> <p>notebook dizionario bilingue</p> <p>e-learning application.</p>

Religione	<ul style="list-style-type: none"> - Filosofia e cristianesimo: il nichilismo (cenni su Nietzsche; la morte di Dio) - La Pasqua: una lettura teologica e sociologica <ul style="list-style-type: none"> - Questioni di etica - Letteratura e cristianesimo: positivismo e decadentismo in rapporto alla fede religiosa <p>Dibattiti: - la condizione giovanile in rapporto ai valori- lo sviluppo della relazionalità quale preludio al giusto convivere – l'uomo in rapporto alla storia: tentativi di ermeneutica – accadimenti contemporanei letti alla luce del cristianesimo.</p> <p>Rapporta tra cristianesimo e alcune correnti letterarie '800 – '900;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Significato del termine "morte di Dio"; - La Pasqua come metafora del rapporto potere-individuo; - La Pasqua sotto il profilo teologico; - Interpretazioni sulla società contemporanea alla luce del Vangelo e di alcuni intellettuali tra XX e XXI secolo; <p>L'importanza della relazione "io-tu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Discernere i valori dai disvalori; - Rapportarsi eticamente con gli altri; - Riconoscere le linee portanti del cristianesimo; - Conoscere alcuni aspetti della cultura contemporanea in rapporto al sacro. - Sapersi orientare all'interno delle strutture comunicazionali nel loro rapporto con l'etica; - Approcciarsi adeguatamente al Vangelo; - Comprendere alcuni aspetti all'interno del rapporto letteratura-cristianesimo; 	Lezioni frontali; Video; Lettura di testi	33	Libri di testo. Risorse multimediali
------------------	--	---	--	----	---

DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE STORICO SOCIALE

Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
Storia	<p>La seconda Rivoluzione industriale. Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento.</p> <p>La Prima guerra mondiale.</p> <p>La Rivoluzione russa e il primo dopoguerra</p> <p>Il Fascismo</p> <p>Lo Stalinismo e il Nazismo</p> <p>La Seconda guerra mondiale e il dopoguerra</p> <p>La guerra fredda</p>	<p>Relazioni scritte.</p> <p>Costruzione di mappe concettuali.</p> <p>Analisi e comprensione di tabelle e grafici.</p> <p>Test, questionari.</p> <p>Realizzazione del prodotto finale</p>	<p>Lezione partecipata</p> <p>Discussioni guidate</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Ricerche sul web</p> <p>Lavoro tra pari</p>	66	<p>Libro di testo</p> <p>Risorse multimediali disponibili sul web</p>

DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE SCIENTIFICO E TECNOLOGICO

Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
Matematica	<p>Funzioni e loro generalità: dominio, codominio, principali proprietà.</p> <p>Concetto intuitivo di limite.</p> <p>Funzioni continue e punti di discontinuità.</p> <p>Funzione esponenziale.</p> <p>Tecniche di calcolo di limiti e loro applicazione. Asintoti</p> <p>Il concetto di derivata, il suo significato geometrico. Derivata di una somma e derivata di un quoziente.</p> <p>Funzioni crescenti e decrescenti.</p> <p>Ricerca dei punti di massimo e di minimo. Punti di flesso.</p> <p>Lettura del grafico di una funzione</p>	<p>Studio di funzioni razionali e razionali fratte (dominio, segno, intersezioni con gli assi, limiti, asintoti, intervalli di crescita e decrescenza, massimi e minimi, grafico).</p> <p>Calcolo di limiti di funzioni razionali e razionali fratte.</p> <p>Studiare le proprietà di una funzione partendo dal suo grafico.</p>	<p>Lezione partecipata</p> <p>Discussioni guidate</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Ricerche sul web</p> <p>Lavoro tra pari</p>	99	Digital board, libro di testo, appunti digitali
	<p>Ricerca operativa: problemi di ricerca del break point, problemi di scelta, problema delle scorte</p> <p>Calcolo combinatorio</p> <p>Approfondimenti:</p> <p>Sezione aurea, serie di Fibonacci, Studio di una funzione (T,t) che approssima l'andamento del temperaggio del cioccolato</p>	<p>Risolvere problemi di massimo o di minimo, problemi di scelta.</p> <p>Costruzione dei diagrammi di redditività</p> <p>Problemi sul calcolo combinatorio.</p>			

Sc. Motorie	<p>“Il circolo virtuoso del benessere”</p> <p>La piramide del benessere. Gli effetti dell'attività motoria inseriti in contesto quotidiano e professionale. Interazione tra deficit muscolari e patologie professionali legate alla sedentarietà. Riconoscere, ricercare e applicare a sé stessi comportamenti di promozione dello “star bene” in ordine ad un sano stile di vita e alla prevenzione.</p> <p>La correlazione tra mangiar bene e stare in forma.</p> <p>Sport individuali e di squadra quale attività motoria socializzante e di autovalutazione del proprio stato di forma.</p>	<p>Costruzione di un percorso allenante commisurato al personale stato di forma, in relazione all'impegno cardiaco.</p> <p>Automisurazione della F.C. e adattamento dello sforzo in funzione dell'obiettivo.</p> <p>Attività a corpo libero con tassonomia per intensità, durata e tecnica degli esercizi scelti.</p> <p>Pratica dei principali sport individuali e di squadra: corpo libero, piccoli attrezzi, atletica leggera, volley, badminton.</p>			
	<p>“Mens sana in corpore sano”. Il dualismo mente-corpo come filosofia di vita.</p> <p>I metodi di valutazione della composizione corporea. Il BMI, la BIA e la plicometria.</p> <p>Conoscere i più diffusi metodi di allenamento per un corretto stile di vita.</p> <p>Differenze tra lavori a carico libero e sovraccarichi, tra percorso e circuito. La Gestione dell'intensità in funzione del tempo e degli obiettivi prefissati.</p> <p>L'allenamento in ambiente naturale.</p> <p>Strutturazione di un programma motorio coerente ad un corretto stile di vita, in relazione a specifiche esigenze alimentari e di prevenzione.</p> <p>Integrazione alimentare e sport. Il doping. Sport individuali e di squadra quale attività motoria socializzante e di autovalutazione del proprio stato di forma.</p>	<p>Costruzione di un percorso allenante commisurato al personale stato di forma, in relazione all'impegno cardiaco.</p> <p>Automisurazione della F.C. e adattamento dello sforzo in funzione dell'obiettivo.</p> <p>Attività a corpo libero con tassonomia per intensità, durata e tecnica degli esercizi scelti.</p> <p>Pratica dei principali sport individuali e di squadra: corpo libero, piccoli attrezzi, atletica leggera, volley e basket.</p>	<p>Metodo induttivo o deduttivo di gruppo.</p> <p>Lavoro esperienziale</p> <p>Scoperta guidata cooperative learning.</p> <p>Osservazione reciproca.</p>	66	<p>Piccoli e grandi attrezzi.</p> <p>Strumenti multimediali e libro di testo.</p> <p>Dispositivi specifici (cardiofrequenzimetri, strumenti di misurazione e app dedicate al monitoraggio).</p>

DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE PROFESSIONALE - Classe Quinta Lab. Pasticceria

Disciplina	Contenuti	Attività	Metodologie	Ore	Strumenti
Scienza e Cultura Dell' Alimentazione	<p>La qualità del prodotto alimentare</p> <p>La sicurezza alimentare</p> <p>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti.</p> <p>Contaminazione biologica degli alimenti.</p> <p>Sistema HACCP</p> <p>La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.</p> <p>Diete e stili alimentari.</p> <p>Lavoro individuale e a scelta per la relazione intercorrente tra dieta e malattie cardiovascolari/ malattie metaboliche/ malattie dell'apparato digerente/allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>Alimentazione e tumori.</p> <p>Disturbi alimentari.</p> <p>Ristorazione collettiva</p>	<p>Presentazione delle uda e del prodotto da realizzare.</p> <p>Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile.</p> <p>Predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazione alimentari</p>	<p>Lezione partecipata</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>LIM</p>	99	<p>libro di testo Risorse multimediali</p>

Laboratorio Enogastronomia Cucina - Pasticceria	Gli impasti friabili: Pasta frolla, Frolle metodo classico, montato, sabbiato, pasta sablée il glutine. Gli altri componenti degli impasti friabili	Presentazione dell'UDA e del Prodotto da realizzare;		165	Libro di testo; LIM, PC, Tablet, Telefonini; Riviste e Risorse multimediali disponibili sul Web di settore; Laboratori e Attrezzature professionali di settore;
	Gli impasti lievitati: I lieviti, Impasti diretti, semidiretti e indiretti, La lievitazione biologica, chimica e fisica	Individuare i ruoli delle Figure Professionali;	Lezione frontale e discussioni guidate;		
	Pan di Spagna e biscuit: I metodi di montata, gli arricchimenti e le varianti, la cottura, I biscuit e gli arrotolati	Ricerche di settore sul web;	Lezione partecipata con Lavori di gruppo;		
	Pasta choux	Mappe concettuali (cartacea e/o multimediale);	Tutoring tra pari;		
	Gli impasti sfogliati: Le caratteristiche della pasta sfoglia, Il bilanciamento e gli ingredienti, I metodi di incasso e di produzione	Questionari e Test di verifica	Verifiche singole e di gruppo;		
		Attività di laboratorio e simulazione pratica			

Diritto e Tecniche Amministrative	Il mercato turistico e i suoi soggetti	Analisi del mercato turistico nazionale e internazionale; Ricerca e analisi delle nuove forme di turismo. Analisi, attraverso indicatori, degli effetti del turismo sull'economia nazionale.	Lezione sia frontale sia partecipata.	132	Libro di testo. Strumenti multimediali Lim Articoli di giornali, video, filmati, fotografie.
	Le nuove tendenze del turismo: sostenibile, responsabile, enogastronomico e accessibile Gli effetti del turismo sull'economia nazionale. La gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.				
	I contratti ristorativi, contratti di catering, contratti di banqueting. La programmazione aziendale, il budget, bussines plan, equilibrio finanziario Il Marketing strategico e operativo. Le tecniche di marketing.	Analisi, attraverso casi pratici, dell'iter di costituzione di un'impresa. Analisi giuridica dei casi di responsabilità contrattuale ed extra-contrattuale del ristoratore Analisi della quota di mercato e del posizionamento di un'impresa ristorativa. Analisi di un piano di marketing	Mappe concettuali. Tutoring tra pari. Ricerche sul web		

PROGRAMMI SVOLTI

ISIS DI VITTORIO DI LADISPOLI

Indirizzo Alberghiero

Classe VP

A.S. 2024/2025

Diritto e tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive

PROGRAMMA SVOLTO

Testo adottato: De Luca C. e Fantozzi M.T., «Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica», Ed. Dea Scuola

Slide fornite dalla docente e tratte dal testo De Luca C. e Fantozzi M.T., «Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica», Ed. Dea Scuola

IL FENOMENO TURISTICO

- Chi è il turista?
- Cosa si intende per "turismo"
- Elementi essenziali del turismo (spazio, tempo, motivazione)
- Classificazione del concetto di "turismo"
- Forme di turismo
- Gli effetti del turismo sull'economia nazionale
- Bilancia turistica e bilancia dei pagamenti
- Il PIL
- Gli indici alternativi al PIL

LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE

- I contratti ristorativi (elementi essenziali)
- Le norme da applicare ai contratti ristorativi
- La responsabilità del ristoratore
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting

LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- Perché programmare?
- Pianificazione strategica e programmazione d'esercizio
- Il budget: struttura e contenuto
- Il budget di un'impresa ristorativa

- Il budgetary control
- Vantaggi e limiti del budget
- La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: Il business Plan
- Dalla business idea al business plan
- Le fasi per la realizzazione del business plan
- L'analisi del contesto esterno
- L'analisi del contesto interno
- Il vantaggio competitivo
- La definizione delle strategie
- I preventivi d'impianto (Piano degli investimenti; piano finanziario; piano economico)
- L'equilibrio finanziario dell'impresa
- Indice di copertura delle immobilizzazioni e indice di capitalizzazione
- La valutazione dei dati e la fase di start up
- Richiami al concetto di break even point
- Richiami alla classificazione dei costi
- Richiami al concetto e al calcolo dell'ammortamento

IL MARKETING

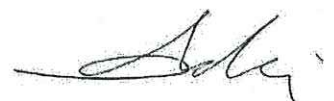
- Definizione di marketing
- Evoluzione del concetto di marketing
- Il CRM (Customer Relationship Management)
- Il marketing turistico territoriale (micromarketing e macromarketing)

IL MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO

- Il Piano di marketing
- Marketing strategico e operativo
- Le ricerche di mercato
- L'analisi della domanda
- L'analisi della concorrenza
- Il posizionamento del prodotto e l'analisi SWOT
- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing
- Gli elementi del marketing mix
- La politica del prodotto
- La politica dei prezzi
- La distribuzione
- Le forme di comunicazione

Ladispoli, 23/04/2025

La docente



EDUCAZIONE CIVICA

Nell'ambito dell'UdA di Educazione Civica sono state svolte le cinque ore previste in sede di programmazione al fine, soprattutto, di potenziare la costruzione di un pensiero critico in merito all'applicazione nei vari contesti di vita del principio di uguaglianza sancito dall'art. 3 della Costituzione.

In particolare, gli argomenti affrontati sono stati:

- I caratteri della nostra Costituzione e le differenze rispetto allo Statuto Albertino
- La struttura della Costituzione
- I principi fondamentali con particolare riferimento all'art. 3 (Uguaglianza formale e sostanziale)*

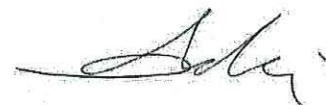
Sono stati realizzati lavori di gruppo aventi ad oggetto la discussione critica del principio suddetto.

*in fase di completamento alla data di consegna della presente relazione

Ladispoli, 23/04/2025

La docente

Prof.ssa Alessandra Roscani



I.S.I. S G.DI VITTORIO

Anno Scolastico 2024/2025

Classe: 5P

Docente: Professoressa D'Amico Marianna

PROGRAMMA SVOLTO

- Le système HACCP et la règle des 5M.
- Les intoxications alimentaires.
- Les certifications de qualité des produits français et les labels alimentaires italiens.
- Les OGM et les produits biologiques, l'homme devient apprenti créateur.
- Les pour et les contre des OGM
- La méthode HACCP et les sept principes de la mise en place de la méthode.
- L'hygiène des aliments, les maladies les plus communes.
- Le laboratoire de pâtisserie et les risques sanitaires en pâtisserie.
- La pâtisserie française.
- Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid.
- La pasteurisation.
- Manger prudemment : les allergies.
- Manger différemment : les intolérances.
- La pyramide alimentaire.
- Les méthodes de cuisson : la cuisson à l'eau, la cuisson à la vapeur, la cuisson à l'étouffée, la cuisson en papillote, la cuisson au barbecue, la cuisson à la plancha.
- Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid : la pasteurisation et la stérilisation.
- Le régime crétois.
- La première guerre mondiale.
- L'entre deux guerres, les conséquences de la première guerre mondiale.

Ladispoli, 15 maggio 2025

FIRMA

Marianna D'Amico

ISIS "Via Y, De BEGNAC" – Ladispoli
(Alberghiero - a.s 2024-2025)

Prof. Carlo NARDUCCI / Prof. Alessio CERULLI - Religione

CLASSE: V Pasticceria

ARGOMENTI TRATTATI

- Filosofia e cristianesimo: il nichilismo (cenni su Nietzsche; la morte di Dio)
- La Pasqua: una lettura teologica e sociologica
- Questioni di etica
- Letteratura e cristianesimo: positivismo e decadentismo in rapporto alla fede religiosa
- Dibattiti: - la condizione giovanile in rapporto ai valori- lo sviluppo della relazionalità quale preludio al giusto convivere – l'uomo in rapporto alla storia: tentativi di ermeneutica – accadimenti contemporanei letti alla luce del cristianesimo.

PROGRAMMA SVOLTO

Materia: INGLESE

Classe 5° Pasticceria

A.S. 2024 / 2025

DISCIPLINA	INGLESE
DOCENTE	CARMELA PANZELLA

CLASSI QUINTE ENO

Attraverso lo sviluppo delle 4 abilità: *listening, speaking, reading, writing* gli studenti devono essere capaci di:

- Comunicare in inglese in situazioni quotidiane informali e formali, in ambito lavorativo usando un linguaggio adeguato e corretto sia dal punto di vista situazionale-funzionale sia dal punto di vista fonetico, ortografico, lessicale, morfologico e grammaticale
- Riconoscere le differenze tra linguaggio formale e informale.
- Sapersi esprimere nell'ambiente di lavoro usando la microlingua o lingua di settore (ESP)

Per raggiungere tali obiettivi si proporranno i seguenti argomenti del libro di testo in adozione: "Mastering Cooking and Service" Ed. ELI

Titolo del modulo	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unit 10 (page 173-175-176-177)	Safety Procedures and Nutrition	Health and safety: HACCP; Food transmitted infections and food poisoning; Food contamination: risks and preventive measures; Diet and Nutrition: The eatwell plate;	Testing food safety knowledge; talking about rules and procedures

Unit 9 (156-157-158-160)	Diet and Nutrition	The mediterranean diet; Food allergies and intolerances. Alternatives diets: macrobiotics, vegetarian and vegan; raw food	Know food intolerances; talking about special diet
Unit 11-12-13	Food storage and Preparation	Sweeteners and other kitchen agents; Different types of pastry; the art of ice cream making (page 226)	Preparing and presenting a pastry recipe indicating the correct equipment to use

Ladispoli, Maggio 2025

La Docente

Prof.ssa *Carmela Panzella*

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. Di Vittorio"
VIA Y. De Begnac Ladispoli (Roma)

Programma svolto di
**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE,
ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI
ALIMENTARI**
A.S. 2024/2025 CLASSE 5° PASTICCERIA
Prof. Carmelo Di Marco

Testo: ALMA, "ALIMENTAZIONE C- prodotti dolciari, PLAN EDIZIONI"

QUALITA' NELL' AGROALIMENTARE

- Concetto di qualità totale degli alimenti
- Qualità percepita-erogata-attesa
- Marchi di qualità: DOP, IGP, STG
- Agricoltura biologica, Allevamento biologico, Marchio BIO

SICUREZZA NELL' AGROALIMENTARE

- Food Fraud: commerciali e sanitarie
- Sistema di prevenzione HACCP ed applicazione nel settore dolciario
- Igiene professionale: buone pratiche igieniche
- Progettazione di un laboratorio di pasticceria
- Corretta gestione dei rifiuti
- Igiene dell'attrezzatura professionale
- Classificazione dei pericoli: chimici, fisici e biologici
- Microorganismi
- Classificazione dei microorganismi

- La contaminazione chimica: che cosa sono i prodotti fitosanitari, contaminazione da zoofarmaci, contaminazione da contenitori (utensili da cucina e packaging), contaminazione da metalli (piombo, mercurio, cadmio)
- Materiali attivi e intelligenti
- La contaminazione fisica
- La contaminazione biologica: modalità di trasmissione dei contaminanti (contaminazione diretta, indiretta e crociata), foodborne disease (infezioni, intossicazioni, tossinfezioni, parassitosi), fattori causali, profilassi, sintomatologia, fattori di crescita (tempo, temperatura, Aw, Ph, O₂, pressione osmotica)

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

- Bioenergetica: prima e seconda legge della termodinamica, apporto energetico, potere calorico dei macronutrienti
- Dispendio energetico, metabolismo basale, determinazione del MB mediante equazioni di schofield
- TID
- Dispendio energetico relativo all'attività fisica
- Come si calcola il dispendio energetico (metodi di calorimetria diretti, indiretti e metodi non calorimetrici)
- Fabbisogno energetico
- Determinazione del FE
- Bilancio energetico
- Body mass index (BMI)
- Determinazione del BMI
- Valutazione della circonferenza addominale e rischi connessi
- Valutazione del peso corporeo in base al tipo morfologico
- Interpretazione delle tabelle di riferimento
- Linee guida per una sana alimentazione
- Le piramidi alimentari
- Dieta ottimale e dieta equilibrata
- La dieta mediterranea
- Caratteristiche delle diete vegetariane

DIETETICA E DIETOTERAPIA

- Raccomandazioni nutrizionali durante la gravidanza
- Raccomandazioni nutrizionali durante l'allattamento
- Raccomandazioni nutrizionali per la donna in menopausa
- Definizione di dietoterapia
- Relazione tra alimentazione e cancro
- Intolleranza al lattosio
- Celiachia
- Le allergie alimentari
- Che cosa sono le malnutrizioni (sottonutrizione e obesità)
- Diabete mellito

Data 09/05/2025

Il Docente
Prof. Carmelo Di Marco

Programma di Italiano

Classe 5 P
a.s. 2024-2025

Il Positivismo

Naturalismo e Verismo

É. Zola, *"Gervaise e l'acquavite"* da L'Assommoir

G. Verga: vita, opere e poetica

"Rosso Malpelo" da Vita dei Campi

"La lupa" da Vita dei campi

Il Ciclo dei Vinti

"La famiglia Malavoglia" da I Malavoglia (cap. I)

Il Decadentismo: Estetismo e Simbolismo

G. D'Annunzio: vita, opere e poetica

"La pioggia nel pineto" da Alcyone

"L'attesa dell'amante" da Il Piacere

Il nuovo romanzo europeo: il romanzo del primo novecento (cenni)

L. Pirandello: vita, opere e poetica

"La nascita di Adriano Meis" da Il fu Mattia Pascal

"Un piccolo difetto" da Uno, nessuno, centomila

I. Svevo: vita, opere e poetica

"Prefazione e preambolo" da La coscienza di Zeno

"L'ultima sigaretta" da La coscienza di Zeno

La poesia del primo dopoguerra (cenni)

G. Ungaretti: vita, opere e poetica

"Veglia" da L'allegria

"Soldati" da L'allegria

"Fratelli" da L'allegria

La poesia tra le due guerre: l'Ermetismo (cenni)

S. Quasimodo vita, opere e poetica

"Ed è subito sera" da Acque e terre

E. Montale: vita, opere e poetica

"Meriggiare pallido e assorto" da Ossi di Seppia

"Spesso il male di vivere ho incontrato" da Ossi di Seppia

Libro di testo:

Roncoroni A., Cappellini M.M., Sada E., *"La mia nuova letteratura. Dall'Unità d'Italia a oggi"*, vol. 3, editore C. Signorelli Scuola.

"Pagine di Letteratura. Dall'Unità d'Italia a oggi. Tutta la letteratura che serve", vol. 3, editore C. Signorelli Scuola (testo integrato per percorsi facilitati).

Ladispoli, 30 aprile 2025

La docente
Patrizia Specchio

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. DI VITTORIO"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Programma svolto di Storia

Classe 5 P
a.s. 2024-2025

1. La seconda rivoluzione industriale
2. Verso una guerra mondiale: gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento
3. La prima guerra mondiale
4. La rivoluzione russa e il primo dopoguerra
5. Il Fascismo
6. Lo Stalinismo e il Nazismo
7. La Seconda guerra mondiale
8. Il secondo dopoguerra
9. La guerra fredda

Libro di testo:

Calvani V., *"La storia intorno a noi. Il Novecento e oggi"*, vol. 5, editore A. Mondadori Scuola

Ladispoli, 30 aprile 2025

La docente
Patrizia Specchio



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 06 97859443 - Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it

CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T - CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE PASTICCERIA

A. S. 2024/2025

CLASSE: 5 PAS

DOCENTE: Prof. Erra Marco

MODULO	CONTENUTI
Gli impasti friabili	<ul style="list-style-type: none">- Pasta frolla- Frolle metodo classico, montato, sabbiato- Pasta sablée- Il glutine- Gli altri componenti degli impasti friabili
Gli impasti lievitati	<ul style="list-style-type: none">- I lieviti- Impasti diretti, semidiretti e indiretti- La lievitazione biologica, chimica e fisica
Pan di Spagna e biscuit	<ul style="list-style-type: none">- Gli ingredienti del pan di Spagna- I metodi di montata- Gli arricchimenti e le varianti- La cottura- I biscuit e gli arrotolati
Pasta choux	<ul style="list-style-type: none">- I prodotti da pasta choux- Metodi di produzione e bilanciamento
Gli impasti sfogliati	<ul style="list-style-type: none">- Le caratteristiche della pasta sfoglia- Il bilanciamento e gli ingredienti- I metodi di incasso e di produzione

Le salse e le creme	<ul style="list-style-type: none"> - Le creme di base: pasticcera, inglese, al burro - Gli ingredienti e i metodi di produzione - Le creme derivate: diplomatica, chiboust, mousseline, chantilly, namelaka - Creme in forma: mousse, bavarese - I semifreddi - I meringaggi
Il cioccolato	<ul style="list-style-type: none"> - La coltivazione del cacao - I metodi di produzione del cacao - La precristallizzazione e la lavorazione del cioccolato - Gli impieghi del cioccolato in pasticceria
Gli ingredienti di base della pasticceria	<ul style="list-style-type: none"> - Gli zuccheri - La gelateria - I grassi - Le uova - Le farine e gli amidi - Le alternative senza glutine - Le sostanze aromatiche - Erbe e spezie in pasticceria

ARGOMENTI DELLE ESERCITAZIONI PRATICHE

Frolle:
Crostata di frutta moderna; Linzer torte; Tarte tatin (classica e moderna); Crostata mele e noci pecan; Crostata pere cioccolato e cannella; Biscotteria
Pan di Spagna, biscuit e torte da banco:
Arrotolato al caffè; Travel cake cioccolato e caramello; Foresta nera; Sacher senza glutine; Torta elvezia
Pasta choux:
Choux craquelin cioccolato e pralinato di nocciole; Paris brest; Eclair; Churros
Impasti lievitati:
Pasta brioche dolce e salata; Panettone milanese; Cinnamon rolls; Torta delle rose
Impasti sfogliati:
Pasta sfoglia metodo classico e olandese; Croissant francesi; Ventagli di sfoglia; Rustici sfogliati; Cannoli sfogliati alla crema; Danesi; Strudel di mele
Dolci al cucchiaino:
Bavarese ai tre cioccolati; Flan Parisien; Crema zabaione
Cioccolato e pralineria:
Cioccolatini ripieni (lime e pepe rosa, lampone e caramello, tè verde matcha, gianduja)

Pasticceria salata e panificazione:
Pizza in teglia; Focaccia genovese; Buffet e finger food; Baguette; Pane in cassetta
Gelati e semifreddi:
Semifreddo tartufato cioccolato e nocciola; Sorbetto fragole e ibisco; Gelato ananas e basilico; biscotto gelato alla stracciatella
Dolci delle feste:
Chiacchiere di carnevale; Castagnole; Frittelle di carnevale veneziane; Zeppole di San Giuseppe; Uova di cioccolato pasquali

Ladispoli 07/05/2025

IL DOCENTE

Prof. Erra Marco

Programma di **Matematica** svolto nell'anno scolastico 2024/2025

Classe V Pasticceria

Prof. Luca Palumbo

Recupero e potenziamento: equazioni e disequazioni di primo e secondo grado, sistemi lineari. equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo.

Le funzioni di una variabile: generalità sulle funzioni, determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione, determinazione degli intervalli di positività e negatività di una funzione

I limiti: approccio intuitivo al concetto di limite, intorno di un punto e dell'infinito, limite destro e sinistro di una funzione, calcolo di limiti di funzioni razionali e razionali frazionarie, punti di discontinuità, asintoti.

Derivata: definizione di derivata di una funzione, significato geometrico della derivata, derivata di alcune funzioni elementari, teoremi sul calcolo delle derivate: derivata della somma, derivata del quoziente, determinazione degli intervalli nei quali una funzione è crescente o decrescente, massimi e minimi di una funzione.

Studio di una funzione: studio e rappresentazione grafica di funzioni razionali e razionali frazionarie. (Studio della funzione $T(t) = \frac{2}{15}t^3 - 3t^2 + \frac{88}{5}t + 18$ che esprime la temperatura in funzione del tempo durante il procedimento del temperaggio del cioccolato). Lettura di grafici di funzione

La funzione esponenziale: generalità di una funzione del tipo $y=a^x$, analisi e confronto dei grafici per $a>1$ e $0<a<1$ (diffusione di una epidemia, la riproduzione dei batteri).

Calcolo combinatorio: disposizioni semplici e con ripetizione, permutazioni semplici e con ripetizione, combinazioni semplici.

Ricerca operativa: la funzione dei costi, funzione ricavo, profitto o utile, Break-even point, diagramma di redditività, problemi di scelta, problema delle scorte.

Approfondimenti: La serie di Fibonacci e la sezione aurea. L'alveografo e la forza della farina.

Ladispoli, 15 maggio 2025

Il docente

Luca Palumbo



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE Superiore Giuseppe Di Vittorio

Ladispoli (RM)

Programma

Anno scolastico 2024/2025

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

PROF.SSA CHIACCHIO GIOVANNA

Classe: 5PA

TESTO: Più Movimento Slim

Autori: Fiorini Gianluigi Coretti Stefano Bocchi Silvia

Editore: Marietti Scuola

Contenuti e attività svolte:

- Attività di riscaldamento generale e stretching.
- Giochi sportivi di squadra (pallavolo, basket, calcio, badminton, tennis tavolo).
- Attività individuali (corsa, esercizi a corpo libero, circuit training).
- Nozioni teoriche:
 - Regolamenti dei giochi sportivi praticati,
 - Alimentazione equilibrata, alimentazione pre-gara e post-gara, e dieta iperproteica,
 - Il doping,
 - la contrazione muscolare,
 - lo sport ai tempi dei Fascismo.

Metodologie e strumenti:

- Lezioni pratiche in palestra e/o spazi esterni.
- Lezioni teoriche in aula con uso di video, schede, discussioni guidate.
- Approccio cooperativo e partecipativo, con valorizzazione del contributo personale degli studenti.

***Competenze Di Educazione Civica**

Lo sport nella costituzione italiana Art.32 Della Costituzione, e introduzione dello sport nella costituzione con la modifica dell'art.33 Costituzionale

Prof.ssa Chiacchio Giovanna

Il consiglio di classe

DOCENTI	DISCIPLINA	FIRMA
SPECCHIO PATRIZIA	LETTERE-ED. CIVICA	<i>Specchio</i>
ROSCANI ALESSANDRA	ECONOMIA-ED. CIVICA	<i>LL</i>
PANZELLA CARMELA	INGLESE	<i>Carmela Panzella</i>
PALUMBO LUCA	MATEMATICA	<i>Luca Palumbo</i>
D'AMICO MARIANNA	FRANCESE	<i>Marianne D'Amico</i>
ERRA MARCO	PASTICCERIA-ED. CIVICA	<i>Marco Erra</i>
DI MARCO CARMELO	SC. DEGLI ALIMENTI	<i>Carlo Di Marco</i>
CHIACCHIO GIOVANNA	SC. MOTORIE-ED. CIVICA	<i>Giovanna Chiacchio</i>
NARDUCCI CARLO (CERULLI ALESSIO)	RELIGIONE	<i>Carlo Narducci</i>
MONTE SARA	SOSTEGNO	<i>Sara Monte</i>
DI MAURO MAURO	SOSTEGNO	<i>Mauro Di Mauro</i>
CARUCCI FEDERICA	SOSTEGNO	<i>Federica Carucci</i>

Ladispoli, 15 maggio 2025