

# ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 17 comma 1 del Dlgs. 62/2017 e dell'O.M n. 55 del 22.03.2024)

### Classe V Sez. AC

**Indirizzo: ENOGASTRONOMIA e OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**Percorso CUCINA TRADIZIONALE E CREATIVA**



M. Clauzade, "La cuisine"

*"Every taste, every dish is a step towards your dream:  
cook with passion, learn with humility and serve with pride"*

**COORDINATORE Prof.ssa Arcangela Laguardia**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**Prof.ssa Maria Ricciardello**



C/da Santa Lucia  
98071 Capo d' Orlando (Me)



Tel.: 0941 901063  
Fax: 0941 912658



[www.merendino.edu.it](http://www.merendino.edu.it)  
[meiso2400r@istruzione.it](mailto:meiso2400r@istruzione.it)

**Codice Univoco: UFBAMD - Codice Fiscale: 95002390839**

## INDICE

### LE CARATTERISTICHE DELL'ISTITUTO E DELL'INDIRIZZO

- > BREVE STORIA DELL'ISTITUTO
- > L'ISTITUTO E IL SUO CONTESTO
- > IDENTITÀ DELL'ISTRUZIONE PROFESSIONALE E IL P.E.CU.P.
- > LA DECLINAZIONE DELL'INDIRIZZO “SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA” NEL PERCORSO FORMATIVO “*Cucina tradizionale e creativa*”
- > RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI I PERCORSI
- > RISULTATI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI DEL PERCORSO FORMATIVO “*Cucina tradizionale e creativa*”
- > QUADRO ORARIO DEL PERCORSO FORMATIVO “*Cucina tradizionale e creativa*”

### LA STORIA DELLA CLASSE

- > COMPOSIZIONE E PROFILO DELLA CLASSE
- > PROSPETTO DATI DELLA CLASSE NEL CORSO DEL TRIENNIO
- > COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

### II PERCORSO FORMATIVO

- > METODOLOGIE, STRUMENTI, SPAZI E TEMPI
- > CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
- > OBIETTIVI FORMATIVI GENERALI
- > OBIETTIVI TRASVERSALI COMUNI A TUTTI GLI INSEGNAMENTI
- > LA PROGETTAZIONE DIDATTICA PER UDA E PER ASSI CULTURALI
- > OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA, ATTIVITÀ E PROGETTI SVOLTI
- > LA PERSONALIZZAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
- > ATTIVITÀ E PROGETTI EXTRACURRICULARI DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA
- > MODULI DI ORIENTAMENTO FORMATIVO
- > PERCORSO DI DIDATTICA ORIENTATIVA
- > ESPERIENZE SVOLTE NELL'AMBITO DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO
- > INSEGNAMENTO DNL CON METODOLOGIA CLIL
- > SIMULAZIONI PROVE SCRITTE E COLLOQUIO ORALE REALIZZATE IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO
- > INDICAZIONI UTILI AI FINI DELLA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA
- > AREE TEMATICHE INDIVIDUATE DAL CDC PER LA SCELTA DEI MATERIALI DA PREDISPORRE PER IL COLLOQUIO

## **ALLEGATI**

1. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI DEL PTOF
2. RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE
3. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO
4. GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA
5. CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO
6. GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA NAZIONALE
7. GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
8. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ESAMI DI STATO
9. ATTI RELATIVI ALLE SIMULAZIONI REALIZZATE IN PREPARAZIONE  
DELL'ESAME DI STATO
10. DOCUMENTAZIONE DELLA CLASSE

# LE CARATTERISTICHE DELL'ISTITUTO E DELL'INDIRIZZO

## BREVE STORIA DELL'ISTITUTO

L'Istituto di Istruzione Superiore “F.P. Merendino” di Capo d'Orlando", istituito nel 1961, come sede staccata dell'Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Borghese” di Patti, ha ottenuto l'autonomia nell'anno scolastico 1970/1971.

L'Istituto, che appartiene all'ambito 16 della provincia di Messina, ha sedi in tre comuni differenti: Capo d'Orlando, sede centrale della Dirigenza e degli Uffici Amministrativi, Brolo e Naso. I tre Comuni hanno differenti caratteristiche geografiche (Capo d'Orlando e Brolo sono Comuni della costa, Naso si trova nell'entroterra collinare), uno sviluppo urbanistico diversificato, in base alle origini, più o meno antiche, dei centri storici e risultano, altresì, differenti, per tradizioni e vicende storico-sociali, anche le loro identità culturali e il livello di sviluppo economico.

L'Istituto rappresenta il punto di riferimento per le giovani generazioni residenti nel comprensorio nebroido, in quanto presenta un'offerta formativa ricca e articolata, che permette di scegliere fra un'ampia gamma di indirizzi, sia tecnici che professionali, pienamente rispondenti alle vocazioni e alle realtà produttive ed economiche del territorio, e di acquisire al termine del quinquennio un diploma spendibile nel mondo del lavoro ma che allo stesso tempo dà l'accesso a tutte le facoltà universitarie.

Nel plesso di Capo d'Orlando, ubicato in C/da Santa Lucia, sono attivi gli indirizzi tecnici:

§ *Costruzioni Ambiente e Territorio (CAT).*

§ *Amministrazione Finanza e Marketing (AFM)* con le sue due articolazioni, attive dal 2013, che gli studenti possono scegliere a partire dal terzo anno, ovvero *Relazioni Internazionali per il Marketing (RIM)* e *Sistemi Informativi Aziendali (SIA)*.

e gli indirizzi professionali di nuovo ordinamento:

§ *Agricoltura, Sviluppo Rurale, Valorizzazione dei prodotti del territorio, Gestione delle risorse forestali e montane.* Declinazione percorso formativo triennio: “*Produzione e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio*”.

§ *Arti Ausiliarie delle professioni sanitarie: Odontotecnico.* Declinazione percorso formativo triennio: “*Realizzazione di dispositivi protesici su misura*”.

I due suddetti indirizzi professionali sono stati aggregati all'Istituto a partire dall'anno scolastico 2019/2020, a seguito del nuovo piano di dimensionamento e razionalizzazione della rete scolastica della Regione Sicilia (decreto assessoriale n. 161 del 25 gennaio 2019).

Nel Plesso di Brolo, ubicato in Via Tomasi di Lampedusa, è attivo l'indirizzo professionale di nuovo ordinamento:

^ *Enogastronomia e Ospitalità alberghiera*.

Declinazione percorsi formativi triennio: *“Cucina tradizionale e creativa”*, *“Arte bianca e dolciaria”*, *“CUCINA TRADIZIONALE E CREATIVA”*, *“Hospitality and Tourism Management”*.

Nel plesso di Naso, ubicato in Piazza Roma, è attivo l'indirizzo professionale di nuovo ordinamento:

^ *Servizi Commerciali*. Declinazione percorsi formativi triennio: *“Promozione commerciale e pubblicitaria”*, *“Web Community”*.

Gli indirizzi professionali di Brolo e Naso, da tempo presenti sul territorio, sono stati annessi all'Istituto Merendino a partire dall'anno scolastico 2012/2013, a seguito della applicazione della legge sul dimensionamento delle istituzioni scolastiche.

Inoltre, a partire dall'anno scolastico 2021/22, è stato autorizzato il Liceo Musicale e Coreutico, attivo dal 2023/2024 nelle sedi di Naso e Capo d'Orlando e dall'A. S. 2024/2025, il Liceo scientifico Cambridge e un indirizzo CAT quadriennale.

## L'ISTITUTO E IL SUO CONTESTO

L'identità dell'Istituto d'Istruzione Superiore "F. P. Merendino" si caratterizza per una solida base culturale di carattere scientifico, tecnologico e professionale, in linea con le indicazioni dell'Unione Europea. Tale cultura è costruita attraverso lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi di carattere generale e specifico correlati a settori fondamentali per lo sviluppo economico e produttivo del territorio e attraverso l'attuazione di metodologie e strategie didattiche incentrate sulla didattica laboratoriale e sul "saper fare". L'obiettivo è quello di far acquisire agli studenti, in relazione all'esercizio di attività tecniche e professionali, conoscenze abilità e competenze necessarie sia per un rapido inserimento nel mondo del lavoro una volta conseguito il diploma, sia per l'accesso all'Università e all'Istruzione e Formazione Tecnica Superiore.

I settori economici prevalenti nella realtà in cui opera l'Istituto sono il turismo, soprattutto nelle zone costiere, l'agricoltura, il commercio, la piccola e media industria e l'artigianato; in più negli ultimi anni anche alcuni comuni dell'area interna nebroidea hanno sviluppato una tendenza a vocazione turistica di notevole rilevanza. La realtà territoriale di oggi, infatti, risulta caratterizzata dalla presenza di numerose strutture alberghiere, ristorative, industriali, commerciali e aziende agrituristiche. A tutto ciò bisogna aggiungere la recente apertura del porto di Capo d'Orlando che sta fungendo da stimolo per una rinnovata ripresa economica, in quanto valido collegamento con i paesi dell'entroterra, ricchi di storia, cultura e tradizioni, beni architettonici e artistici.

Pertanto, la domanda di operatori del terziario avanzato è in continua crescita e l'Istituto Merendino con i suoi indirizzi è in grado di promuovere la formazione di professionalità adeguate e ciò grazie anche al rapporto di interscambio con l'esterno, attraverso:

- Scambi culturali e viaggi di istruzione con i paesi dell'Unione Europea ed Extracomunitari;
- Adesione a progetti PON, Erasmus +, Reti con altri Istituti;
- Stages presso aziende dei vari settori promossi dalla scuola, studi professionali, enti pubblici;
- Rapporti con gli enti locali, le parti sociali, le agenzie per l'impiego, i centri di orientamento, le Università, gli enti di formazione e soprattutto con le aziende e le Associazioni territoriali al fine di realizzare sia esperienze di alternanza scuola-lavoro, sia di facilitare l'inserimento dei nostri diplomati nel mondo del lavoro e migliorare la gestione della qualità del servizio scolastico;

→ Attività di *Service Learning*, quale proposta didattica, pedagogica e metodologica che unisce il Service (cittadinanza, azioni solidali e volontariato) ed il Learning (apprendimento significativo).

L' I.I.S "F. P. Merendino" si propone, dunque, di motivare gli allievi allo studio, attraverso la mediazione di contenuti culturali e la promozione dell'operatività, affinché gli alunni possano divenire consapevoli del loro ruolo sociale e possano acquisire autonomia di giudizio, creatività, spirito d'iniziativa e imprenditorialità.

## **IDENTITÀ DELL'ISTRUZIONE PROFESSIONALE E IL P.E.CU.P.**

La Revisione dei percorsi professionali, introdotta con il D.lgs. n. 61 del 13 aprile 2017 e resa operativa con il Regolamento di cui al D.M. n. 92 del 24 maggio 2018, ha comportato un cambio di paradigma identitario motivato dalla necessità di affrontare e ricomporre la crescente tensione che si è andata determinando tra il profilo socio-culturale dell'utenza (i nostri giovani studenti), sempre più variegata e richiedente significati per la vita e opportunità di inserimento nel reale, e il profondo mutamento del sistema economico e professionale nazionale trainato dalla competizione globalizzata e dall'evoluzione cognitiva crescente del lavoro, conseguente alla trasformazione digitale, che necessita sempre meno di esecutori o di meri specialisti, e sempre più di persone capaci di visione, cooperazione, apertura e intraprendenza.

Di fronte a questa duplice sfida, l'Istruzione professionale è stata chiamata a configurare la propria offerta verso un nuovo curriculum, che comprende undici indirizzi di studio, caratterizzati da profili di uscita da intendere come standard formativi riferiti a un insieme compiuto e riconoscibile di competenze, descritte secondo una prospettiva di validità e spendibilità nei molteplici contesti lavorativi dell'area e del settore economico-professionale di riferimento.

Un importante ruolo per l'efficace implementazione dei nuovi percorsi professionali è stato svolto dalle misure di accompagnamento per sostenere l'avvio del nuovo assetto organizzativo e didattico, offrendo in tal maniera alle scuole strumenti utili per affrontare le principali innovazioni della riforma, con particolare riferimento a:

- a) personalizzazione degli apprendimenti, elaborazione del Progetto Formativo Individuale e organizzazione del sistema tutoriale per sostenere le studentesse e gli studenti nel loro percorso formativo;
- b) pianificazione della didattica attraverso l'aggregazione delle attività e degli insegnamenti all'interno degli Assi culturali e la costruzione di modelli di Unità di Apprendimento (UDA);
- c) modalità di progettazione dell'offerta formativa in raccordo con il territorio, per la

declinazione degli indirizzi di studio in percorsi formativi richiesti dal mondo del lavoro e delle professioni e coerenti con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione.

Pertanto, l'impianto del nuovo ordinamento dell'istruzione professionale affida alle scuole il ruolo strategico di costruire stabili alleanze formative con il sistema produttivo, che possono esercitare declinando i profili unitari degli indirizzi nei percorsi formativi richiesti dal territorio e che possono riferirsi solo alle attività economiche previste nella sezione e nella divisione cui si riferisce uno dei codici ATECO attribuiti all'indirizzo. La declinazione, inoltre, fa riferimento alla Nomenclatura e classificazione delle Unità Professionali (NUP), strumento adottato dall'ISTAT per classificare e rappresentare le professioni.

Il P.E.C.U.P. delle istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. ha lo scopo di integrare, in modo armonico, competenze scientifiche, tecniche ed operative, costitutive di figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento. I nuovi percorsi, in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo.

Il diplomato dell'istruzione professionale è, pertanto, una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le posizioni in gioco e sviluppare un contributo cooperativo alla qualità del lavoro come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo produttivo e la crescita economica.

## **RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI I PERCORSI**

I percorsi di I.P. hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

A conclusione dei percorsi di I.P., gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- 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;
- 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;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- 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;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare 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;

- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;
- acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative;
- valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico;
- riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro;
- sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro;
- individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale e della robotica 4.0;
- conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del quinquennio, consentono agli studenti di inserirsi rapidamente nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

## **LA DECLINAZIONE DELL'INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" NEL PERCORSO FORMATIVO "CUCINA TRADIZIONALE E CREATIVA"**

L'indirizzo ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA è declinato nel percorso formativo "*Cucina tradizionale e creativa*" attraverso un perfetto sistema di classificazione alfanumerica che identifica con precisione il profilo specifico, rappresentato dal codice ATECO, dell'attività economica di riferimento in cui lo studente si è specializzato durante il suo percorso.

Referenziare gli indirizzi di studio ai codici ATECO delle attività economiche e ai settori economico-professionali è fondamentale per capire la tipologia di attività di un'azienda e le prestazioni lavorative da essa richieste; ogni codice segue infatti una logica gerarchica, fornendo informazioni sempre più specifiche sull'attività svolta: le lettere individuano il macrosettore di appartenenza, i numeri le categorie e le sottocategorie dei settori di riferimento. Nel caso un'azienda svolga una sola attività economica, la sua attività principale sarà determinata dalla categoria ATECO che descrive tale attività. Se svolge diverse attività economiche, l'attività principale sarà determinata in base al valore aggiunto associato ad ogni attività svolta, secondo regole ben precise.

Il percorso formativo "*Cucina tradizionale e creativa*", è articolato nei seguenti codici ATECO comprensivi delle declinazioni strutturate per sottocategorie, coerenti con la classificazione e puntuali nella descrizione delle attività:

### **SEZIONE I – ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE**

#### **Codice ATECO 56 – Attività dei servizi di ristorazione**

##### **56.1 – Ristoranti e attività di ristorazione mobile**

- 56.10.11 Ristorazione con somministrazione (ristoranti, trattorie, pizzerie ecc.)
- 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole (agriturismi)
- 56.10.20 Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto
- 56.10.30 Gelaterie e pasticcerie
- 56.10.40 Ristorazione ambulante (street food, food truck, fiere e sagre)
- 56.10.50 Ristorazione su mezzi di trasporto (treni, navi, aerei)

##### **56.2 – Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione**

- 56.21.00 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi, aziende, scuole)
- 56.29.10 Mense scolastiche e aziendali
- 56.29.20 Altri servizi di ristorazione (banqueting, servizi per eventi privati)

## **SEZIONE C – ATTIVITÀ MANIFATTURIERE**

### **Codice ATECO C-10 – Industrie alimentari**

#### **C-10.1 – Lavorazione e conservazione di carne**

- 10.11 Lavorazione e conservazione di carne (produzione salumi, insaccati)
- 10.12 Produzione di carne di volatili

#### **C-10.3 – Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi**

- 10.31 Lavorazione e conservazione di patate
- 10.32 Produzione di succhi di frutta e ortaggi
- 10.39 Altra lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi

#### **C-10.4 – Produzione di oli e grassi vegetali e animali**

- 10.41 Produzione di oli e grassi grezzi
- 10.42 Produzione di oli e grassi raffinati

#### **C-10.5 – Lavorazione di latte e produzione di derivati**

- 10.51 Lavorazione del latte
- 10.52 Produzione di formaggi

#### **C-10.7 – Produzione di prodotti da forno e farinacei**

- 10.71 Produzione di pane, prodotti di pasticceria e biscotti
- 10.72 Produzione di fette biscottate e crackers

#### **C-10.8 – Produzione di altri prodotti alimentari**

- 10.81 Produzione di zucchero
- 10.82 Produzione di cacao, cioccolato, confetteria
- 10.83 Produzione di tè e caffè
- 10.84 Produzione di condimenti e spezie
- 10.85 Produzione di piatti pronti (gastronomia industriale)
- 10.86 Produzione di preparati omogeneizzati e alimenti dietetici
- 10.89 Produzione di altri prodotti alimentari nca (non classificati altrove)

## **RISULTATI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI DEL PERCORSO FORMATIVO “CUCINA TRADIZIONALE E CREATIVA”**

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

**C.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.

**C.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.

**C.3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

**C.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.

**C.5** Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

**C.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.

**C.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*.

**C.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.

**C.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.

**C.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*.

**C.11** Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

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. I Diplomati nell'articolazione "Enogastronomia settore cucina" conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

- 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.

**QUADRO ORARIO DEL PERCORSO FORMATIVO**  
**“CUCINA TRADIZIONALE E CREATIVA”**

| <b>MATERIA</b>                                                    | <b>CLASSE<br/>I</b> | <b>CLASSE<br/>II</b> | <b>CLASSE<br/>III</b> | <b>CLASSE<br/>IV</b> | <b>CLASSE<br/>V</b> |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|---------------------|
| LINGUA E LETTERE ITALIANE                                         | 4                   | 4                    | 4                     | 4                    | 4                   |
| STORIA, CITTADINANZA E<br>COSTITUZIONE                            | 1                   | 2                    | 2                     | 2                    | 2                   |
| DIRITTO E TECNICHE<br>AMMINISTRATIVE DELLA<br>STRUTTURA RICETTIVA | /                   | /                    | 3                     | 3                    | 4                   |
| DIRITTO ED ECONOMIA                                               | 2                   | 2                    | /                     | /                    | /                   |
| LINGUA INGLESE                                                    | 3                   | 3                    | 2                     | 2                    | 2                   |
| RELIGIONE<br>CATTOLICA/ATTIVITA'<br>ALTERNATIVE                   | 1                   | 1                    | 1                     | 1                    | 1                   |
| SECONDA LINGUA COMUNITARIA<br>(FRANCESE)                          | 2                   | 2                    | 3                     | 3                    | 3                   |
| MATEMATICA                                                        | 4                   | 4                    | 3                     | 3                    | 3                   |
| LABORATORIO SERVIZI<br>ENOGASTRONOMICI<br>PERCORSO CUCINA         | 2                   | 2                    | /                     | /                    | /                   |
| LAB. SERV. ENO.<br>PERCORSO CUCINA<br>TRADIZIONALE E CREATIVA     | /                   | /                    | 7                     | 7                    | 5                   |
| LAB. SERV. ENOGASTR.<br>PERCORSO SALA E VENDITA                   | 2                   | 2                    | 2                     | /                    | /                   |
| LABORATORIO<br>ACCOGLIENZA TURISTICA                              | 2                   | 2                    | /                     | /                    | /                   |
| GEOGRAFIA GENERALE                                                | 1                   | /                    |                       |                      |                     |
| SCIENZA E CULTURA<br>DELL'ALIMENTAZIONE                           | /                   | /                    | 3                     | 3                    | 3                   |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI                                            | 2                   | 2                    | /                     | /                    | /                   |
| SCIENZE INTEGRATE<br>(Chimica)                                    | /                   | 2                    | /                     | /                    | /                   |
| SCIENZE INTEGRATE<br>(Fisica)                                     | 2                   | /                    | /                     | /                    | /                   |
| SCIENZE INTEGRATE<br>(Scienze della Terra e Biologia)             | 2                   | 2                    | /                     | /                    | /                   |
| TECNICHE DELLA<br>COMUNICAZIONE                                   | /                   | /                    | /                     | 1                    | 2                   |
| ARTE E TERRITORIO                                                 | /                   | /                    | /                     | 1                    | 1                   |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                                        | 2                   | 2                    | 2                     | 2                    | 2                   |
| <b>Ore settimanali di indirizzo</b>                               | <b>12</b>           | <b>12</b>            | <b>16</b>             | <b>16</b>            | <b>16</b>           |
| <b>TOTALE ORE DI INDIRIZZO</b>                                    | <b>32</b>           | <b>32</b>            | <b>32</b>             | <b>32</b>            | <b>32</b>           |

## LA STORIA DELLA CLASSE

### COMPOSIZIONE E PROFILO DELLA CLASSE

La classe V sez. A, percorso formativo “*Cucina tradizionale e creativa*” è composta da 12 allievi provenienti dai paesi limitrofi al Comune di Brolo.

La classe si presenta eterogenea per quanto riguarda la predisposizione al dialogo educativo e la partecipazione alle attività didattiche proposte dai docenti. Solo alcuni allievi hanno dimostrato di essere in grado di muoversi nei diversi ambiti culturali con spirito propositivo e desiderio di apprendere, evidenziando discrete capacità logiche e un metodo di studio efficace.

Apprezzabile è, in generale, il livello di autonomia operativa raggiunta dagli alunni nell’ambito professionale attinente al percorso formativo scelto.

La classe non sempre è riuscita ad instaurare con i docenti un rapporto di rispetto reciproco, dimostrandosi, a volte, poco disponibile al dialogo educativo e alla relazione positiva.

Nei riguardi delle regole d’Istituto, solo alcuni alunni hanno manifestato un atteggiamento di consapevole osservanza che si è espressa attraverso la serena convivenza e la partecipazione alle attività organizzate dalla Scuola.

Il rapporto tra gli alunni si è fondato, quasi sempre, sull’apertura e la condivisione di valori comuni. A favorire gli equilibri relazionali è stato, soprattutto, il clima di collaborazione all’interno del gruppo classe che nel corso del quinquennio ha raggiunto un grado di maturazione socio-affettiva che emerge nelle dinamiche interpersonali.

Tale clima di cooperazione e le strategie di recupero e potenziamento messe in atto dai docenti delle diverse discipline, hanno consentito a molti alunni di raggiungere livelli di competenze base e intermedi. All’interno del gruppo classe, tuttavia, alcuni alunni si sono distinti per curiosità intellettuale, motivazione all’apprendimento e impegno costante che hanno permesso loro di raggiungere risultati apprezzabili.

**PROSPETTO DATI DELLA CLASSE NEL CORSO DEL TRIENNIO**

| <b>Anno<br/>Scolastico</b> | <b>n. iscritti</b> | <b>n. inserimenti</b> | <b>n. trasferimenti</b> | <b>n. ritirati</b> | <b>n. ammessi<br/>alla classe<br/>successiva</b> |
|----------------------------|--------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------|--------------------------------------------------|
| <b>2022/2023</b>           | <b>20</b>          | /                     | /                       | /                  | <b>14</b>                                        |
| <b>2023/2024</b>           | <b>14</b>          | <b>2</b>              | /                       | <b>3</b>           | <b>13</b>                                        |
| <b>2024/2025</b>           | <b>12</b>          | /                     | /                       | /                  | <b>12</b>                                        |

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

| DISCIPLINA                                                     | DOCENTE                | CONTINUITÀ NEL TRIENNIO |           |           |
|----------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|-----------|-----------|
|                                                                |                        | III ANNO                | IV ANNO   | V ANNO    |
| Lingua e Letteratura Italiana                                  | SPEZIALE Marinella     | <i>SI</i>               | <i>SI</i> | <i>SI</i> |
| Storia                                                         | SPEZIALE Marinella     | <i>SI</i>               | <i>SI</i> | <i>SI</i> |
| Lingua Inglese                                                 | TERRANOVA Giuseppa T.  | <i>SI</i>               | <i>SI</i> | <i>SI</i> |
| Laboratorio di Servizi Enogastronomici<br>Settore Cucina       | FARANDA Emanuela Sonia | <i>SI</i>               | <i>SI</i> | <i>SI</i> |
| Seconda Lingua comunitaria (Francese)                          | LAGUARDIA Arcangela    | <i>SI</i>               | <i>SI</i> | <i>SI</i> |
| Matematica                                                     | RIFICI Simona          | <i>NO</i>               | <i>NO</i> | <i>SI</i> |
| Diritto e Tecniche Amministrative della<br>Struttura Ricettiva | GIUTTARI Laura         | <i>NO</i>               | <i>NO</i> | <i>SI</i> |
| Scienza e Cultura dell'Alimentazione                           | MESSINA Antonino       | <i>NO</i>               | <i>NO</i> | <i>SI</i> |
| Arte e Territorio                                              | PAPARONI Sara          | <i>NO</i>               | <i>SI</i> | <i>SI</i> |
| Tecniche di comunicazione                                      | FARANDA Emanuela       | <i>NO</i>               | <i>SI</i> | <i>SI</i> |
| Scienze Motorie                                                | ARASI Carmelo          | <i>SI</i>               | <i>SI</i> | <i>SI</i> |
| Religione                                                      | PRINCIOTTA Liborio     | <i>SI</i>               | <i>SI</i> | <i>SI</i> |
| Sostegno                                                       | RICCIARDELLO Rosa      | <i>SI</i>               | <i>SI</i> | <i>SI</i> |
| Sostegno                                                       | VALENTI Lirio          | <i>NO</i>               | <i>NO</i> | <i>SI</i> |
| Sostegno                                                       | ZINGALES Leone         | <i>NO</i>               | <i>NO</i> | <i>SI</i> |

## IL PERCORSO FORMATIVO

### METODOLOGIE, STRUMENTI, SPAZI E TEMPI

Per rispondere pienamente alle esigenze eterogenee degli studenti e promuovere un apprendimento attivo, varie e significative sono state le metodologie utilizzate dai docenti: dalle più comuni, come la **Lezione partecipata** e la **Lezione interattiva**, a quelle più innovative, come il **Cooperative Learning**, basato sull'interazione tra allievi che, all'interno di un gruppo, collaborano al fine di raggiungere un obiettivo comune, la **Peer Education**, volta ad attivare un processo spontaneo di passaggio di conoscenze, di emozioni e di esperienze da parte di alcuni membri di un gruppo ad altri membri di pari status, la **Flipped Classroom**, fondata sulla possibilità offerta agli studenti, ben supportati e guidati dai docenti, di costruire il proprio sapere e di testare le proprie competenze, il **Compito di realtà**, disciplinare o trasversale, fondato sulla risoluzione di problemi complessi, reali o il più possibile verosimili, il **Debate**, che parte da un'attività di ricerca e di elaborazione critica su un tema assegnato, ed infine il **Learning by doing**, didattica laboratoriale basata su attività esperienziali.

Anche la scelta degli strumenti è servita a rendere le attività didattiche più interattive e coinvolgenti, adattandosi perfettamente alle esigenze di alunni e docenti: dai **libri di testo**, **dispense**, **mappe concettuali e iconografiche**, alla **lavagna interattiva**, ai **device**, ai **siti web** e **piattaforme online**.

La progettazione e l'utilizzo degli spazi didattici è un altro aspetto essenziale per favorire la qualità dell'insegnamento e dell'apprendimento. Pertanto, gli spazi didattici in cui si è svolta l'attività formativa sono stati ben organizzati e dotati di attrezzature adeguate, soprattutto per quanto riguarda gli **spogliatoi**, le **aule**, che sono state tutte dotate di LIM, e i **laboratori di indirizzo** e di **informatica**.

Relativamente ai tempi, è stata confermata la suddivisione dell'anno scolastico in **Trimestre** e **Pentamestre** perché funzionale in termini di organizzazione didattica e scolastica.

## CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Tenuto conto del quadro normativo vigente (d.P.R. 122/09 per la parte ancora applicabile e d.lgs. 62/2017 soprattutto per gli Esami di Stato), restano ferme le attuali norme in merito alla valutazione disciplinare, per cui mentre le valutazioni degli scrutini intermedi e finali scaturiranno dalle proposte motivate di voto che ciascun docente per la propria disciplina sottopone all'approvazione del Consiglio di Classe, la valutazione per competenze richiede una valutazione collegiale del Consiglio di classe che verrà documentata sul Progetto Formativo Individuale.

L'art.1 del D.lgs. n.62 del 13 aprile 2017 mette in evidenza infatti come la valutazione dei risultati di apprendimento trovi il proprio complemento nella valutazione del processo formativo e, pertanto, come le due dimensioni - dei risultati e del processo - debbano coesistere ed integrarsi reciprocamente; così recita infatti al comma 2: "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida, ai sensi del D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal Collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa", e al comma 6: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi".

La progettazione didattica richiesta dal nuovo ordinamento dell'istruzione professionale, basata su UDA costruite attorno a compiti di realtà, trova nelle "rubriche di valutazione" - strumenti che permettono di motivare al successo l'alunno attivando processi metacognitivi che sono alla base dell'*imparare ad imparare*- il coordinamento con le tradizionali modalità di valutazione scolastica degli studenti.

Le due valutazioni, pur condividendo il medesimo riferimento (le prestazioni degli studenti), ne costituiscono due rappresentazioni diverse aventi finalità differenti: la valutazione degli insegnamenti è legata principalmente alla progressione della carriera scolastica sulla base di decisioni periodiche, all'attribuzione di voti numerici per insegnamento e all'attribuzione di crediti numerici annuali che contribuiscono al punteggio finale del diploma, la valutazione per competenze è finalizzata soprattutto alla certificazione.

## **OBIETTIVI FORMATIVI GENERALI**

Alla fine del percorso educativo-didattico del quinquennio, gli studenti hanno dimostrato di avere raggiunto, anche se a diversi livelli, i seguenti obiettivi formativi generali:

- ✓ acquisizione di un senso di responsabilità individuale in grado di guidare a compiere scelte autonome, consapevoli e coerenti;
- ✓ capacità di dialogo e interazione, ovvero di instaurare rapporti interpersonali corretti e consapevoli, partecipando in modo attivo e critico alle forme di vita associata all'interno e al di fuori della scuola;
- ✓ acquisizione di una mentalità incline allo studio, all'impegno e alla partecipazione alla vita scolastica, considerata come occasione di crescita personale e di arricchimento culturale;
- ✓ sensibilizzazione al rispetto della persona, al valore della diversità, alla tolleranza e all'accettazione;
- ✓ educazione al rispetto delle regole e alla puntualità nell'adempimento di compiti e incarichi;
- ✓ sensibilizzazione al rispetto dei luoghi e delle cose;
- ✓ acquisizione di una coscienza democratica fondata sul rispetto delle istituzioni, del patrimonio pubblico e dell'ambiente;
- ✓ acquisizione di stili di vita sostenibili;
- ✓ capacità di autodisciplina e di miglioramento dell'autocontrollo e dunque assunzione di comportamenti responsabili, corretti e consapevoli.

## OBIETTIVI TRASVERSALI COMUNI A TUTTI GLI INSEGNAMENTI

Con l'apporto dei vari curricula disciplinari, inoltre, gli studenti hanno dimostrato di avere raggiunto, anche se in maniera diversificata e per fasce di livello, i seguenti obiettivi trasversali:

- acquisizione di un metodo di studio adeguato;
- acquisizione dei nuclei fondanti e dei metodi propri delle singole discipline;
- adeguata padronanza dei mezzi espressivi e progressivo arricchimento del bagaglio lessicale specifico di ciascuna disciplina;
- capacità di effettuare collegamenti tra le conoscenze acquisite e di rielaborare quanto appreso per argomentare in maniera critica e personale;
- capacità di utilizzare e applicare le conoscenze acquisite in contesti sia noti che nuovi;
- capacità di imparare ad imparare, ovvero essere consapevoli del proprio processo di apprendimento e dei propri stili cognitivi, riconoscendo lacune e aree di miglioramento e applicando adeguate tecniche di *Problem solving* per superare ostacoli e raggiungere obiettivi prefissati;
- capacità di agire in maniera autonoma e responsabile e dunque di pianificare il proprio lavoro, stabilendo obiettivi, priorità, tempi nonché scegliere le risorse più idonee per organizzarne il processo, selezionando e organizzando informazioni da diverse fonti in modo consapevole;
- capacità di comprendere l'errore, nella prospettiva dell'autocorrezione e dell'autovalutazione;
- capacità di fare un uso corretto e consapevole delle tecnologie digitali per apprendere.

## **LA PROGETTAZIONE DIDATTICA PER UDA E PER ASSI CULTURALI**

La progettazione didattica per UDA garantisce un tipo di formazione efficace, capace di far realizzare agli studenti esperienze significative che suscitano interesse e sollecitano un tipo di apprendimento per scoperta e conquista personale. Conseguenza importante è la costruzione del sapere attraverso situazioni di apprendimento fondate sull'esperienza. Infatti, l'unità di apprendimento è un percorso formativo interdisciplinare:

- ✓ che ingaggia lo studente nel ruolo di protagonista del processo di apprendimento,
- ✓ articolato intorno ad un tema ed organizzato in fasi di sviluppo temporale,
- ✓ finalizzato all'acquisizione/mobilitazione delle conoscenze e delle abilità
- ✓ necessario a promuovere le competenze culturali e sociali utili ad affrontare e risolvere una situazione-problema (compito di realtà),
- ✓ che prevede la creazione di un elaborato detto prodotto finale,
- ✓ a cui dare rilevanza tramite una presentazione "pubblica" (ad altre classi, a scuola, ai genitori, alla cittadinanza).

L'Uda promuove e valuta competenze. Secondo il Consiglio europeo: "la competenza indica la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia" In altre parole la competenza è un saper agire in situazione, che richiede la mobilitazione e il transfert di risorse personali, cognitive, metodologiche e metacognitive per affrontare un compito/problema in un contesto simile alla vita reale.

Il prerequisito per lo sviluppo delle competenze in un'UDA è l'acquisizione delle conoscenze e delle abilità, che possono essere:

- ✓ sviluppate all'interno dell'UDA, lungo le fasi di svolgimento, come risorse indispensabili ad affrontare il compito di realtà;
- ✓ già state sviluppate in precedenza e riprese nell'UDA mediante il compito di realtà;
- ✓ promosse contestualmente allo svolgimento stesso del compito di realtà.

Il compito di realtà permette di mobilitare le conoscenze e le abilità nella risoluzione di una situazione-problema complessa, inedita, aperta a più soluzioni (o con una soluzione a cui si può arrivare in diversi modi) e attinente alla vita reale.

## PROGETTAZIONE UDA ASSI CULTURALI

**A.S. 2024/2025**

**INDIRIZZO/PERCORSO FORMATIVO: ENOGASTRONOMIA / CUCINA TRADIZIONALE E CREATIVA**

| <b>UDA 1</b><br><b>TITOLO:</b> <i>Lavoro e progresso</i> |                                                                                                                                                                     | <b>COMPITO DI REALTÀ /PRODOTTO FINALE</b><br><br>Visita aziendale e relativa relazione |     |     |     |     |     |     | <b>MODALITÀ DI LAVORO</b><br><br>→ GRUPPO CLASSE<br>→ INDIVIDUALE<br>→ PICCOLI GRUPPI |     |     |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>DIAGRAMMA DI GANTT</b>                                |                                                                                                                                                                     | SETT                                                                                   | OTT | NOV | DIC | GEN | FEB | MAR | APR                                                                                   | MAG | GIU |
| <b>FASE 1</b>                                            | <b>Focalizzazione della tematica, definizione dei gruppi, individuazione ed organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi.</b> |                                                                                        |     |     |     |     |     |     |                                                                                       |     |     |
| <b>FASE 2</b>                                            | <b>Raccolta di materiali e attività di studio individuale e/o di gruppo.</b>                                                                                        |                                                                                        |     |     |     |     |     |     |                                                                                       |     |     |
| <b>FASE 3</b>                                            | <b>Realizzazione del prodotto finale.</b>                                                                                                                           |                                                                                        |     |     |     |     |     |     |                                                                                       |     |     |
| <b>FASE 4</b>                                            | <b>Evidenze di processo, verifica e valutazione.</b>                                                                                                                |                                                                                        |     |     |     |     |     |     |                                                                                       |     |     |

| CONTESTUALIZZAZIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                         |                                                                                                                            |                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Durata complessiva</b><br><br><b>374 ore</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Periodo</b><br><br>Trimestre<br>settembre - dicembre | <b>Prerequisiti</b><br><br>Competenze curriculari di base e<br>contenuti disciplinari acquisiti nel<br>percorso scolastico | <b>Tipo di UDA</b><br><br>ASSI CULTURALI |
| Motivazione della proposta e suo valore formativo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                         |                                                                                                                            |                                          |
| <p>Il lavoro e il progresso sono concetti strettamente legati che meritano una riflessione. I giovani, con nuove visioni sul mondo, sono capaci di adattarsi ai cambiamenti e di affrontare sfide globali. L' Uda rappresenta uno spunto di riflessione, per gli alunni (i principali agenti di cambiamento), sui trend attuali e futuri del lavoro e su come lo sviluppo di nuove competenze non solo aumenti l'efficienza lavorativa ma arricchisca anche la propria crescita personale e sociale.</p> |                                                         |                                                                                                                            |                                          |

| Assi culturali coinvolti                                     | Insegnamenti coinvolti | Competenze obiettivo dell'UdA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Abilità da sviluppare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>AREA GENERALE</b></p> <p><b>Asse dei Linguaggi</b></p> | ITALIANO               | <p><b>C2</b><br/>           Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.<br/>           Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterarie non letterari, contestualizzando nei diversi periodi culturali.<br/>           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).</p> | <p><b>A2</b><br/>           Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. 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. 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.<br/>           Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.<br/>           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.<br/>           Scrivere testi di forma diversa, adeguandoli a situazione, argomento, scopo destinatario, e selezionando il registro più adeguato.<br/>           Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistiche culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.</p> |

|                                  |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  | <b>INGLESE</b>    | <p><b>C5</b><br/>Utilizzare la lingua straniera nell’ambito 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.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali d’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.</p> | <p><b>A5</b><br/>Comprendere i punti principali di testi orali chiari in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse generale, di attualità e/o attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza.<br/>Comprendere in maniera globale, con discreta autonomia, testi scritti di diversa tipologia e genere.<br/>Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e/o della microlingua.<br/>Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico, ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti. Scrivere testi chiari, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti.</p> |
| <b>Asse<br/>matematico</b>       | <b>MATEMATICA</b> | <p><b>C8</b><br/>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p><b>C12</b><br/>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p><b>A8</b><br/>Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi.</p> <p><b>A12</b><br/>La parabola e la sua rappresentazione grafica, vertice, fuoco, asse di simmetria e direttrice. Le proprietà della parabola.<br/>Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni algebriche<br/>Porre, analizzare e risolvere problemi con l’uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica.<br/>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Asse storico-<br/>sociale</b> | <b>STORIA</b>     | <p><b>C1</b><br/>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p><b>A1</b><br/>Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.<br/>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni.<br/>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.<br/>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori imm modificabili entro i quali porre il proprio agire.<br/>Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.</p>                                                                                   |
|                                  | <b>IRC</b>        | <p><b>C3</b><br/>Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p><b>A3</b><br/>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.<br/>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



|  |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b> | <b>C7</b><br>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>A7</b><br>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>ARTE E TERRITORIO</b>                                           | <b>C6</b><br>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali; i caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche e le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici; gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio.                                                                                                                                                       | <b>A6</b><br>Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale. 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. |
|  | <b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>                                  | <b>C9 (area generale)</b><br>Riconoscere I principali aspetti comunicativi, culturali relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.<br>Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportive in modo anche responsabilmente creative, 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. | <b>A9</b><br>Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento di sviluppo professionale.                                                                      |

### PIANO DI LAVORO UDA

| Disciplina      | Didattica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Valutazione                                                                                                                                                                                                                          |                                                                             |                                                                                                                                                                                                              | Monte ore per disciplina |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|                 | Conoscenze/Contenuti                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Attività didattiche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Metodologie e strumenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Prodotti/Compiti di realtà<br>Prestazioni attese                                                                                                                                                                                     | Criteri di valutazione/<br>evidenze della competenza                        | Modalità di verifica e di valutazione                                                                                                                                                                        |                          |
| <b>ITALIANO</b> | Testi della tradizione letteraria italiana in particolare:<br><br>Positivismo-Naturalismo-Verismo<br>G. Verga: I Malavoglia; - Rosso Malpelo;<br>La lupa; La roba; Mastro Don Gesualdo;<br><br>Simbolismo e Decadentismo:<br>Oscar Wilde: Il ritratto di Dorian Gray;<br>G. D'annunzio: Il Piacere; La pioggia nel pineto | Lettura, comprensione e interpretazione di testi letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi storici e culturali.<br>Scrivere testi di vario tipo, anche in forma digitale, corretti sul piano morfologico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, adeguati allo scopo e al destinatario e curati nell'impaginazione                     | Problem solving; cooperative learning; peer education;<br>didattica integrata; lezione partecipata.<br>Testi cartacei ed espansioni digitali.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Creare testi e prodotti di varia tipologia, in cui possano essere evidenziati elementi culturali, storici ed enogastronomici pertinenti agli autori, periodi storici e letterari agli itinerari delle città italiane prese in esame. | Verranno utilizzate le griglie di Dipartimento.                             | Prove orali e scritte; prove strutturate e semi-strutturate e compiti di realtà                                                                                                                              | <b>48</b>                |
| <b>INGLESE</b>  | Italian Food Heritage & Quality Certification<br>Italian PDO, PGI, TSG, AGRI-FOOD Products<br>Slow Food Presidia                                                                                                                                                                                                          | Tutte le attività di apprendimento ed esercitazione sono basate su attività integrate di comprensione e produzione scritta e orale secondo le seguenti strategie: attività di ascolto, conversazione e finalizzata a descrivere piatti, menù o ricette, comprensione e produzione scritta di testi utili per realizzazione di ricette, dépliant e pubblicità e brochure. | Le attività di apprendimento sono basate sulle "competenze del fare" attraverso momenti di Real Life Tasks o Role play finalizzati alla ideazione, organizzazione, elaborazione e presentazione di compiti e prodotti. Tale metodologia mira a migliorare dell'allievo e la sua competenza di Problem solving, operare scelte, prendere decisioni, argomentare e infine realizzare il prodotto. Il piano didattico si avvale di sussidi multimediali: LIM, PowerPoint e siti web dedicati all'esercizio linguistico. Ampio spazio | Partecipazione alla redazione del prodotto multimediale finale                                                                                                                                                                       | I criteri di valutazione sono quelli indicati dalle Griglie Dipartimentali. | Verifiche scritte e orali che tengono conto - oltre che ai criteri definiti dalle apposite griglie di dipartimento - dell'impegno e della partecipazione attiva alla lezione da parte degli alunni in classe | <b>24</b>                |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                               |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | sarà dato anche ai contenuti presenti sul libro di testo                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                               |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |
| <b>FRANCESE</b>   | Le travail et le monde professionnel<br>Qu'est-ce que je voulais faire quand j'étais petit ? Qu'est-ce que je voudrais faire aujourd'hui, et demain ?<br>Les contrats de travail Les contrats précaires L'entretien d'embauche<br>Lexique et morphosyntaxe fonctionnels à la tâche<br>Glossaire spécialisé | Activité de recherche compréhension et expression écrite<br>Expression et interaction orales (à l'aide d'outils audio-visuels, questionnement, conversations<br>Test questions<br>Ouvertes /fermées Exercices et simulations                                                                                           | Inductive, active, de laboratoire<br>Leçon participative et interactive<br>Remue-ménages Tâche réelle Classe inversée<br>Tutorat et apprentissage coopératif<br>Manuel scolaire<br>Dictionnaire monolingue /bilingue/ en ligne<br>Guide de prononciation en ligne<br>Documents authentiques<br>TBI<br>Smartphone Ordinateur<br>Tablette<br>Laboratoire linguistique | Produits multimédias et non, visant à la réalisation de la tâche finale                                                                       | Griglie di Dipartimento e Rubriche di valutazione delle competenze allegate all'UDA                            | Évaluation formative et sommative<br>Contrôles écrits (deux par trimestre) : V/F - QCM<br>exercices d'appariement - complètement<br>Activité de compréhension écrite avec réponse ouverte ou fermée<br>Contrôles oraux (deux par trimestre) entretiens individuels ou de groupe (sujets de l'UdA). | <b>24</b> |
| <b>MATEMATICA</b> | "Lavoro e Progresso: Funzioni nella Gestione Alberghiera"<br>Le funzioni elementari<br>Classificazione delle funzioni<br>- Rappresentazione grafica delle funzioni<br>Dominio delle funzioni<br>Proprietà delle funzioni                                                                                   | Il docente<br>-presenta l'argomento con lezioni partecipate;<br>-controlla il lavoro degli alunni e coordina le attività di gruppo;<br>-guida gli studenti nel riprendere argomenti degli anni precedenti propedeutici ai nuovi;<br>-guida gli alunni nella risoluzione dei vari esercizi illustrandone i procedimenti | Problem-solving;<br>cooperative learning;<br>lezione - applicazione;<br>Brainstorming;<br>scoperte guidate; libro di testo;<br>LIM;<br>materiali digitali integrativi; video tutorial; schede; Classroom                                                                                                                                                            | Alla fine di ogni fase saranno previsti compiti di realtà attinenti all'argomento trattato finalizzati alla realizzazione del prodotto finale | Saranno utilizzate le griglie di valutazione dipartimentali e quelle allegate all'UDA                          | Colloqui individuali e di gruppo programmate e estemporanee, interventi personali durante l'attività didattica; risoluzione di esercizi in itinere; questionari, prove semi strutturate, test a risposta multipla                                                                                  | <b>36</b> |
| <b>STORIA</b>     | La Belle époque e la società di massa<br>- L'Europa prima della Grande Guerra<br>L'Italia Giolittiana<br>La Grande guerra<br>L'eredità della guerra<br>La Rivoluzione Russa<br>La dittatura di Stalin                                                                                                      | Lettura, comprensione e interpretazione di testi e documenti storici, contestualizzandoli nei diversi periodi storici e culturali                                                                                                                                                                                      | Problem solving;<br>Debate; cooperative learning; peer education; didattica integrata; lezione partecipata.<br>Testi cartacei ed espansioni digitali                                                                                                                                                                                                                | Esposizioni orali e confronti                                                                                                                 | Verrà utilizzata la griglia di dipartimento                                                                    | Prove orali e compiti di realtà                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>24</b> |
| <b>IRC</b>        | Cristianesimo e riflessione etica.<br>Natura e ruolo della religione nella società.<br>Chiesa e società contemporanea<br>Dottrina sociale della Chiesa.                                                                                                                                                    | Presentazione dell'argomento Visione dei siti web e dei video tematici                                                                                                                                                                                                                                                 | Lezione Frontale. Lezione Partecipata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Esposizioni orali e confronti                                                                                                                 | I criteri di valutazione saranno quelli indicati dalle Griglie Dipartimentali e dalla Griglia allegata all'UDA | Verifiche orali                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>10</b> |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                       |                                                                                                                |                                                                                                                                         |           |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE</b>      | Promozione del “Made in Italy”<br>Nuovi prodotti agroalimentari                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Presentazione dell’argomento Visione dei siti web e dei video tematici.<br>Lavori di gruppo<br>Realizzazione e presentazione del compito di realtà Verifiche, sommative e valutazione delle conoscenze e delle abilità degli studenti<br>Riflessione sui risultati conseguiti | Lezione Frontale.<br>Lezione Partecipata.<br>Cooperative Learning.<br>- Problem solving, sussidi multimediali<br>-Libro di testo                                                                   | Elaborazione di menù che tengano conto e valorizzano il Made in Italy e dei nuovi prodotti alimentari | I criteri di valutazione saranno quelli indicati dalle Griglie Dipartimentali e dalla Griglia allegata all’UdA | Verifiche orali.<br>Verifiche scritte (temi, quesiti a risposta aperta)                                                                 | <b>48</b> |
| <b>LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA</b> | La cucina regionale italiana<br>I menu e la corretta alimentazione<br>Alimenti e qualità alimentare<br>La certificazione di qualità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Presentazione dell’UDA                                                                                                                                                                                                                                                        | Lezione partecipata con l’ausilio di mappe e schemi<br>Lezione interattiva tramite l’uso della LIM<br>Didattica laboratoriale<br>Problem solving                                                   | Realizzazione di menù tenendo conto delle specialità culinarie regionali dell’Italia                  | I criteri di valutazione saranno quelli indicati dalle Griglie Dipartimentali e dalla Griglia allegata all’UdA | Verifiche orali/tecnico-pratiche                                                                                                        | <b>72</b> |
| <b>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</b>                  | Riconoscere le Life Skills come competenze indispensabili per la qualità della vita<br>Le Life Skills<br>L’intelligenza emotiva L’empatia<br>Conoscere i limiti e le potenzialità dei diversi stili comunicativi ed il loro uso per una comunicazione efficace e libera<br>Gli stili comunicativi<br>Test: il mio stile comunicativo<br>L’ascolto attivo<br>I messaggi in prima persona Le barriere comunicative e la comunicazione riuscita.<br>Conoscere gli strumenti della comunicazione aziendale<br>I vettori della comunicazione aziendale<br>Le finalità e gli strumenti delle comunicazioni interne all’azienda<br>Conoscere la storia del fattore umano e in azienda e la sua evoluzione in relazione ai mutamenti e progressi socio-culturali<br>L’organizzazione scientifica del lavoro<br>Le motivazioni intrinseche ed | Attività di ricerca individuale o di gruppo<br>Analisi materiali e documenti presenti nei libri di testo o forniti dall’insegnante<br>Analisi contenuti multimediali                                                                                                          | Lezione partecipata con l’ausilio di mappe e schemi<br>Lezione interattiva tramite l’uso della LIM<br>Didattica laboratoriale<br>Problem solving<br>Role play Brainstorming<br>Game based learning | Compito di realtà<br>Le mie motivazioni allo studio ed al lavoro                                      | I criteri di valutazione si trovano nelle griglie elaborate in seno ai Dipartimenti                            | Verifiche Orali<br>Questionari a risposta aperta<br>Prove strutturate e semi strutturate<br>Valutazione Iniziale<br>Formativa Sommativa | <b>16</b> |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                               |           |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                                                                    | <p>estrinseche al lavoro</p> <p>Test motivazionale: le mie motivazioni allo studio ed al lavoro</p> <p>Conoscere le strategie di comunicazione per promuovere il brand del territorio</p> <p>Le strategie di comunicazione per la promozione del territorio</p> <p>Le strategie di comunicazione nel turismo enogastronomico</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                               |           |
| <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b> | <p>"Il Mercato del Turismo Enogastronomico Innovazione e Competenze per il Futuro Professionale"</p> <p>Il mercato turistico nazionale</p> <p>Gli organismi e le fonti normative interne</p> <p>Il mercato turistico internazionale</p> <p>Gli organismi e le fonti normative interne</p> <p>Le nuove tendenze del turismo dei siti web e dei video tematici</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Comprensione e condivisione della tematica dell'UDA</p> <p>Capacità di confronto e collaborazione</p> <p>Organizzazione del lavoro</p> <p>Distribuzione dei compiti</p> <p>Visione</p> | <p>Lezione Partecipata</p> <p>Cooperative Learning</p> <p>Brainstorming</p> <p>Articoli tratti dal Web</p> <p>Lim</p> <p>Video</p>                                                                                                                                                             | <p>Compito di realtà: creare un prodotto turistico enogastronomico: progettare una proposta di viaggio innovativa in una città siciliana rivolto a studenti stranieri</p> | <p>I criteri di valutazione saranno quelli indicati dalla griglia di valutazione del Dipartimento di riferimento</p> | <p>Colloqui individuali e di gruppo programmati o estemporanei.</p> <p>Interventi personali durante l'attività didattica</p> <p>Questionari a risposta aperta</p> <p>prove strutturate e semi strutturate</p> | <b>36</b> |
| <b>ARTE E TERRITORIO</b>                                           | <p>Comprendere i cambiamenti e le diseguaglianze sociali nella società e nella cultura</p> <p>Il positivismo in arte: il realismo come arte di denuncia sociale. Il realismo francese</p> <p>G. Courbet: "Gli Spaccapietre", "Funerale ad Omans", "L'atelier del pittore", "Signorine in riva della Senna</p> <p>Daumier "Vagone di terza classe"</p> <p>La nascita della caricatura</p> <p>Il realismo intimo di J.F Millet: "Le spigolatrici", "L'Angelus". Dai vinti di Patini a quelli di Verga: raccontare la miseria</p> <p>La trilogia di denuncia sociale: "L'erede", "Vanga e latte", "Bestie da soma"</p> <p>Il Realismo italiano: i Macchiaioli</p> <p>Giovanni Fattori: "Il Campo italiano dopo la battaglia di Magenta", "La rotonda dei bagni Palmieri", "Bovi al carro", "In Vedetta"</p> | <p>Analisi materiali e documenti forniti dall'insegnante.</p> <p>Attività di ricerca in classe in cooperative learning</p> <p>Lecture di opere</p>                                        | <p>Lezioni partecipate con l'uso della Lim e presentazioni in ppt</p> <p>Attività di ricerca</p> <p>Brainstorming</p> <p>Materiale audiovisivo o PowerPoint</p> <p>Materiale digitale</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Mappe iconografiche</p> <p>Lettura articoli su riviste specializzate</p> | <p>Infografiche</p>                                                                                                                                                       | <p>I criteri di valutazione saranno quelli indicati dalle Griglie Dipartimentali.</p>                                | <p>Verifiche orali</p> <p>Interventi personali durante l'attività didattica</p> <p>Google moduli</p>                                                                                                          | <b>12</b> |

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                       |                                                                                                            |                                                                                          |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                  |                  |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|                                                      | <p>Silvestro Lega: “Il Pergolato”<br/>Comprendere come l’arte possa manifestare l’opposizione alla società<br/>Un nuovo modo di rappresentare la realtà: la scoperta della fotografia.<br/>Lo scandalo della verità nelle opere di<br/>E. Manet precursore dell’Impressionismo:<br/>“Colazione sull’erba”, “Olympia”,<br/>“Il bar delle Folies Bergère”.</p> |                                                                                                       |                                                                                                            |                                                                                          |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                  |                  |
| <p><b>SCIENZE<br/>MOTORIE<br/>E<br/>SPORTIVE</b></p> | <p>Gli strumenti tecnologici e lo sport: l’informatica e la robotica al servizio delle discipline sportive<br/>L’abbigliamento sportivo “tecnologico”<br/>Il cardiofrequenzimetro<br/>Le app per il walking, running, ciclismo e nuoto<br/>Le nuove professioni nel mondo dello sport;<br/>Lo sport come parte integrante dell’economia globale</p>          | <p>Lettura e spiegazione degli argomenti trattati<br/>Attività di ricerca individuale o di gruppo</p> | <p>Lezione partecipata con l’ausilio di mappe e schemi<br/>Lezione interattiva tramite l’uso della LIM</p> | <p>Prodotto multimediale finalizzato<br/>all<br/>a realizzazione del prodotto finale</p> | <p>I criteri di valutazione si trovano nelle griglie elaborate in seno ai Dipartimenti</p> | <p>Verifiche orali<br/>Questionari a risposta aperta<br/>Prove strutturate e semi strutturate<br/>Verifiche orali<br/>Questionari a risposta aperta<br/>Prove strutturate e semi strutturate</p> | <p><b>24</b></p> |

## PROGETTAZIONE UDA ASSI CULTURALI

**A.S. 2024/2025**

**CLASSE: 5AC INDIRIZZO/PERCORSO FORMATIVO: ENOGASTRONOMIA / CUCINA TRADIZIONALE E CREATIVA**

| <b>UDA 2</b><br><br>TITOLO: <i>Il gusto della vita</i> |                                                                                                                                                                     | <b>COMPITO DI REALTÀ/PRODOTTO FINALE</b><br><br>Preparazione, presentazione e degustazione di piatti tipici del nostro territorio |     |     |     |     |     |     | <b>MODALITÀ DI LAVORO</b><br><br>→ GRUPPO CLASSE<br>→ INDIVIDUALE<br>→ PICCOLI GRUPPI |     |     |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>DIAGRAMMA DI GANTT</b>                              |                                                                                                                                                                     | SETT                                                                                                                              | OTT | NOV | DIC | GEN | FEB | MAR | APR                                                                                   | MAG | GIU |
| <b>FASE 1</b>                                          | <b>Focalizzazione della tematica, definizione dei gruppi, individuazione ed organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi.</b> |                                                                                                                                   |     |     |     |     |     |     |                                                                                       |     |     |
| <b>FASE 2</b>                                          | <b>Raccolta di materiali e attività di studio individuale e/o di gruppo.</b>                                                                                        |                                                                                                                                   |     |     |     |     |     |     |                                                                                       |     |     |
| <b>FASE 3</b>                                          | <b>Realizzazione del prodotto finale</b>                                                                                                                            |                                                                                                                                   |     |     |     |     |     |     |                                                                                       |     |     |
| <b>FASE 4</b>                                          | <b>Evidenze di processo, verifica e valutazione</b>                                                                                                                 |                                                                                                                                   |     |     |     |     |     |     |                                                                                       |     |     |

| CONTESTUALIZZAZIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                  |                                                                                                                      |                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Durata complessiva</b><br><br><b>370 ore</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Periodo</b><br><br>Pentamestre<br><br>Gennaio /febbraio/marzo | <b>Prerequisiti</b><br><br>Competenze curriculari di base e contenuti disciplinari acquisiti nel percorso scolastico | <b>Tipo di UDA</b><br><br>ASSI CULTURALI |
| Motivazione della proposta e suo valore formativo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                  |                                                                                                                      |                                          |
| <p>“La vita è bella se concepita come slancio verso il futuro e non come fardello da portare sulle spalle” una citazione del cardinale Tonini per riflettere sul gusto della vita, inteso anche come piacere che passa attraverso il cibo.</p> <p>Per vivere bene è fondamentale trovare il bello nello studio, nel lavoro, nelle relazioni, nel paese in cui vivi, quel bello che attragga, appassioni, che motivi e che faccia toccare con mano “le cose belle” della vita.</p> |                                                                  |                                                                                                                      |                                          |

| ASSI CULTURALI COINVOLTI                                     | INSEGNAMENTI COINVOLTI | COMPETENZE- OBIETTIVO DELL'UDA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ABILITÀ DA SVILUPPARE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>AREA GENERALE</b></p> <p><b>Asse dei Linguaggi</b></p> | ITALIANO               | <p><b>C2</b><br/>           Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.<br/>           Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterarie non letterari, contestualizzando nei diversi periodi culturali.<br/>           Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.<br/>           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).</p> <p><b>C5 (Asse dei linguaggi)</b><br/>           Utilizzare la lingua straniera nell'ambito di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti</p> | <p><b>A2</b><br/>           Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. 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. 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.<br/>           Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.<br/>           Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.<br/>           Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.<br/>           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. Scrivere testi di forma diversa, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato.<br/>           Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.<br/>           Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana.<br/>           Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.</p> <p><b>A5</b><br/>           Comprendere i punti principali di testi orali chiari in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale, con discreta autonomia, testi scritti di diversa tipologia e genere.</p> |

|                             |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             | <b>INGLESE</b>    | <p>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.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali d'appartenenza per comprendere in modo globale e analitico test 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.</p> | <p>Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti.</p> <p>Scrivere testi chiari, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica del Made in Italy.</p> |
| <b>Asse matematico</b>      | <b>MATEMATICA</b> | <p><b>C 12</b></p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p><b>A 12</b></p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Asse storico-sociale</b> | <b>STORIA</b>     | <p><b>C1</b></p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p><b>A1</b></p> <p>Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.</p> <p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni.</p> <p>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                             | <b>IRC</b>        | <p><b>C3</b></p> <p>Valutare soluzioni ecosostenibili 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>A3</b></p> <p>Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                                                      |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p style="text-align: center;"><b>AREA<br/>DI<br/>INDIRIZZO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Asse<br/>Scientifico<br/>Tecnologico<br/>Professionale</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>FRANCESE</b></p>                                 | <p><b>C5 (Asse dei linguaggi)</b><br/>Utilizzare la lingua straniera nell'ambito 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.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali d'appartenenza per comprendere in modo globale e analitico test 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.</p> | <p><b>A5</b><br/>Comprendere i punti principali di testi orali chiari in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.<br/>Comprendere in maniera globale, con discreta autonomia, testi scritti di diversa tipologia e genere.</p> <p>Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti.</p> <p>Scrivere testi chiari, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica del Made in Italy.</p> |
|                                                                                                                                                                      | <p style="text-align: center;"><b>SCIENZA E CULTURA<br/>DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> | <p><b>C1 (Asse professionale)</b><br/>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.</p> <p><b>C2 (Asse professionale)</b><br/>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.</p> <p><b>C4 (Asse professionale)</b><br/>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.</p>                                                                   | <p><b>A1</b><br/>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p><b>A2</b><br/>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p> <p><b>A4</b><br/>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche.<br/>Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>LABORATORIO<br/>SERVIZI<br/>ENOGASTRONOMICI<br/>SETTORE CUCINA</b>          | <b>C6 (Asse professionale)</b><br>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.<br><b>C1</b><br>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.<br>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. | <b>A6</b><br>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.<br><br><b>A1</b><br>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.                                                    |
|  | <b>TECNICHE DI<br/>COMUNICAZIONE</b>                                           | <b>C1</b><br>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.<br><b>C7</b><br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>A1</b><br>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.<br><br><b>A7</b><br>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. |
|  | <b>DIRITTO E TECNICHE<br/>AMMINISTRATIVE<br/>DELLA STRUTTURA<br/>RICETTIVA</b> | <b>C10</b><br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>A10</b><br>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.                                                                                                                                                           |
|  | <b>ARTE E TERRITORIO</b>                                                       | <b>C6</b><br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>A6</b><br>Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico- artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale.                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <b>SCIENZE<br/>MOTORIE E<br/>SPORTIVE</b>                                      | <b>C9 (area generale)</b><br>Riconoscere I principali aspetti comunicativi, culturali relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.<br>Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportive in modo anche responsabilmente creative, 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.                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>A9</b><br>Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento.                                                                                                                              |

## PIANO DI LAVORO UDA

| Disciplina      | Didattica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Valutazione                                                                                                                                                                           |                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              | Monte ore per disciplina |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|                 | Conoscenze/Contenuti                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Attività didattiche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Metodologie e strumenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Prodotti/Compiti di realtà<br>Prestazioni attese                                                                                                                                      | Criteri di valutazione/<br>evidenze della competenza                                               | Modalità di verifica e di valutazione                                                                                                                                                                        |                          |
| <b>ITALIANO</b> | Testi della tradizione culturale italiana e non<br>M. Proust: Alla ricerca del tempo perduto<br>Pascoli: Lavandare, X agosto, Il gelsomino notturno, La mia sera<br>J. Fante: “La famiglia Bandini riunita a colazione”<br>Il cibo come esperienza: IL Futurismo<br>Il romanzo neorealista: G Tomasi di Lampedusa: Il Gattopardo | Lettura, comprensione e interpretazione di testi letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi storici e culturali<br>Scrivere testi di vario tipo, anche in forma digitale, corretti sul piano morfologico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, adeguati allo scopo e al destinatario e curati nell’impaginazione.                   | Problem solving;<br>cooperative learning;<br>peer education;<br>didattica integrata;<br>lezione partecipata<br>Testi cartacei ed espansioni digitali                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Creare testi e prodotti di varia tipologia, in cui possano essere evidenziati elementi culturali, storici ed enogastronomici pertinenti anche ad autori e periodi storici e letterari | I criteri di valutazione saranno attinenti alle griglie di valutazione del Dipartimento letterario | Prove orali e scritte; prove strutturate e semi strutturate e compiti di realtà.                                                                                                                             | <b>48</b>                |
| <b>INGLESE</b>  | Italian Gastronomy: Sicily<br>Cooking with wine<br><br>The Food and the Wine love match<br><br>Food Pryramid<br><br>Mediterranean Diet<br><br>Olive Oil                                                                                                                                                                          | Tutte le attività di apprendimento ed esercitazione sono basate su attività integrate di comprensione e produzione scritta e orale secondo le seguenti strategie: attività di ascolto, conversazione finalizzata a descrivere piatti, menù o ricette, comprensione e produzione scritta di testi utili per realizzazione di ricette, dépliant e pubblicità e brochure. | Le attività di apprendimento sono basate sulle “competenze del fare” attraverso momenti di Real Life, Tasks o Role play finalizzati alla ideazione, organizzazione, elaborazione e presentazione di compiti e prodotti.<br>Tale metodologia mira a migliorare le abilità dell’allievo e la sua competenza di Problem solving, operare scelte, prendere decisioni, argomentare e infine realizzare il prodotto. Il piano didattico si avvale di sussidi multimediali: | Partecipazione alla redazione del prodotto multimediale finale.                                                                                                                       | I criteri di valutazione sono quelli indicati dalle Griglie Dipartimentali.                        | Verifiche scritte e orali che tengono conto - oltre che ai criteri definiti dalle apposite griglie di dipartimento - dell’impegno e della partecipazione attiva alla lezione da parte degli alunni in classe | <b>24</b>                |

|                   |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                   |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                  | LIM, PowerPoint e siti web dedicati all'esercizio linguistico. Ampio spazio sarà dato anche ai contenuti presenti sul libro di testo                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |
| <b>FRANCESE</b>   | <p>D'où vient le goût :<br/>"La petite madeleine"</p> <p>Comment les chefs travaillent-ils ?</p> <p>Le goût de la vie</p> <p>Lexique et morphosyntaxe fonctionnels à la tâche Glossaire spécialisé</p> | <p>Activité de recherche, compréhension et expression écrite</p> <p>Expression et interaction orales (à l'aide d'outils audio-visuels, questionnement, conversations)</p> <p>Test questions ouvertes/fermées</p> <p>Exercices et simulations</p> | <p>Inductive, active, de laboratoire</p> <p>Leçon participative et interactive</p> <p>Remue-méninges</p> <p>Tâche réelle</p> <p>Classe inversée</p> <p>Tutorat et apprentissage coopératif</p> <p>Manuel scolaire</p> <p>Dictionnaire monolingue /bilingue/ en ligne</p> <p>Guide de prononciation en ligne</p> <p>Documents authentiques</p> <p>TBI</p> <p>Smartphone – Ordinateur – Tablette</p> <p>Laboratoire linguistique</p> | Produits multimédias et non, visant à la réalisation de la tâche finale                                                                        | <p>Griglie di Dipartimento e Rubriche di valutazione delle competenze</p> <p>allegate all'UDA</p> | <p>Évaluation formative et sommative</p> <p>Contrôles écrits (trois par pentamestre) : V/F - QCM</p> <p>exercices d'appariement - complètement</p> <p>Activité de compréhension écrite avec réponse ouverte ou fermée</p> <p>Contrôles oraux (deux par pentamestre) entretiens individuels ou de groupe (sujets de l'UdA).</p> | <b>24</b> |
| <b>MATEMATICA</b> | <p><b>"Il Gusto della Variazione: Scoprire Derivate e Integrali nel Mondo Enogastronomico"</b></p> <p>Derivate di funzioni elementari</p> <p>Regole di derivazione</p>                                 | <p>Presentazione dell'argomento con lezioni partecipate; controllo del lavoro degli alunni e coordinamento delle attività di gruppo; guida degli studenti nel riprendere argomenti degli anni precedenti propedeutici ai nuovi</p>               | <p>Problem-solving; cooperative learning; lezione-applicazione; Brainstorming; scoperte guidate; libro di testo;</p> <p>LIM; materiali digitali integrativi; video tutorial; schede; Classroom</p>                                                                                                                                                                                                                                 | Alla fine di ogni fase saranno previsti compiti di realtà attinenti all'argomento trattato finalizzati alla realizzazione del prodotto finale. | Saranno utilizzate le griglie di valutazione dipartimentali e quelle allegate all'UdA             | <p>Colloqui individuali e di gruppo programmati o estemporanei, interventi personali durante l'attività didattica;</p> <p>risoluzione di esercizi in itinere;</p> <p>questionari,</p> <p>prove semi-strutturate, test a risposta multipla</p>                                                                                  | <b>36</b> |
| <b>STORIA</b>     | <p>La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso"</p> <p>Il Fascismo al potere</p> <p>La crisi del '29 e il New Deal</p> <p>Il regime Nazista.</p>                                                       | <p>Lettura, comprensione e interpretazione di testi e documenti storici, coniugandoli nei diversi periodi storici e culturali.</p>                                                                                                               | <p>Problem solving; Debate; cooperative learning; peer education; didattica integrata; lezione partecipata.</p> <p>Testi cartacei ed espansioni digitali.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                      | Esposizioni orali e confronti                                                                                                                  | Verrà utilizzata la griglia di dipartimento                                                       | <p>Prove orali e compiti di realtà</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>24</b> |

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                          |                                                                                                                 |                                                                         |           |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>IRC</b>                                                | Interrogativi di senso: il significato della vita e la rinuncia al suo significato.                                                                                                                                                               | Visione del valore della vita nei diversi periodi storici                                                                                                                                                                                                                              | Lezione partecipata                                                                                                              | Esposizioni orali                                                                                                                                        | Verrà utilizzata la griglia di dipartimento                                                                     | Verifiche orali                                                         | <b>10</b> |
| <b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>               | Le principali tipologie dietetiche<br>Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche<br>Dieta in particolari condizioni patologiche                                                                                                         | Presentazione dell'argomento<br>Visione dei siti web e dei video tematici.<br>Lavori di gruppo<br>Realizzazione e presentazione del compito di realtà.<br>Verifiche, sommative e valutazione delle conoscenze e delle abilità degli studenti.<br>Riflessione sui risultati conseguiti. | Lezione Frontale.<br>Lezione Partecipata.<br>Cooperative Learning.<br>Problem solving<br>Sussidi multimediali<br>Libro di testo. | Realizzazione di menù in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari                                                                       | I criteri di valutazione saranno quelli indicati dalle Griglie Dipartimentali e dalla Griglia allegata all' UdA | Verifiche orali.<br>Verifiche scritte (temi, quesiti a risposta aperta) | <b>48</b> |
| <b>LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b> | I valori del cibo<br>Le abitudini alimentari oggi<br>Alimenti, principi nutritivi e calorie<br>Le linee guida per una sana alimentazione italiana<br>l'equilibrio nutrizionale del menù<br>Le intolleranze alimentari Il regolamento UE 1169/2011 | Presentazione dell'argomento<br>Lavori di gruppo<br>Realizzazione e presentazione del compito di realtà.                                                                                                                                                                               | Lezione partecipata con l'ausilio di mappe e schemi<br>Didattica laboratoriale<br>Problem solving                                | Realizzazione di alcuni menù che tengano conto delle linee guida per una sana alimentazione e tenendo conto anche della presenza di Persone intolleranti | I criteri di valutazione si trovano nelle griglie elaborate in seno ai Dipartimenti                             | Verifiche orali/tecno pratiche                                          | <b>72</b> |

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                   |                                                                                            |                                                                                                                                                        |                  |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <p><b>TECNICHE<br/>DI<br/>COMUNICAZIONE</b></p> | <p>Conoscere le finalità e gli strumenti delle PR<br/>L'immagine aziendale. La Vision e la Mission aziendale<br/>Il brand.<br/>Compiti di realtà:<br/>“Ricostruire gli elementi comunicativi che definiscono il brand di alcune aziende<br/>Communication mix<br/>Imbuto promozionale Il potere suggestivo delle parole nella pubblicità<br/>La letteratura incontra la pubblicità: Gabriele D'annunzio pubblicitario<br/>Conoscere le esigenze di mercato e le strategie di Marketing per soddisfare bisogni e gusti del cliente<br/>Il concetto di marketing Loyalty e fidelizzazione della clientela<br/>Il guerilla marketing<br/>Il viral marketing<br/>Le strategie di marketing<br/>La segmentazione del mercato<br/>Il targeting<br/>Il posizionamento<br/>Le leve del marketing mix<br/>Il web marketing<br/>Neuromarketing e processi decisionali<br/>Case history: “Coke vs Pepsi”</p> | <p>Attività di ricerca individuale o di gruppo Analisi materiali e documenti presenti nei libri di testo o forniti dall'insegnante<br/>Analisi contenuti Multimediali</p> | <p>Lezione partecipata con l'ausilio di mappe e schemi<br/>Lezione interattiva tramite l'uso della LIM<br/>Didattica laboratoriale<br/>Brainstorming<br/>Problem solving<br/>Game based learning</p> | <p>Compito di realtà<br/><b>Enoturismo, cresce la propensione verso i Tour tra le cantine</b></p> | <p>I criteri di valutazione si trovano nelle griglie elaborate in seno ai Dipartimenti</p> | <p>Verifiche orali<br/>Questionari a risposta aperta<br/>Prove strutturate e semi strutturate<br/>Valutazione Iniziale<br/>Formativa<br/>Sommativa</p> | <p><b>12</b></p> |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                             |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                       |           |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b> | "Il Gusto della Vita: Strategie di Marketing nell'Enogastronomia"<br>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione<br>Il Marketing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Comprensione e condivisione della tematica dell'UDA.<br>Capacità di confronto e collaborazione.<br>Organizzazione del lavoro. Distribuzione dei compiti. Visione dei siti web e dei video tematici | Lezione Partecipata<br>Cooperative Learning<br>Brain storming<br>Articoli tratti dal Web<br>Lim.<br>Video                                                                                                                                                     | Compito di realtà:<br>"Piano di Marketing per un Nuovo Prodotto Alimentare" | I criteri di valutazione saranno quelli indicati dalla Griglia di Valutazione del Dipartimento di riferimento | Colloqui individuali e di gruppo programmati o estemporanei; interventi personali durante l'attività didattica.<br>Questionari a risposta aperta prove strutturate e semi strutturate | <b>36</b> |
| <b>ARTE E TERRITORIO</b>                                           | Comprendere come la pittura possa rappresentare la vita contemporanea con libertà creativa L'impressionismo: una pittura senza tempo<br>C. Monet: "Impressione sole nascente", "La serie della Cattedrale di Rouen", "La serie delle ninfee"<br>A. Renoir: "Le bal au Moulin de la Galette", "Colazione dei canottieri".<br>E. Degas: "La lezione di danza", "L'Assenzio"<br>Comprendere come la Belle époque, stagione di benessere e gusto per la vita, guidata dalla fiducia positivista, sfoci in una nuova dimensione dettata dall'irrazionale e dal mistero.<br>J. Ensor e il Simbolismo: "Autoritratto con maschere"<br><u>Approfondimenti</u><br>"La maschera e la follia: da Ensor a Pirandello"<br>E. Munch<br><u>Approfondimenti</u> :<br>"La rassegna dell'inetto: da Munch a Svevo"<br>Quando un'opera diventa icona (e anche emoticon). Da Munch ai social. | Analisi materiali e documenti forniti dall'insegnante<br>Attività di ricerca in classe in cooperative learning<br>Lecture di opere.<br>Flipped classroom                                           | Lezioni partecipate con l'uso della Lim e presentazioni in ppt.<br>Attività di ricerca<br>Brainstorming<br>Materiale audiovisivo<br>PowerPoint<br>Materiale digitale<br>Mappe concettuali<br>Mappe iconografiche<br>Lettura articoli su riviste specializzate | Presentazioni digitali                                                      | I criteri di valutazione saranno quelli indicati dalle Griglie Dipartimentali.                                | Elaborazioni orali individuali e di gruppo<br>Quiz orali<br>Impegno e partecipazione attiva alla lezione<br>Interventi personali durante l'attività didattica                         | <b>12</b> |

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                |                                                                                                                     |                                                                                 |                                                                                            |                                                                                                                     |           |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>SCIENZE MOTORIE<br/>E SPORTIVE</b> | <p>La consapevolezza corporea;<br/>         Lo sviluppo psicologico e motorio nell'adolescenza;<br/>         I giochi di movimento e i giochi presportivi;<br/>         La percezione del corpo; I meccanismi percettivi durante l'attività fisica;<br/>         Il corpo comunica: le modalità espressive del corpo:<br/>         Il dialogo mente-corpo e il benessere psico fisico;<br/>         gli apparati cardiocircolatorio e respiratorio;<br/>         I metodi di allenamento degli sport di squadra.</p> | <p>Lettura e spiegazione degli argomenti trattati<br/>         Attività di ricerca individuale o di gruppo</p> | <p>Lezione partecipata con l'ausilio di mappe e schemi<br/>         Lezione interattiva tramite l'uso della Lim</p> | <p>Prodotto multimediale finalizzato alla realizzazione del prodotto finale</p> | <p>I criteri di valutazione si trovano nelle griglie elaborate in seno ai Dipartimenti</p> | <p>Verifiche orali<br/>         Questionari a risposta aperta<br/>         Prove strutturate e semi strutturate</p> | <b>24</b> |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|

**A.S. 2024/2025****CLASSE: 5AC INDIRIZZO/PERCORSO FORMATIVO: ENOGASTRONOMIA / CUCINA TRADIZIONALE E CREATIVA**

| <b>UDA 3</b><br><br><b>TITOLO: Sicurezza e Sostenibilità</b> |                                                                                                                                                              | <b>COMPITO DI REALTÀ/PRODOTTO FINALE</b><br><br>Elaborare un progetto di azienda sostenibile |     |     |     |     |     |     | <b>MODALITÀ DI LAVORO</b><br><br>→ GRUPPO CLASSE<br>→ INDIVIDUALE<br>→ PICCOLI GRUPPI |     |     |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>DIAGRAMMA DI GANTT</b>                                    |                                                                                                                                                              | SETT                                                                                         | OTT | NOV | DIC | GEN | FEB | MAR | APR                                                                                   | MAG | GIU |
| <b>FASE 1</b>                                                | Focalizzazione della tematica, definizione dei gruppi, individuazione ed organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi. |                                                                                              |     |     |     |     |     |     |                                                                                       |     |     |
| <b>FASE 2</b>                                                | Raccolta di materiali e attività di studio individuale e/o di gruppo.                                                                                        |                                                                                              |     |     |     |     |     |     |                                                                                       |     |     |
| <b>FASE 3</b>                                                | Realizzazione del prodotto finale.                                                                                                                           |                                                                                              |     |     |     |     |     |     |                                                                                       |     |     |
| <b>FASE 4</b>                                                | Evidenze di processo, verifica e valutazione.                                                                                                                |                                                                                              |     |     |     |     |     |     |                                                                                       |     |     |

| CONTESTUALIZZAZIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                           |                                                                                                                      |                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Durata complessiva</b><br><br>378 ore                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Periodo</b><br><br>Pentamestre<br>Aprile/maggio/giugno | <b>Prerequisiti</b><br><br>Competenze curriculari di base e contenuti disciplinari acquisiti nel percorso scolastico | <b>Tipo di UDA</b><br><br>ASSI CULTURALI |
| Motivazione della proposta e suo valore formativo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                           |                                                                                                                      |                                          |
| La sicurezza alimentare e la promozione della transizione verso un sistema sostenibile rappresentano oggi una priorità. I modelli di business sostenibili per l'agricoltura, in particolare l'economia circolare, la bioeconomia e le soluzioni basate sulla natura assumono sempre più importanza. La finalità dell'UdA è quella di sensibilizzare gli allievi a tali tematiche perché diventino sempre più sensibili al consumo critico e consapevole. |                                                           |                                                                                                                      |                                          |

| ASSI CULTURALI COINVOLTI                              | INSEGNAMENTI COINVOLTI | COMPETENZE- OBIETTIVO DELL'UDA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ABILITÀ DA SVILUPPARE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AREA GENERALE</b><br><br><b>Asse dei Linguaggi</b> | ITALIANO               | <b>C2</b><br>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.<br>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterarie non letterari, contestualizzando nei diversi periodi culturali.<br>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.<br>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). | <b>A2</b><br>Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. 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.<br>Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.<br>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.<br>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. Scrivere testi di forma diversa, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato.<br>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.<br>Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana.<br>Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue. |
|                                                       | INGLESE                | <b>C5 (Asse dei linguaggi)</b><br>Utilizzare la lingua straniera nell'ambito 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.                                                                                                                                                         | <b>A5</b><br>Comprendere i punti principali di testi orali chiari in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale, con discreta autonomia, testi scritti di diversa tipologia e genere.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                             |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             |                                        | Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali d'appartenenza per comprendere in modo globale e analitico test 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.                                                                                                               | Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti. Scrivere testi chiari, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica del Made in Italy. |
| <b>Asse matematico</b>      | <b>MATEMATICA</b>                      | <p><b>C8</b><br/>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p><b>C10</b><br/>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p><b>C12</b><br/>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>                                                                                                                                 | <p><b>A8</b><br/>Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi</p> <p><b>A10</b><br/>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi</p> <p><b>A12</b><br/>Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni algebriche<br/>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica.<br/>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Asse storico-sociale</b> | <p><b>STORIA</b></p> <p><b>IRC</b></p> | <p><b>C1</b><br/>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.</p> <p><b>C3</b><br/>Valutare soluzioni ecosostenibili 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.</p> | <p><b>A1</b><br/>Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.<br/>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni.<br/>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p> <p><b>A3</b><br/>Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.</p>                                                                                    |

|                                                                                                                                                                  |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p style="text-align: center;"><b>AREA<br/>DI<br/>INDIRIZZO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Asse Scientifico<br/>Tecnologico<br/>Professionale</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>FRANCESE</b></p>                                 | <p><b>C5 (Asse dei linguaggi)</b><br/>Utilizzare la lingua straniera nell’ambito 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.<br/>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali d’appartenenza per comprendere in modo globale e analitico test 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.</p> | <p><b>A5</b><br/>Comprendere i punti principali di testi orali chiari in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza.<br/>Comprendere in maniera globale, con discreta autonomia, testi scritti di diversa tipologia e genere.<br/>Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua.<br/>Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti.<br/>Scrivere testi chiari, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti.<br/>Attuare l’informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell’ottica del Made in Italy.</p> |
|                                                                                                                                                                  | <p style="text-align: center;"><b>SCIENZA E CULTURA<br/>DELL’ALIMENTAZIONE</b></p> | <p><b>C3 (Asse professionale)</b><br/>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>C4 (Asse professionale)</b><br/>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>A3</b><br/>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.<br/>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.<br/>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</p> <p><b>A4</b><br/>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. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>                                                                                    |

|  |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>LABORATORIO<br/>SERVIZI<br/>ENOGASTRONOMI<br/>CI SETTORE<br/>CUCINA</b>    | <p><b>C1</b><br/>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</p> <p><b>C3</b><br/>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>C4 (Asse professionale)</b><br/>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.</p> | <p><b>A1</b><br/>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.<br/>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p><b>A3</b><br/>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. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria di HACCP.<br/>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p> <p><b>A4</b><br/>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. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> |
|  | <b>TECNICHE DI<br/>COMUNICAZIONE</b>                                          | <p><b>C1 (Indirizzo)</b><br/>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.</p> <p><b>C8 (Indirizzo)</b><br/>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.</p>                                                                                                                                                                                                            | <p><b>A1</b><br/>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.<br/>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p><b>A8</b><br/>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>DIRITTOE TECNICHE<br/>AMMINISTRATIVE<br/>DELLA STRUTTURA<br/>RICETTIVA</b> | <p><b>C1</b><br/>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>A1</b><br/>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili di alimentari del target di clientela.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|  |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ARTE E TERRITORIO</b>          | <b>C6</b><br>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali; i caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche e le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici; gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio.                                                                                                     | <b>A6</b><br>Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico- artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale.                                                                                         |
|  | <b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b> | <b>C9 (area generale)</b><br>Riconoscere I principali aspetti comunicativi, culturali relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo<br><br>Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo anche responsabilmente creative, così che I relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un Progetto di vita orientate allo sviluppo culturale. | <b>A9</b><br>Comprendere e produrre consapevolmente I linguaggi non verbali<br>Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento |

## PIANO DI LAVORO UDA

| Disciplina                                                | Didattica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                        | Valutazione                                                                                                                                                                            |                                                                                                                 |                                                                                  | Monte ore per disciplina |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|                                                           | Conoscenze/Contenuti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Attività didattiche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Metodologie e strumenti                                                                                                                | Prodotti/ Compiti di realtà Prestazioni attese                                                                                                                                         | Criteri di valutazione/ evidenze della competenza                                                               | Modalità di verifica e di valutazione                                            |                          |
| <b>ITALIANO</b>                                           | La cultura enogastronomica attraversa i secoli<br>M. Proust: Alla ricerca del tempo perduto<br>Svevo: La coscienza di Zeno<br>L. Pirandello: L'umorismo<br>La patente, Il treno ha fischiato, Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno e centomila<br>G. Ungaretti La madre<br>E. Montale: I limoni<br>Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato, La casa dei doganieri<br>S. Quasimodo: Vento a Tindari;<br>Primo Levi: Se Questo è un uomo | Lettura, comprensione e interpretazione di testi letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi storici culturali.<br>Scrivere testi di vario tipo, anche in forma digitale, corretti sul piano morfologico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, adeguati allo scopo e al destinatario e curati nell'impaginazione. | Problem solving; cooperative learning; peer education; didattica integrata; lezione partecipata. Testi cartacei ed espansioni digitali | Creare testi e prodotti di varia tipologia, in cui possano essere evidenziati elementi culturali, storici ed enogastronomici pertinenti anche ad autori e periodi storici e letterari. | La valutazione avverrà secondo le Griglie del Dipartimento                                                      | Prove orali e scritte; prove strutturate e semi strutturate e compiti di realtà. | <b>48</b>                |
| <b>LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b> | Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica<br>Il piano di autocontrollo<br>La sicurezza sul lavoro<br>I rischi lavorativi nella ristorazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Presentazione dell'UDA<br>Attività di ricerca<br>Visione di video tematici                                                                                                                                                                                                                                                                          | Lezione Frontale.<br>-Lezione Partecipata. - Cooperative Learning.<br>-Problem solving, sussidi multimediali -Libro di testo.          | Realizzazione di un cartellone o video relativo all'argomento trattato nell'UDA                                                                                                        | I criteri di valutazione saranno quelli indicati dalle Griglie Dipartimentali e dalla Griglia allegata all' Uda | Verifiche orali e tecnico-pratiche                                               | <b>54</b>                |

|                |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                   |                                                                             |                                                                                                                                                                                                            |           |
|----------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>INGLESE</b> | HACCP<br>Safety and Hygiene | Tutte le attività di apprendimento ed esercitazione sono basate su attività integrate di comprensione e produzione scritta e orale secondo le seguenti strategie: attività di ascolto, conversazione finalizzata a descrivere piatti, menù o ricette, comprensione e produzione scritta di testi utili per realizzazione di ricette, dépliant e pubblicità e brochure. | Le attività di apprendimento sono basate sulle “competenze del fare” attraverso momenti di Real Life Tasks o Role play finalizzati alla ideazione, organizzazione, elaborazione e presentazione di compiti e prodotti. Tale metodologia mira a migliorare le abilità dell’allievo e la sua competenza di Problem solving, operare scelte, prendere decisioni, argomentare e infine realizzare il prodotto. Il piano didattico si avvale di sussidi multimediali: LIM, Powerpoint e siti web dedicati all’esercizio linguistico. Ampio spazio sarà dato anche ai contenuti presenti sul libro di testo | Partecipazione alla redazione del prodotto multimediale finale, attraverso la traduzione della ricetta prescelta. | I criteri di valutazione sono quelli indicati dalle Griglie Dipartimentali. | Verifiche scritte e orali che tengono conto - oltre che ai criteri definiti dalle apposite griglie di dipartimento dell’impegno e della partecipazione attiva alla lezione da parte degli alunni in classe | <b>24</b> |
|----------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|

|                   |                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>FRANCESE</b>   | Alimentation durable<br>Quelques conseils pour une alimentation saine et équilibrée<br>La santé vient en mangeant<br>Les restaurants durables (écoresponsables)<br>Lexique et morphosyntaxe fonctionnels à la tâche<br>Glossaire spécialisé | Activité de recherche et compréhension<br>Expression écrite et interaction orales à l'aide d'outils audio- visuels, questionnement, conversations<br>Test questions ouvertes et fermées<br>Exercices et simulations                  | Inductive, active, de laboratoire<br>Leçon participative et interactive<br>Remue-méninges<br>Tâche réelle<br>Classe inversée<br>Tutorat et apprentissage coopératif<br>Manuel scolaire<br>Dictionnaire monolingue /bilingue/ en ligne<br>Guide de prononciation en ligne<br>Documents authentiques<br>TBI<br>Smartphone<br>Ordinateur<br>Tablette<br>Laboratoire linguistique | Produits multimédias et non, visant à la réalisation de la tâche finale                                                                        | (Griglie di Dipartimento) e Rubriche di valutazione delle competenze allegate all'UdA | Évaluation formative et sommative<br>Contrôles écrits (trois par pentamestre) : V/F<br>- QCM exercices d'appariement - complètement<br>Activité de compréhension écrite avec réponse ouverte ou fermée<br>Contrôles oraux (deux par pentamestre) : entretiens individuels ou de groupe (sujets de l'UdA). | <b>30</b> |
| <b>MATEMATICA</b> | “Statistica per la Sicurezza e la Sostenibilità nel Settore Alberghiero” Statistica Popolazione e campione statistico. Variabili e indagini statistiche<br>Calcolo dei principali indici statistici: Media, Moda e Mediana                  | -Presentazione dell'argomento con lezioni partecipate;<br>-controllo del lavoro degli alunni e coordinamento delle attività di gruppo;<br>-guida degli studenti nel riprendere argomenti degli anni precedenti propedeutici ai nuovi | Problem-solving; cooperative learning; lezione-applicazione; Brainstorming; scoperte guidate; libro di testo; LIM; materiali digitali integrativi; video tutorial; schede; Classroom                                                                                                                                                                                          | Alla fine di ogni fase saranno previsti compiti di realtà attinenti all'argomento trattato finalizzati alla realizzazione del prodotto finale. | Saranno utilizzate le griglie di valutazione dipartimentali e quelle allegate all'UdA | Colloqui individuali e di gruppo programmate o estemporanee, interventi personali durante l'attività didattica; risoluzione di esercizi in itinere; questionari, prove semi-strutturate, test a risposta multipla                                                                                         | <b>27</b> |
| <b>STORIA</b>     | La seconda Guerra Mondiale. L'Europa dominata da Hitler<br>La SHOAH<br>La Resistenza<br>La guerra fredda                                                                                                                                    | Lettura, comprensione e interpretazione di testi e documenti storici, contestualizzandoli nei diversi periodi storici e cultura                                                                                                      | Problem solving; Debate; cooperative learning; peer education; didattica integrata; lezione partecipata. Testi cartacei ed espansioni digitali.                                                                                                                                                                                                                               | Esposizioni orali e confronti                                                                                                                  | Verrà utilizzata la griglia di Dipartimento                                           | Prove orali e compiti di realtà.                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>24</b> |

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                |                                                                                                                |                                                                                                                                            |           |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>IRC</b>                                                | A tavola con le religioni Le feste della tradizione delle tre religioni monoteiste                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Presentazione dell'argomento con lezioni partecipate                                                                                                                                                                                                                                | Lezione partecipata                                                                                                                                                                                  | Esposizioni orali e confronti                                                  | Saranno utilizzate le griglie di valutazione dipartimentali e quelle allegate all'UdA                          | Verifiche orali                                                                                                                            | <b>10</b> |
| <b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>               | Diete e stili alimentari. Alimentazione in situazioni patologiche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Presentazione dell'argomento<br>Visione dei siti web e dei video tematici<br>Lavori di gruppo<br>Realizzazione e presentazione del compito di realtà<br>Verifiche, sommative e valutazione delle conoscenze e delle abilità degli studenti<br>Riflessione sui risultati conseguiti. | Lezione Frontale.<br>Lezione Partecipata<br>Cooperative Learning<br>Problem solving<br>Sussidi multimediali<br>Libro di testo.                                                                       | Realizzazione di un ppt<br>Diete e stili alimentari in situazioni patologiche. | I criteri di valutazione saranno quelli indicati dalle Griglie Dipartimentali e dalla Griglia allegata all'UdA | Verifiche orali<br>Verifiche scritte (temi, quesiti a risposta aperta)                                                                     | <b>27</b> |
| <b>LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b> | Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica<br><br>Il piano di autocontrollo<br>La sicurezza sul lavoro<br>I rischi lavorativi nella ristorazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Presentazione dell'UdA<br>Attività di ricerca<br>Visione di video tematici                                                                                                                                                                                                          | Lezione Frontale.<br>Lezione partecipata<br>Cooperative Learning<br>Problem solving,<br>Sussidi multimediali<br>Libro di testo                                                                       | Realizzazione di un cartellone legato all'argomento trattato nell'UdA          | I criteri di valutazione saranno quelli indicati dalle Griglie Dipartimentali e dalla Griglia allegata all'UdA | Verifiche orali                                                                                                                            | <b>54</b> |
| <b>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</b>                          | Conoscere funzioni, obiettivi, ed evoluzione della comunicazione pubblicitaria<br>La storia e l'evoluzione della comunicazione pubblicitaria.<br>L'agenzia pubblicitaria e le fasi della campagna pubblicitaria<br>Le tipologie di messaggi e campagne.<br>Il linguaggio pubblicitario<br>L'efficacia in pubblicità.<br>Le tipologie dei prodotti pubblicitari<br>L'agenzia pubblicitaria e la realizzazione di una campagna pubblicitaria<br>Conoscere le implicazioni etiche delle scelte di comunicazione pubblicitaria<br>Il codice di autodisciplina della comunicazione commerciale<br>Le normative sulla comunicazione pubblicitaria | Attività di ricerca individuale o di gruppo<br>Analisi materiali e documenti presenti nei libri di testo o forniti dall'insegnante<br>Analisi contenuti<br>Multimediali                                                                                                             | Lezione partecipata con l'ausilio di mappe e schemi<br>Lezione interattiva tramite l'uso della Lim<br>Didattica laboratoriale<br>Brainstorming<br>Problemsolving<br>Role play<br>Game based learning | Case history:<br>Il brand<br>Benetton: "Così ho colorato il mondo"             | I criteri di valutazione si trovano nelle griglie elaborate in seno ai Dipartimenti                            | Verifiche orali<br>Questionari a risposta aperta<br>Prove strutturate e semi strutturate<br>Valutazione Iniziale<br>Formativa<br>Sommativa | <b>11</b> |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                          |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b> | <b>Economia del territorio:</b><br>Alimentazione<br>Sostenibile e Sicura<br>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro<br>Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali<br>I contratti delle imprese ristorative<br>I marchi di qualità alimentare<br>Sostenibilità e Responsabilità Sociale                                                         | Comprensione e condivisione della tematica dell'UdA<br>Capacità di confronto e collaborazione.<br>Organizzazione del lavoro<br>Distribuzione dei compiti<br>Visione dei siti web e dei video tematici | Lezione partecipata<br>Cooperative Learning<br>Brain storming<br>Articoli tratti dal Web<br>Lim.<br>Video                                                                                                                                                   | Compito di realtà<br>"Mercato Sostenibile: Dalla Terra alla Tavola"      | I criteri di valutazione saranno quelli indicati dalla Griglia di Valutazione del Dipartimento di riferimento | Colloqui individuali e di gruppo programmati o estemporanei; interventi personali durante l'attività didattica.<br>Questionari a risposta aperta<br>prove strutturate e semi strutturate | <b>36</b> |
| <b>ARTE E TERRITORIO</b>                                           | Comprendere come l'arte si fa strumento di condanna della guerra e delle ingiustizie ma anche spazio di evasione e di indagine interiore<br>L'arte dalle Avanguardie al ritorno all'ordine dal 1900 al 1945<br>Il Cubismo e la condanna alla guerra<br>P. Picasso "Guernica".<br>Il Futurismo e l'esaltazione del progresso e della guerra.<br>U. Boccioni "Carica di lancieri"         | Analisi materiali e documenti forniti dall'insegnante.<br>Attività di ricerca in classe in cooperative learning.<br>Letture d'opere.                                                                  | Lezioni partecipate con l'uso della LIM e presentazioni in ppt.<br>Attività di ricerca<br>Brainstorming<br>Materiale audiovisivo<br>Power point<br>Materiale digitale<br>Mappe concettuali<br>Mappe illustrate<br>Lettura articoli su riviste specializzate | Compito di realtà: "Io e la guerra"                                      | I criteri di valutazione saranno quelli indicati dalle Griglie Dipartimentali.                                | Verifiche orali<br>Interventi personali durante l'attività didattica                                                                                                                     | <b>9</b>  |
| <b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>                                  | Infortunistica e prevenzione;<br>Il primo soccorso in caso di ferite, di epistassi, di fratture e di traumi muscolari, trauma cranico, di svenimento con perdita di coscienza e di colpo di calore.<br>La rianimazione;<br>La sequenza BLS;<br>Procedure di intervento BLS;<br>Soccorso in casi di emergenze;<br>Soccorso in caso di avvelenamento;<br>Sport e sostenibilità ambientale | Lettura e spiegazione degli argomenti trattati<br>Attività di ricerca individuale o di gruppo                                                                                                         | Lezione partecipata con l'ausilio di mappe e schemi<br>Lezione interattiva tramite l'uso della LIM                                                                                                                                                          | Prodotto multimediale finalizzato alla realizzazione del prodotto finale | I criteri di valutazione si trovano nelle griglie elaborate in seno ai Dipartimenti                           | Verifiche orali<br>Questionari a risposta aperta<br>Prove strutturate e semi strutturate                                                                                                 | <b>24</b> |

**UDA DI EDUCAZIONE CIVICA**  
**A.S. 2024/2025**

**CLASSE: 5AC INDIRIZZO/PERCORSO FORMATIVO: ENOGASTRONOMIA/ CUCINA TRADIZIONALE E CREATIVA**

| TITOLO UDA                      | COMPITO DI REALTÀ /PRODOTTO FINALE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | MODALITA' DI LAVORO                 |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>“Vivere la Costituzione”</b> | <b>"Cittadini consapevoli: organizzare un evento per i diritti e la legalità"</b><br><br>Organizzare un evento scolastico che promuova il rispetto dei diritti umani, la parità di genere, la giustizia sociale e la tutela dell'ambiente. L'evento prevede una serie di attività, tra cui la realizzazione di prodotti legati alla nostra tradizione enogastronomica e la creazione di materiali informativi, come volantini, poster e presentazioni digitali. | → GRUPPO CLASSE<br>→ PICCOLI GRUPPI |

**Motivazione della proposta e suo valore formativo**

La Costituzione italiana rappresenta il fondamento giuridico e morale della nostra Repubblica, ma il suo valore si realizza pienamente solo quando i cittadini la vivono quotidianamente, traducendo i suoi principi in azioni concrete. Questa Unità di Apprendimento mira a stimolare gli studenti della classe quinta a sviluppare una consapevolezza profonda del ruolo della Costituzione nella società contemporanea. Attraverso lo studio, il confronto e l'applicazione pratica dei suoi principi, l'UDA intende promuovere il senso critico e il rispetto dei diritti e dei doveri, favorendo una partecipazione attiva e responsabile alla vita democratica. In una fase cruciale del percorso formativo, questa esperienza educativa consente agli studenti di comprendere l'importanza della legalità, della giustizia sociale e della solidarietà al fine di contribuire consapevolmente al benessere della collettività e al progresso del Paese.

## COMPETENZE

C1 Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sull'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.

C2 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.

C4 Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.

## ABILITÀ

A1 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.

A1 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.

A1 Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale.

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.

A2 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 storico politiche 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.

A4 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).

A4 Partecipare a esperienze di volontariato nell'assistenza sanitaria e sociale.

## PIANO DI LAVORO UDA EDUCAZIONE CIVICA

| Disciplina | Didattica                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                    | Valutazione                                                                                                                    |                                                                                     |                                                                                                                | Monte ore per disciplina |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|            | Conoscenze/<br>Contenuti                                                                                                                                                                                                              | Attività didattiche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Metodologie e strumenti                                                                                                                            | Prodotti/<br>Compiti di realtà<br>Prestazioni attese                                                                           | Criteri di valutazione/<br>evidenze della competenza                                | Modalità di verifica e di valutazione                                                                          |                          |
| ITALIANO   | Ordinamento dello Stato;<br>Costruzione e mantenimento della pace nel mondo: storie di protagonisti della cooperazione internazionale;<br>I testimoni della memoria e della legalità;<br>Il codice rosso e la condizione della donna. | Comprensione e condivisione della tematica dell'UDA<br>Capacità di confronto e collaborazione.<br>Organizzazione del lavoro.<br>Distribuzione dei compiti.<br>Visione dei siti web e dei video tematici.<br>Selezione delle informazioni e ideazione del compito di realtà.<br>Realizzazione e presentazione del compito di realtà.<br>Verifica sommativa e valutazione delle conoscenze e delle abilità degli studenti.<br>Riflessione sui risultati conseguiti | -Lezione Frontale.<br>-Lezione Partecipata.<br>-Cooperative Learning<br>-Libro di testo<br>-Articoli tratti da riviste e giornali<br>-Lavagna, Lim | Analisi delle cause e della genesi di conflitti sia familiari che nazionali e internazionali e individuare possibili soluzioni | I criteri di valutazione saranno quelli indicati dalla Griglia di Educazione Civica | Colloqui individuali e di gruppo programmati o estemporanei; interventi personali durante l'attività didattica | 3                        |

|                 |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                         |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                        |          |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>INGLESE</b>  | Human Rights<br><br>The Universal Declaration of Human Rights                                                                 | Attività di ricerca individuale o di gruppo<br>Analisi materiali e documenti presenti nei libri di testo o forniti dall'insegnante<br>Cooperative learning<br>Attività di laboratorio<br>Attività di stesura del prodotto finale | Lezione partecipata<br>Lezione interattiva con l'uso della LIM<br>Cooperative learning<br>Didattica laboratoriale<br>Problem solving<br>Libro di testo<br>Articoli desunti da riviste e giornali                                                                                                                                                                             | Compiti di realtà: contributo alla realizzazione del prodotto finale    | I criteri di valutazione sono quelli indicati nella Griglia di Educazione Civica    | Verifiche orali<br>Relazioni<br>Presentazione prodotto multimediale                                                                                                                                                                                    | <b>3</b> |
| <b>FRANCESE</b> | Pour une constitution qui imagine une meilleure société (ou une meilleure école, une meilleure ville, un meilleur pays, etc.) | Activité de recherche, compréhension et expression écrite<br>Expression et interaction orales<br>à l'aide d'outils audio visuels, questionnaire, conversations<br>Test questions ouvertes/fermées<br>Exercices et simulations    | Inductive, active, de laboratoire<br>Leçon participative et interactive<br>Remue-ménages<br>Tâche réelle<br>Classe inversée<br>Tutorat et apprentissage coopératif<br>Manuel scolaire<br>Dictionnaire monolingue /bilingue/ en ligne<br>Guide de prononciation en ligne<br>Documents authentiques<br>TBI<br>Smartphone<br>Ordinateur<br>Tablette<br>Laboratoire linguistique | Produits multimédias et non, visant à la réalisation de la tâche finale | Griglie di Dipartimento e Rubriche di valutazione delle competenze allegare all'UDA | Évaluation formative et sommative<br>Contrôles écrits<br>V/F - QCM exercices d'appariement -complètement<br>Activité de compréhension écrite avec réponse ouverte ou fermée production écrite<br>Contrôles oraux : entretiens individuels ou de groupe | <b>3</b> |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                         |                                                                                                                                |                                                                                     |                                                                                                                |          |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>MATEMATICA</b> | Vivere la Costituzione nei Servizi Alberghieri: Statistica e Sondaggi per Promuovere Diritti e Accessibilità                                                                                                                         | Attività di ricerca individuale o di gruppo<br>Analisi materiali e documenti presenti nei libri di testo o forniti dall'insegnante<br>Cooperative learning<br>Attività di laboratorio<br>Attività di stesura del prodotto finale                                                                                                                                                                                                                                      | Lezione partecipata<br>Lezione interattiva con l'uso della Lim<br>Cooperative learning<br>Didattica laboratoriale<br>Problem solving    | Compito di realtà: creare un sondaggio                                                                                         | I criteri di valutazione sono quelli indicati nella Griglia di Educazione Civica    | Presentazione prodotto multimediale                                                                            | <b>3</b> |
| <b>STORIA</b>     | Ordinamento dello Stato;<br>Costruzione e mantenimento della pace nel mondo: storie di protagonisti della cooperazione internazionale;<br>I testimoni della memoria e della legalità;<br>Il codice rosso e la condizione della donna | Comprensione e condivisione della tematica dell'UDA<br>Capacità di confronto e collaborazione.<br>Organizzazione del lavoro.<br>-Distribuzione dei compiti.<br>Visione dei siti web e dei video tematici.<br>-Selezione delle informazioni e ideazione del compito di realtà.<br>-Realizzazione e presentazione del compito di realtà.<br>-Verifica sommativa e valutazione delle conoscenze e delle abilità degli studenti.<br>-Riflessione sui risultati conseguiti | Lezione Frontale<br>-Lezione Partecipata<br>-Cooperative Learning<br>-Libro di testo<br>-Articoli tratti da riviste e giornali<br>- LIM | Analisi delle cause e della genesi di conflitti sia familiari che nazionali e internazionali e individuare possibili soluzioni | I criteri di valutazione saranno quelli indicati dalla Griglia di Educazione Civica | Colloqui individuali e di gruppo programmati o estemporanei; interventi personali durante l'attività didattica | <b>3</b> |

|                                                                       |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                   |                                                                                              |                                                                                                                                                                                   |                                                                              |          |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>RELIGIONE<br/>CATTOLICA (IRC)</b>                                  | <b>I 10 comandamenti<br/>Matteo 20</b><br>Parabola degli<br>operai delle diverse<br>ore                                                  | Siprenderà spunto<br>dall'esperienza<br>degli allievi: da<br>situazioni<br>personali, religiose o<br>da notizie e<br>avvenimenti di<br>carattere sociale e<br>politico                                                                                                                                               | Lezione partecipata Lettura<br>di quotidiani o riviste                                                                            |                                                                                              | La valutazione sarà<br>periodica e verrà<br>effettuata attraverso i<br>criteri deliberati dal<br>Collegio dei Docenti per<br>le<br>singole discipline e già<br>inseriti nel PTOF. | Interrogazione                                                               | <b>3</b> |
| <b>SCIENZE E CULTURA<br/>DELL'ALIMENTAZIONE</b>                       | Le principali<br>tipologie dietetiche<br>Dieta in particolari<br>condizioni<br>patologiche<br>La costituzione e il<br>servizio sanitario | Presentazione<br>dell'argomento<br>Visione dei siti<br>web e dei video<br>tematici.<br>Lavori di gruppo-<br>Realizzazione e<br>presentazione<br>del compito di realtà.<br>Verifiche,<br>sommative e<br>valutazione delle<br>conoscenze e delle<br>abilità degli studenti<br>-Riflessione sui<br>risultati conseguiti | Lezione Frontale.<br>Lezione Partecipata<br>Cooperative<br>Learning<br>Problem solving,<br>sussidi multimediali<br>Libro di testo | Realizzazione di<br>compito di<br>realtà nel<br>rispetto del<br>ruolo di<br>operatore<br>OSA | I criteri di valutazione<br>saranno quelli indicati<br>dalle Griglie<br>Dipartimentali e<br>dalla Griglia allegata all'<br>UdA                                                    | Verifiche orali<br>Verifiche scritte<br>(temi, quesiti a<br>risposta aperta) | <b>3</b> |
| <b>LABORATORIO<br/>SERVIZI<br/>ENOGASTRONOMICI<br/>SETTORE CUCINA</b> | Una cucina<br>consapevole aiuta a<br>vivere meglio la<br>"dieta"                                                                         | Attività di gruppo                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Lezione frontale e<br>laboratoriale                                                                                               | Redazione di un menù<br>settimanale per particolari<br>esigenze<br>alimentari                | La valutazione verrà<br>effettuata seguendo i<br>criteri indicati nella<br>griglia di valutazione di<br>educazione civica                                                         | Verifiche tecnico<br>pratiche                                                | <b>3</b> |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                       |                                                                                     |                                                                                                                                       |          |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</b>                                   | I principi fondamentali della Costituzione Italiana<br>Analisi art. 1 della Costituzione<br>Analisi art.21 della Costituzione                                                                                                                                                                                                  | Attività di ricerca individuale o di gruppo<br>Analisi materiali e documenti forniti dall'insegnante<br>Analisi contenuti multimediali                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Lezione partecipata con l'ausilio di mappe schemi, materiale multimediale<br>Lezione interattiva tramite l'uso della LIM<br>Didattica laboratoriale<br>Brainstorming<br>Problem solving                                                                                            | Bacheca delle riflessioni:<br>Il diritto di Comunicare                                                                                                                                | I criteri di valutazione saranno quelli indicati dalla Griglia di Educazione Civica | Presentazione prodotto multimediale                                                                                                   | <b>3</b> |
| <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE</b> | “L'etica d'impresa e la responsabilità sociale: il ruolo delle aziende nella promozione della legalità e della giustizia sociale”<br>1. Il concetto di responsabilità sociale d'impresa (RSI)<br>2. L'impresa come promotrice di valori costituzionali: art. 3 art 4 art 9 art 41 art 36<br>3. Casi studio di imprese virtuose | Introduzione ai concetti chiave:<br>Etica d'impresa, Responsabilità sociale d'impresa (RSI): Cosa significa che un'azienda è socialmente responsabile?<br>Quali sono gli ambiti di intervento (diritti dei lavoratori, ambiente, giustizia sociale, inclusione, ecc.)?<br>Legalità e giustizia sociale: Come le aziende contribuiscono al rispetto della legalità e alla promozione della giustizia sociale attraverso il loro comportamento, le politiche interne e le scelte economiche.<br>Discussione interattiva: Invita gli studenti a riflettere su aziende famose che hanno preso posizioni | Lezione frontale e introduzione teorica<br>-slide e materiali di approfondimento<br>Coinvolgimento degli studenti con domande aperte per stimolare il pensiero critico<br>Brainstorming e discussione di gruppo:<br>Utilizzo di video o articoli che illustrano pratiche aziendali | Presentare un caso studio di ispirazione:<br><br>Integrare nel progetto un esempio di azienda reale (italiana o internazionale) che rappresenti un modello virtuoso di RSI e legalità | I criteri di valutazione saranno quelli indicati dalla Griglia di Educazione Civica | Relazione scritta o presentazione prodotto multimediale che sintetizzi l'analisi del caso studio scelto<br>Feedback e Autovalutazione | <b>5</b> |

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                  |                                                                                                                                     |          |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | pubbliche su temi legati alla legalità o alla giustizia sociale. Ad esempio: Come agiscono le aziende nell'ambito dei diritti umani, dell'ambiente e della sostenibilità?                    |                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                  |                                                                                                                                     |          |
| <b>ARTE E TERRITORIO</b> | Educare al rispetto del patrimonio culturale. Conoscere per tutelare: dall'articolo 9 della Costituzione Italiana al Decreto legislativo n. 42 del 22 gennaio 2004 (Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio). Significato di tutela, valorizzazione, fruizione e promozione in relazione ai soggetti responsabili di tali azioni: il Ministero dei Beni e delle Attività culturali e del Turismo, le Soprintendenze, le Regioni e gli Enti Locali. La Convenzione quadro del Consiglio d'Europa sul valore dell'eredità culturale per la società (Faro, 27 ottobre 2005). Articoli 1, 2 e 4. | Attività di ricerca individuale o di gruppo<br>Analisi materiali e documenti forniti dall'insegnante<br>Cooperative learning<br>Attività di laboratorio per l'ideazione del prodotto finale. | Lezione partecipata<br>Lezione interattiva con l'uso della Lim<br>Cooperative learning<br>Didattica laboratoriale | Compito di realtà: Ideare progetti e azioni di salvaguardia e promozione del patrimonio culturale, artistico e ambientale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali. | I criteri di valutazione sono quelli indicati nella Griglia di Educazione Civica | Partecipazione attiva alle attività didattiche. Interventi personali. Valutazione del prodotto finale. Quiz su piattaforma QUIZZIZ. | <b>3</b> |

|                                           |                                                                                                                            |                                                                                                   |                                                                                                                                                       |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                     |          |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------|
| <b>SCIENZE<br/>MOTORIE E<br/>SPORTIVE</b> | L'ordinamento<br>giuridico sportivo<br>Il libro bianco dello sport.<br>Sport in costituzione:<br>modifica all'articolo 33. | Lezioni dialogate<br>Discussioni guidate<br>Attività didattiche<br>cooperative e<br>collaborative | Svolgimento di<br>ricerche individuali e di<br>gruppo su Web<br>Svolgimento di Web Quest<br>Progettazione ed<br>elaborazione di mappe<br>concettuali, | Realizzazione di un<br>power point inerente allo<br>sport e la costituzione | La valutazione per<br>verificare il<br>raggiungimento delle<br>competenze attese, sarà<br>periodica e finale e verrà<br>effettuata attraverso i<br>criteri deliberati dal<br>Collegio dei Docenti per le<br>singole discipline e già<br>inseriti nel PTOF | Verifiche scritte e orali<br>formative e sommative. | <b>3</b> |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------|

## OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO

Il Consiglio di classe ritiene che per il livello di padronanza base (secondo la rubrica valutativa per la certificazione delle competenze) sia necessario il raggiungimento degli obiettivi minimi previsti per ciascuna disciplina:

- Saper applicare le conoscenze acquisite seppur in semplici contesti;
- Acquisire essenziali competenze logiche, linguistico-espressive e di *problem solving*;
- Sapersi orientare nel tempo storico;
- Saper effettuare semplici collegamenti in un'ottica multidisciplinare;
- Saper utilizzare in modo essenziale i vari tipi di linguaggi settoriali.

| DISCIPLINA | COMPETENZE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ABILITÀ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | CONOSCENZE                                                                                                                                        |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ITALIANO   | Utilizzare gli strumenti comunicativi in contesti noti.<br>Padroneggiare strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per la comunicazione verbale nei vari contesti.<br>Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo.<br>Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura, riconoscendo le linee di sviluppo del patrimonio culturale italiano, tra il Cinquecento e l'Ottocento, prendendo in esame gli autori più importanti. | Esporre dati, eventi, trame dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni più significative e utilizzando un registro adeguato all'argomento.<br>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti, coesi, adeguati allo scopo e al destinatario. | Conoscere i tratti essenziali della biografia, della poetica e della produzione letteraria degli autori più rappresentativi del periodo trattato. |

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>STORIA</b>                               | <p>Comprendere che i fenomeni storici sono spesso il frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali, politiche e religiose.</p> <p>Rielaborare in modo personale i contenuti affrontati.</p>                                                                                                                                                                                                               | <p>Saper collocare nel tempo e nello spazio gli eventi storici analizzati.</p> <p>Saper ricostruire i processi di trasformazione degli eventi.</p>                                                                                                                                             | <p>Conoscere i tratti essenziali della storia tra il 1800 e il 1900.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>INGLESE/FRANCESE</b>                     | <p>Interagire in una conversazione utilizzando un linguaggio con pronuncia e intonazione accettabili. Produrre e riassumere semplici testi su argomenti di varia tipologia. Esporre gli argomenti con sufficiente chiarezza e scorrevolezza.</p>                                                                                                                                                                            | <p>Comprendere globalmente testi, anche di tipo settoriale; comprendere e saper riferire su tematiche di carattere professionale e non.</p>                                                                                                                                                    | <p>Conoscere gli aspetti caratterizzanti la cultura francese/inglese e la microlingua di specializzazione.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</b>            | <p>Riconoscere le tecniche di comunicazione idonee nei contesti professionali e sociali.</p> <p>Adottare tecniche di comunicazione idonee nel rispetto delle diverse culture.</p> <p>Diversificare i prodotti e i servizi in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Riconoscere le tecniche di commercializzazione e promozione.</p> | <p>Riconoscere le caratteristiche dei diversi stili comunicativi.</p> <p>Individuare le strategie di comunicazione aziendale.</p> <p>Individuare le strategie di Marketing.</p> <p>Definire le caratteristiche di una campagna pubblicitaria.</p>                                              | <p>Gli stili comunicativi.</p> <p>La comunicazione aziendale</p> <p>Il ruolo del "fattore umano" nel sistema aziendale</p> <p>Le strategie di comunicazione nel turismo enogastronomico</p> <p>Il marketing e le strategie marketing</p> <p>La comunicazione pubblicitaria</p>                                                                                                                                                                 |
| <b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> | <p>Effettuare corrette scelte alimentari.</p> <p>Stilare una dieta equilibrata, con il supporto di linee guida, per un'alimentazione sana.</p> <p>Effettuare abbinamenti tra le principali tipologie di vegetali e di prodotti animali.</p>                                                                                                                                                                                 | <p>Saper distinguere le principali caratteristiche merceologiche, chimico fisiche.</p> <p>Saper scegliere gli alimenti.</p> <p>Saper consigliare un menu.</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile.</p> | <p>Conoscere le principali caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</p> <p>Conoscere la normativa igienico - sanitaria e la procedura di autocontrollo dell'HACCP; Comprendere il valore culturale del cibo e il rapporto tra enogastronomia, società e cultura.</p> <p>Comprendere i concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>Conoscere la classificazione ortofrutticola e i prodotti d'origine animale.</p> |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ARTE E TERRITORIO</b>                                           | <p>Capacità di lettura e comprensione di un'opera d'arte operando su di essa corrette analisi servendosi anche delle piattaforme digitali per produrre delle presentazioni</p> <p>Acquisizione di una terminologia appropriata e di un metodo di lavoro finalizzato ad un apprendimento proficuo, anche in relazione ad una consapevolezza del valore civile del bene artistico;</p> <p>Avere la consapevolezza del valore del patrimonio storico artistico, archeologico e paesaggistico del nostro territorio.</p> <p>Capacità di riconoscere e collocare nello spazio e nel tempo le principali opere studiate</p> | <p>Saper confrontare un'opera con un'altra.</p> <p>Saper descrivere un'opera, dopo averla osservata, usando la terminologia adeguata.</p> <p>Sapersi orientare cronologicamente e geograficamente.</p> <p>Saper cogliere gli elementi chiave di un monumento che lo collegano al territorio.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Conoscere le principali opere studiate</p> <p>Conoscere la terminologia essenziale.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>MATEMATICA</b>                                                  | <p>Esporre i contenuti di studio.</p> <p>Produrre semplici elaborati scritti, orali e multimediali.</p> <p>Impostare e risolvere semplici compiti di realtà.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Saper applicare le conoscenze acquisite alla risoluzione di semplici problemi reali di varia natura.</p> <p>Saper leggere e interpretare le rappresentazioni grafiche più conosciute</p> <p>Saper calcolare i limiti e le derivate di semplici funzioni.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Conoscere la definizione di funzione</p> <p>Conoscere le procedure per rappresentare graficamente una funzione</p> <p>Conoscere e comprendere il significato delle nuove funzioni: limiti e derivate</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b> | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Riconoscere il mercato turistico e interpretarne le dinamiche in modo semplice.</p> <p>Riconoscere le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato- relative a situazioni economia de applicare in modo semplice il territorio individuare/organizzare le tecniche di marketing.</p> <p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</p> <p>Riconoscere le norme e semplici procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e tracciabilità dei prodotti.</p> | <p>"Il Mercato del Turismo Enogastronomico: Innovazione e competenze per il Futuro Professionale":</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Il mercato turistico nazionale</li> <li>· Il mercato turistico internazionale</li> <li>· Le nuove tendenze del turismo</li> </ul> <p>"Il Gusto della Vita: Strategie di Marketing nell'Enogastronomia":</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Pianificazione e programmazione</li> <li>· Il Marketing</li> </ul> <p>Economia del territorio</p> <p>Alimentazione Sostenibile e Sicura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Le norme di igieni alimentare e di protezione dei dati personali.</li> <li>· I marchi di qualità alimentare</li> </ul> |

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          | <p>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. 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.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>· Sostenibilità e Responsabilità Sociale</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p><b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b></p> | <p>Comprendere che l'espressività corporea costituisce un elemento di identità culturale. Essere consapevoli dell'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale ed esercitarla in modo funzionale.</p> <p>Adottare stili comportamentali improntati al Fair-Play</p>                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Correggere comportamenti che compromettono il gesto motorio.</p> <p>Sfruttare le proprie capacità condizionali e coordinative nei vari ambiti motori.</p> <p>Utilizzare alcuni test per la rilevazione dei risultati.</p> <p>Cogliere l'importanza del linguaggio del corpo nella comunicazione a scuola, nell'ambito lavorativo e nella vita.</p> <p>Assumere un comportamento responsabile nei confronti della propria salute e dell'ambiente.</p> | <p>Conoscere il linguaggio specifico della disciplina.</p> <p>Conoscere differenti tipologie di esercitazioni.</p> <p>Conoscere le regole dei giochi sportivi praticati a scuola.</p> <p>Conoscere le modalità essenziali di intervento dei più frequenti infortuni.</p> <p>Conoscere i principi dell'alimentazione nello sport.</p> <p>Conoscere le nozioni fondamentali di anatomia funzionale.</p> <p>Conoscere gli effetti positivi dell'attività fisica.</p> <p>Conoscere i danni alla salute dell'uso di sostanze tossiche (fumo, alcol, droghe, doping...)</p> <p>Conoscere i principi e le pratiche del Fair-Play.</p> |

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>LABORATORIO DI<br/>SERVIZI<br/>ENOGASTRONOMICI<br/>SETTORE CUCINA</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Realizzare piatti con prodotti del territorio.</li> <li>-Progettare menu per tipologia di eventi</li> <li>-Simulare eventi di catering e banqueting.</li> <li>-Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</li> <li>-Simulare un piano di HACCP.</li> <li>-Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</li> </ul> | <p>Caratteristiche della cucina regionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Caratteristiche di prodotti del territorio.</li> <li>-Criteri di elaborazioni di menu.</li> <li>-Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</li> <li>-Sistema HACCP.</li> <li>-Tecniche di catering e banqueting.</li> <li>-Tipologie di intolleranze alimentari</li> </ul> |
| <p><b>IRC</b></p>                                                               | <p>Acquisire gli atteggiamenti corretti per la ricerca del fenomeno religioso e conoscere la terminologia specifica proposta.</p> <p>Conoscere la storia e le tradizioni del popolo ebraico e riconoscerne il legame fondante per il cristianesimo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>Conoscere ed affrontare la lettura del testo biblico con correttezza metodologica acquisendo la terminologia specifica.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>Conoscere i principali tratti delle varie religioni: ebraismo, islam, buddismo, induismo, nuove forme di religiosità.</p> <p>Conoscere i tratti essenziali della figura di Gesù e del suo messaggio.</p> <p>Conoscere gli eventi principali della storia della Chiesa del primo millennio.</p>                                                                                                         |

### IL CONSIGLIO DI CLASSE

|                                                             |                                   |  |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--|
| LINGUA E LETTERE ITALIANE                                   | <b>SPEZIALE Marinella</b>         |  |
| STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE                         | <b>SPEZIALE Marinella</b>         |  |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | <b>GIUTTARI Laura</b>             |  |
| LINGUA INGLESE                                              | <b>TERRANOVA Giuseppa Tindara</b> |  |
| SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)                       | <b>LAGUARDIA Arcangela</b>        |  |
| MATEMATICA                                                  | <b>RIFICI Simona</b>              |  |
| SCIENZE MOTORIE                                             | <b>ARASI Carmelo</b>              |  |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA             | <b>FARANDA Emanuela Sonia</b>     |  |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE                        | <b>MESSINA Antonino</b>           |  |
| TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE                                | <b>FARANDA Emanuela</b>           |  |
| ARTE E TERRITORIO                                           | <b>PAPARONI Sara</b>              |  |
| INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA (IRC)                      | <b>PRINCIOTTA Liborio</b>         |  |
| SOSTEGNO                                                    | <b>RICCIARDELLO Rosa</b>          |  |
| SOSTEGNO                                                    | <b>VALENTI Lirio</b>              |  |
| SOSTEGNO                                                    | <b>ZINGALES Leone</b>             |  |

## **LA PERSONALIZZAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

Il D.lgs. n. 61 del 13 aprile 2017 ha dettato i principi per la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, apportando una serie di novità in ambito sia organizzativo sia didattico e nel raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale.

Tra i punti fondamentali del percorso di apprendimento vi è innanzitutto la personalizzazione degli apprendimenti attraverso l'elaborazione del Progetto Formativo Individuale (PFI) e l'organizzazione del sistema tutoriale, al fine di sostenere ogni singolo studente nel suo percorso formativo.

Il Progetto Formativo Individuale ha il fine, infatti, di motivare e orientare la studentessa e lo studente nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e professionale, di supportare per migliorare il loro successo formativo e di accompagnarli negli eventuali passaggi tra i sistemi formativi di cui all'art. 8 del d.lgs. n. 61/2017, con l'assistenza di un tutor individuato all'interno del Consiglio di classe.

Il tutor redige la bozza di PFI da sottoporre al Consiglio di classe entro il 31 gennaio del primo anno di frequenza. La bozza è redatta in seguito a una fase istruttoria, che vede coinvolti lo studente con la propria famiglia, sulla base di un Bilancio personale iniziale in cui vengono raccolte le certificazioni documentabili, evidenziate le conoscenze e le competenze acquisite dallo studente, anche in modo non formale e informale e rilevati i talenti, le vocazioni, le potenzialità, le carenze. Grazie a questo Bilancio personale iniziale, vengono riconosciuti i bisogni formativi di ciascun allievo e i suoi obiettivi individuali. Questo progetto didattico è personale poiché mira a valorizzare ciascuno studente, fornendogli le migliori opportunità e guidandolo in tutto il suo percorso scolastico.

Il tutor, monitorando costantemente nel corso del quinquennio l'andamento del progetto, orienta ed eventualmente ri-orienta lo studente, avanzando proposte di personalizzazione del percorso con interventi anche di recupero e di potenziamento.

Dall'anno in corso la figura del tutor PFI coincide con quella del tutor scolastico, introdotta dal Decreto del Ministro dell'Istruzione e del Merito n.328 del 22/12/2022 (le Linee guida per l'Orientamento) con l'obiettivo di supportare ancora di più gli studenti nel compiere scelte scolastiche consapevoli, valorizzando i loro talenti e competenze. Attraverso il dialogo diretto con gli studenti, il docente tutor li guida nella redazione del portfolio (all'interno della piattaforma Unica) che, consentendo loro una visione completa delle esperienze formative scolastiche, extrascolastiche e delle certificazioni fino ad allora conseguite, nonché delle competenze acquisite, li condurrà alla realizzazione di un "Capolavoro" che rappresenterà il perfetto compimento del percorso scolastico svolto.

## **INSEGNAMENTO DNL CON METODOLOGIA CLIL**

La Legge 53/2003 ha riorganizzato la scuola secondaria di secondo grado e i Regolamenti attuativi del 2010 hanno introdotto l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in una lingua straniera nell'ultimo anno degli Istituti Tecnici e Professionali. La Legge 107 del 2015, all'articolo 7, definisce come obiettivi formativi prioritari "la valorizzazione e il potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione Europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia "*Content Language Integrated Learning*".

Tuttavia, nell'anno scolastico 2024/2025 non è stato realizzato alcun modulo DNL con metodologia CLIL data l'assenza di docenti delle discipline non linguistiche con competenze linguistico-comunicative nella lingua straniera veicolare di livello C1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue (QCER) e l'assenza di iniziative di formazione in servizio per i docenti di disciplina non linguistica (DNL).

### **ATTIVITÀ E PROGETTI EXTRACURRICULARI DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

Si riportano di seguito le attività e i progetti extracurricolari di ampliamento dell'offerta formativa organizzati dalla scuola a cui gli alunni hanno partecipato. Sono esclusi i progetti rientranti nelle attività dei PCTO e dell'insegnamento di Educazione Civica che sono riportati nelle apposite sezioni:

- ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN USCITA – Partecipazione al Salone dello studente di Catania
- GIORNATA INTERNAZIONALE PER L'ELIMINAZIONE DELLA VIOLENZA CONTRO LE DONNE DEL 25 NOVEMBRE: Convegno "Contrasto alla violenza di genere. Educiamo i giovani alle emozioni"
- Convegno sulla sicurezza stradale organizzato dalla Friends Music Academy presso il cinema teatro comunale di Brolo
- Visita aziendale presso l'azienda/laboratorio di pasticceria "PISTI" di Bronte
- SPETTACOLO TEATRALE IN LINGUA FRANCESE
- Visita aziendale presso BIOAGRIFUTURA SRL
- Iniziative di sensibilizzazione in ricordo delle vittime dell'Olocausto
- Attività di orientamento in uscita, incontro con i docenti ALMA-Scuola internazionale di cucina italiana"
- Visita guidata della Mostra "Qualcosa di nuovo sul fronte occidentale" – Seminario Patti
- Partecipazione alla fase provinciale del torneo di scacchi-competicioni sportive e scolastiche 2024-2025
- Workshop di orientamento a cura del Centro per l'impiego
- Partecipazione a Choco Factory – Capo d'Orlando
- Partecipazione all'evento "Opportunity day Messina"
- Progetto consapevolmente "Orientamento attivo nella transizione scuola-università"

## MODULI DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

Il D.M. 328 del 22/12/22 “Linee guida per l’orientamento, relative alla riforma 1.4 “Riforma del sistema di orientamento” definisce l’orientamento “un processo volto a facilitare la conoscenza di sé, del contesto formativo, occupazionale, sociale culturale ed economico di riferimento, delle strategie messe in atto per relazionarsi ed interagire in tali realtà, al fine di favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per poter definire o ridefinire autonomamente obiettivi personali e professionali aderenti al contesto, elaborare o rielaborare un progetto di vita e sostenere le scelte relative. Tale processo si è esplicato attraverso la realizzazione di moduli di orientamento formativo per un totale di 30 ore di didattica orientativa espletate per 15 ore in classe durante l’attività curricolare e 15 ore in convenzione con l’Università di Messina con la partecipazione al progetto “Consapevolmente. Il Consiglio di Classe, facendo riferimento al traguardo di competenza relativo al quinto anno e agli obiettivi orientativi ad esso connessi, ha proceduto così alla progettazione del modulo “Costruire il proprio progetto di vita”, in cui le attività e le esperienze laboratoriali, i colloqui, le ricerche e le indagini sul web sono state finalizzate a seguire e supportare l’alunno nella costruzione del proprio progetto di vita, inteso come processo dinamico e consapevole, capace di adattarsi ai cambiamenti. Nella realizzazione del modulo sono state individuate le seguenti discipline: Lingua e Letteratura Italiana, Matematica, Scienza e cultura dell’Alimentazione, Tecniche di Comunicazione, Inglese, Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva e Laboratorio Cucina. Per quanto concerne invece il percorso di orientamento promosso dall’Università degli Studi di Messina, denominato “Consapevolmente”, esso ha coinvolto tutti gli studenti delle classi quinte ed è stato articolato in 3 moduli della durata complessiva di 15 ore.

- Il modulo A, della durata di tre ore, si è svolto presso l’Università di Messina (Polo dell’Annunziata) in occasione della giornata “Unime Open Day” durante la quale gli studenti hanno avuto l’opportunità di visitare gli stand dei dipartimenti universitari;
- Il modulo B, della durata di sei ore, ha offerto agli studenti un’esperienza di didattica disciplinare attiva, partecipativa e laboratoriale, in seno al Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche ed Ambientali (CHIBIOFARAM);
- Il modulo C, della durata sei ore, si è svolto presso la sede IPSAR di Brolo e si è configurato come un percorso di orientamento ideato con l’intento di promuovere nello studente l’autoanalisi delle proprie caratteristiche e facilitare l’esplorazione, attraverso il gruppo, di tutte quelle dimensioni che possono sostenerlo nella progettazione del suo futuro.

## **PERCORSO DI DIDATTICA ORIENTATIVA MICROPROGETTAZIONE**

**Titolo:** COSTRUIRE IL PROPRIO PROGETTO DI VITA

**Obiettivi generali in termini di competenze:** Costruire un progetto di vita inteso come processo dinamico e consapevole, capace di adattarsi alle necessità che mutano nelle diverse fasi della vita, garantendo continuità nei processi.

**Durata complessiva:** 30 ore

- 15 ore di didattica orientativa svolta in classe in orario curricolare.
- 15 ore in convenzione con l'Università (progetto percorso di orientamento "ConsapevolMente")

**Destinatari:** Studenti della classe 5AC IPSAR - Sede BROLO

**Materiali e/o strumentazione necessaria:**

LIM, computer, testi forniti dall'insegnante, fonti multimediali, materiale fornito dall'Università.

| Obiettivi disciplinari per ciascuna disciplina                                                                                                                                                                                                                                            | Obiettivi orientativi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Attività                                                                                                                              | Tempi               | Modalità di somministrazione                                                              | Modalità di monitoraggio e/o valutazione                                                  | Modalità di documentazione                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <p><b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b></p> <p>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</p> <p>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzando nei diversi periodi culturali</p> | <p>Consapevolezza nella effettuazione di scelte personali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sviluppare la capacità di assumersi la responsabilità delle proprie scelte;</li> <li>- affrontare scelte consapevoli relativamente alle proprie capacità e attitudini</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                       | <p>Didattica narrativa</p>                                                                                                            | <p><b>2 ORE</b></p> | <p>Biografia d'autore: Pirandello</p>                                                     | <p>Riflessioni attraverso domande/stimolo</p>                                             | <p>Diario delle riflessioni</p>                                    |
| <p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p>Comprendere il sistema HACCP: dalla teoria alla pratica</p>                                                                                                                                                                         | <p><b>Consapevolezza nella effettuazione di scelte personali:</b><br/>sviluppa la capacità di assumersi la responsabilità delle proprie scelte.<br/><b>Problem Solving:</b><br/>stimola la dimensione creativa e divergente del pensiero.<br/><b>Costruzione del progetto di vita personale:</b><br/>prende coscienza delle possibilità lavorative e delle capacità di adattamento e flessibilità richieste dal mondo del lavoro.<br/><b>Autonomia:</b><br/>sviluppa capacità progettuali e organizzative.</p> | <p>Compiti di realtà<br/>Simulazioni di attività lavorative/Studio di casi</p> <p>Valutazione dei consigli di insegnanti e adulti</p> | <p><b>2 ORE</b></p> | <p>Lezioni dialogate ed esperienze in collaborazione con il docente di Enogastronomia</p> | <p>Verifiche orali dell'attività svolta</p> <p>Riflessioni attraverso domande-stimolo</p> | <p>Sviluppo di un modello HACCP dopo esperienza in laboratorio</p> |

|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                           |              |                                                                                                                                                                                                  |                                                                    |                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LABORATORIO CUCINA</b><br>Comprendere il sistema HACCP: dalla teoria alla pratica                                                  | <b>Conoscenza della realtà:</b><br>Sviluppare adeguate conoscenze ed esperienze per una lettura analitica e di interpretazione del contesto locale socio-economico e culturale, nella prospettiva della mondializzazione, ovvero di una società multietnica e globalizzata. | Realizzazione di diversi tipi di menu                     | <b>4 ORE</b> | Lezioni dialogate ed esperienze laboratoriali in collaborazione con il docente di Scienze e cultura dell'alimentazione                                                                           | Verifiche pratiche                                                 | Preparazione di diversi menù nel quale evidenziare il rapporto tra alimenti e realtà nel mondo di oggi tenendo conto del sistema HACCP |
| <b>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</b><br>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. | Consapevolezza nella effettuazione di scelte personali:<br>Sviluppare la capacità di assumersi la responsabilità delle proprie scelte.<br>Affrontare scelte consapevoli relativamente alle proprie capacità e attitudini.                                                   | Didattica Narrativa                                       | <b>2 ORE</b> | Lettura ed analisi di parti significative di biografie, articoli di giornali ed interviste riguardanti la famiglia Benetton e le strategie di comunicazione adottate per la promozione del brand | Analisi degli interventi<br>Riflessioni attraverso domande-stimolo | Bacheca delle riflessioni                                                                                                              |
| <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b><br>Capacità di saper sviluppare capacità imprenditoriali e di lavoro autonomo                | Sviluppa capacità di assumere delle scelte, sviluppa capacità progettuali e organizzative                                                                                                                                                                                   | Attività di ricerca<br>Simulazioni di attività lavorative | <b>2 ORE</b> | Colloqui indagini sul web e ricerche                                                                                                                                                             | Comunicazione e confronto                                          | Realizzazione di analisi SWOT                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                       |                     |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                     |                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <p><b>INGLESE</b></p> <p>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</p>                                                                                                                      | <p><b>Consapevolezza nell'effettuare scelte personali</b></p> <p>Sviluppare la capacità di assumersi la responsabilità delle proprie scelte; Affrontare scelte consapevoli relativamente alle proprie capacità, attitudini e predisposizioni personali</p> | <p>Storytelling</p>                                   | <p><b>1 ORA</b></p> | <p>Lettura e analisi di articoli di giornali ed estratti web</p>                                                                                                                                                                 | <p>Analisi, confronto e dibattito</p>                                               | <p>Momento riflessivo</p>                                    |
| <p><b>MATEMATICA</b></p> <p>Sviluppare competenze di proporzionalità, percentuali e calcolo delle dosi.<br/>Utilizzare la geometria per la presentazione estetica dei piatti.<br/>Analizzare i costi e la gestione economica degli ingredienti.</p> | <p>Problem Solving<br/>Stimola la dimensione creativa e divergente del pensiero<br/>Autonomia:<br/>Sviluppa capacità progettuali e organizzative.</p>                                                                                                      | <p>Attività di ricerca<br/><br/>Compiti di realtà</p> | <p><b>2 ORE</b></p> | <p>Lezioni frontali per l'introduzione dei concetti matematici.<br/>Lavoro di gruppo per la realizzazione del progetto finale.<br/>Utilizzo di strumenti digitali per il calcolo delle proporzioni e la gestione del budget.</p> | <p>Esercizi pratici su proporzioni, percentuali, geometria e calcolo dei costi.</p> | <p>Relazione scritta e presentazione del progetto finale</p> |

## **ESPERIENZE SVOLTE NELL'AMBITO DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

Partendo dall'analisi del territorio e del suo fabbisogno. l'IPSAR di Brolo ha predisposto apposite convenzioni con imprese private del territorio provinciale allo scopo di favorire e potenziare le connessioni tra gli apprendimenti in contesti formali, non formali e informali. Lo studente è stato indirizzato all'auto-orientamento, alla scoperta della propria vocazione e della propria attitudine. L'ottica innovativa e competitiva, in raccordo a un'ottica orientativa, ha puntato a sviluppare le competenze trasversali (personali, sociali, imprenditoriali, imparare a imparare, di cittadinanza, consapevolezza ed espressioni culturali, digitali, green e tecnologiche). Prima dell'inserimento presso le strutture ospitanti, la Scuola, attraverso attività curricolari, con l'ausilio di esperti e tramite visite aziendali, ha preparato gli studenti sui temi relativi alla sicurezza sul lavoro, alla sicurezza ambientale, al diritto del lavoro e al sistema di qualità. L'attività in azienda ha riguardato singoli studenti e piccoli gruppi, selezionati in base alle loro attitudini, stili di apprendimento e interessi personali, compatibilmente con l'organizzazione delle strutture ospitanti che possedevano idonee capacità strutturali, tecnologiche e organizzative tali da garantire la salvaguardia della salute e la sicurezza degli alunni. Nell'ottica dell'internazionalizzazione prevista per i Nuovi Percorsi Professionali, sono state svolte anche attività di PCTO all'estero, nell'ambito dei progetti PON. Inoltre, gli studenti hanno partecipato al progetto "Manifestazioni ed Eventi IPSAR" sotto la guida dei docenti-tutor dell'Istituto.

Con la legge 30 dicembre 2018, n. 145, l'ex Alternanza Scuola-lavoro è stata rinominata "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento", PCTO, divenendo obbligatoria per l'ammissione all'Esame di Stato, per una durata complessiva non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi.

## **SIMULAZIONI PROVE SCRITTE E COLLOQUIO ORALE REALIZZATE IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO**

### **Simulazione Prima Prova Scritta Nazionale di Lingua Italiana**

Ai sensi dell'art. 17, co. 3, del D. lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche dei candidati.

Data: **14/04/2025**

Durata: **5 ore**

Numero studenti presenti: **12**

Numero studenti assenti: /

Le tracce e le relative griglie di valutazione sono state elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al D.M. 21 novembre 2019, n. 1095.

### **Simulazione Seconda prova scritta**

Ai sensi del D.M. n. 164 del 15 giugno 2022 nonché dell'art. 20 dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025, negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento, è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a) La tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo;
- b) Il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i di indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Data: **09/04/2025**

Durata: **5 ore**

Numero studenti presenti: **12**

Numero studenti assenti: /

Le tracce e le relative griglie di valutazione sono state elaborate in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 164 del 15 giugno 2022.

### **Simulazione del Colloquio**

Il Colloquio, disciplinato dall'art. 17, co. 9, del D.lgs. 62/2017, ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale degli studenti.

Data: **30 maggio**

Durata: **5 ore**

Studenti: **5**

La relativa griglia di valutazione è stata elaborata in conformità all'art 17 comma 9 del D.L del 13 aprile 2017 n. 62.

## INDICAZIONI UTILI AI FINI DELLA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

La seconda prova scritta verrà predisposta tenendo conto dell'Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2025, commi da 3 a 6 dell'art. 20, ovvero non verterà sulle discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il nucleo tematico fondamentale di indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento.

Le commissioni declineranno le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specifiche del PTOF, costruendo le tracce della prova d'esame con le modalità inerenti i nuovi Quadri di Riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato, adottati con il decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022.

La durata della prova per Enogastronomia e Ospitalità alberghiera, percorso **“Cucina tradizionale e creativa”**, prevista sarà di 6 ore. Non è prevista infatti, un'integrazione laboratoriale tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto.

La Griglia di valutazione per l'attribuzione del punteggio sarà quella adottata secondo il D.M. 164 del 15 giugno 2022, utilizzata nelle prove di simulazione e contenente la declinazione dei descrittori allegata alla presente.

**AREE TEMATICHE INDIVIDUATE DAL CDC PER LA SCELTA DEI MATERIALI  
DA PREDISPORRE PER IL COLLOQUIO DEGLI ESAMI DI STATO**

|                                                               |
|---------------------------------------------------------------|
| <b>CAMBIAMENTI E SFIDE GLOBALI</b>                            |
| <b>IL LAVORO: CRESCITA PERSONALE E SOCIALE</b>                |
| <b>SOSTENIBILITA' E SICUREZZA: BINOMIO INSCINDIBILE</b>       |
| <b>LE PAROLE DELLA GUERRA</b>                                 |
| <b>DIETA E PIACERE: ALLEATI INSOSPETTABILI</b>                |
| <b>FOOD, CULTURE AND TRADITIONS</b>                           |
| <b>IL MARKETING TERRITORIALE: LA VERA POTENZA DEL TURISMO</b> |
| <b>CUCINARE, CHE PASSIONE!</b>                                |
| <b>CONSUMO CRITICO E CONSAPEVOLE</b>                          |
| <b>IO, TU, NOI...CITTADINI DEL MONDO</b>                      |

**Il Documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 15/05/2025.**

**IL CONSIGLIO DI CLASSE**

| <b>DOCENTI</b>                | <b>DISCIPLINA</b>                                                      | <b>FIRMA</b> |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>SPEZIALE MARINELLA</b>     | <b>Lingua e Letteratura Italiana/Storia</b>                            |              |
| <b>GIUTTARI LAURA</b>         | <b>Diritto E Tecniche Amministrative Della<br/>Struttura Ricettiva</b> |              |
| <b>TERRANOVA GIUSEPPA</b>     | <b>Lingua Inglese</b>                                                  |              |
| <b>LAGUARDIA ARCANGELA</b>    | <b>Seconda Lingua Comunitaria<br/>(Francese)</b>                       |              |
| <b>RIFICI SIMONA</b>          | <b>Matematica</b>                                                      |              |
| <b>FARANDA EMANUELA SONIA</b> | <b>Laboratorio Servizi Enogastronomici<br/>Settore Cucina</b>          |              |
| <b>MESSINA ANTONINO</b>       | <b>Scienza e Cultura dell'alimentazione</b>                            |              |
| <b>FARANDA EMANUELA</b>       | <b>Tecniche della Comunicazione</b>                                    |              |
| <b>ARASI CARMELO</b>          | <b>Scienze Motorie e Sportive</b>                                      |              |
| <b>PAPARONI SARA</b>          | <b>Arte e Territorio</b>                                               |              |
| <b>SIRAGUSANO CINZIA</b>      | <b>Irc</b>                                                             |              |
| <b>RICCIARDELLO ROSA</b>      | <b>Sostegno</b>                                                        |              |
| <b>VALENTI LIRIO</b>          | <b>Sostegno</b>                                                        |              |
| <b>ZINGALES LEONE</b>         | <b>Sostegno</b>                                                        |              |

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

***Prof. ssa Maria Ricciardello***

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Il Collegio dei docenti ha definito dei criteri di valutazione comuni a tutte le discipline che, come stabilito dal Regolamento sancito col DPR n. 122 del 22 giugno 2009, art. 1 comma 5, assicurino omogeneità, equità e trasparenza della valutazione. La valutazione intermedia e finale degli apprendimenti è espressa in decimi con voti interi da 4 a 10, mentre è lasciata facoltà ai docenti di valutare le singole prove orali, scritte e/o pratiche con numeri frazionali, sulla base delle griglie elaborate nei vari dipartimenti per aree disciplinari.

| LIVELLI DI COMPETENZA | VOTO | DESCRIPTORI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NON RAGGIUNTO         | 4    | Conoscenze assenti o alquanto lacunose e frammentarie.<br>Impiega un lessico povero ed improprio ed una forma espositiva scorretta e priva di coerenza e coesione.<br>Evidenzia incapacità di utilizzare le conoscenze apprese e di riferirle ai contesti propri delle discipline.                                                                                                                                                                                                                         |
| INIZIALE              | 5    | Possiede conoscenze incerte e parziali dei nuclei fondanti della disciplina.<br>Impiega un lessico impreciso e non sempre appropriato ed una forma espositiva non sempre corretta e coesa.<br>Applica in modo parziale principi, regole e procedure evidenziando limiti nella costruzione delle analisi e delle sintesi e nell'effettuare collegamenti interdisciplinari.                                                                                                                                  |
| BASE                  | 6    | Possiede conoscenze essenziali dei nuclei fondanti della disciplina.<br>Impiega un lessico semplice ed essenziale, una forma espositiva lineare e quasi sempre corretta e coesa.<br>Sa applicare le conoscenze in compiti semplici effettuando, solo se guidato, relazioni e connessioni interdisciplinari in maniera abbastanza corretta.                                                                                                                                                                 |
| INTERMEDIO            | 7    | Possiede conoscenze complete dei nuclei fondanti della disciplina.<br>Impiega il lessico specifico della disciplina in modo appropriato ed una forma espositiva corretta e coesa.<br>Sa applicare conoscenze e procedure, effettuando autonomamente analisi, sintesi e collegamenti interdisciplinari pur se con qualche incertezza.                                                                                                                                                                       |
|                       | 8    | Possiede conoscenze complete ed approfondite dei nuclei fondanti della disciplina.<br>Impiega il lessico specifico della disciplina in modo appropriato e completo con una forma espositiva corretta, coesa e articolata.<br>Sa applicare conoscenze e procedure, anche in compiti complessi, effettuando autonomamente analisi, sintesi e collegamenti interdisciplinari.                                                                                                                                 |
| AVANZATO              | 9    | Possiede conoscenze dei nuclei fondanti della disciplina complete, approfondite e autonomamente rielaborate.<br>Impiega un lessico specifico appropriato e ricco ed una forma espositiva convincente, sempre corretta, coesa e ben articolata.<br>Sa applicare conoscenze e procedure anche in contesti nuovi e complessi, effettuando autonomamente analisi, sintesi e collegamenti interdisciplinari, argomentando il proprio sapere in modo personale.                                                  |
|                       | 10   | Possiede conoscenze dei nuclei fondanti della disciplina complete, approfondite e autonomamente rielaborate in maniera critica.<br>Impiega un lessico specifico appropriato, ricco e ricercato ed una forma espositiva brillante, sempre corretta, coesa e ben articolata.<br>Sa applicare conoscenze e procedure anche in contesti nuovi e complessi, effettuando autonomamente analisi, sintesi e collegamenti interdisciplinari, argomentando il proprio sapere in modo personale, critico e originale. |

## RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

| COMPETENZE                               | EVIDENZE<br>(aspetti osservabili<br>delle competenze) | ALUNNI           |                  |                  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|--|--|--|--|--|--|--|
|                                          |                                                       | <i>Cognome 1</i> | <i>Cognome 2</i> | <i>Cognome 3</i> |  |  |  |  |  |  |  |
| <i>Quelle previste<br/>nell'UDA.....</i> | <i>Il saper fare...</i>                               | <i>A</i>         | <i>C</i>         | <i>D</i>         |  |  |  |  |  |  |  |
|                                          |                                                       |                  |                  |                  |  |  |  |  |  |  |  |

D= livello iniziale; C= base; B=intermedio; A=avanzato

### DESCRITTORI DEI LIVELLI DI COMPETENZA

| INIZIALE<br>(D)                                                                                                                   | BASE (C)                                                                                                                                                             | INTERMEDIO (B)                                                                                                                                                            | AVANZATO<br>(A)                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lo studente svolge compiti semplici e applica le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari. | Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali | Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite | Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli |

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

|           | <b>Rispetto del Regolamento di Istituto, del Patto di corresponsabilità e delle regole di convivenza civile</b><br><br><b>Atteggiamento empatico e spirito solidale</b><br><br><b>Uso degli ambienti scolastici</b>                                                             | <b>Rispetto degli impegni scolastici e svolgimento delle consegne</b>                                    | <b>Partecipazione al dialogo educativo e alle attività curriculari ed extracurricolari</b><br><br><b>Responsabilità personale e spirito di iniziativa</b> | <b>Frequenza alle lezioni e rispetto degli orari</b>                 | <b>Partecipazione ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (classi III, IV, V)</b>                         |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>10</b> | Scrupolosa e consapevole osservanza delle norme di Istituto e delle regole di convivenza civile vissute come precetti di vita<br><br>Disponibilità, correttezza, empatia e solidarietà nei rapporti interpersonali<br><br>Consapevole rispetto e cura per l'ambiente scolastico | Responsabile e scrupoloso rispetto degli impegni scolastici<br><br>Diligente assolvimento delle consegne | Attiva e costruttiva partecipazione al dialogo educativo e alle attività proposte<br><br>Atteggiamento propositivo, collaborativo e motivante             | Frequenza assidua<br><br>Sporadici ritardi e uscite anticipate       | Apertura e atteggiamento affabile nelle relazioni<br><br>Ruolo attivo, collaborativo propositivo<br><br>Impegno serio ed assiduo |
| <b>9</b>  | Scrupolosa osservanza delle norme di Istituto e di convivenza civile<br><br>Disponibilità e correttezza nei rapporti interpersonali<br><br>Rispetto e cura per l'ambiente scolastico                                                                                            | Costante adempimento degli impegni scolastici<br><br>Puntuale assolvimento delle consegne                | Attiva partecipazione al dialogo educativo e alle attività proposte<br><br>Atteggiamento collaborativo e propositivo                                      | Frequenza costante<br><br>Occasionali ritardi e uscite anticipate    | Apertura relazionale e comunicativa<br><br>Ruolo attivo e collaborativo<br><br>Impegno notevole e puntuale                       |
| <b>8</b>  | Costante osservanza di tutte le norme di Istituto e di convivenza civile<br><br>Correttezza nei rapporti interpersonali<br><br>Rispetto per l'ambiente scolastico                                                                                                               | Regolare adempimento degli impegni scolastici<br><br>Regolare assolvimento delle consegne                | Partecipazione generalmente attiva al dialogo educativo e alle attività proposte<br><br>Atteggiamento collaborativo                                       | Frequenza regolare<br><br>Ritardi e uscite anticipate non ricorrenti | Interrelazione e comunicazione adeguate<br><br>Ruolo generalmente attivo<br><br>Impegno costante                                 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                       |                                                                                                                    |                                                                                      |                                                                                                                             |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | <p>Irregolare osservanza delle norme di Istituto e di convivenza civile con presenza o meno delle sanzioni di cui al regolamento di disciplina per gli studenti</p> <p>Atteggiamento non sempre corretto nei rapporti interpersonali</p> <p>Inadeguato rispetto per l'ambiente scolastico</p>                                               | <p>. Saltuario adempimento degli impegni scolastici</p> <p>Irregolare assolvimento delle consegne</p> | <p>Passiva partecipazione al dialogo educativo e alle attività proposte</p> <p>Atteggiamento non collaborativo</p> | <p>Frequenza irregolare</p> <p>Ricorrenti ritardi e uscite anticipate</p>            | <p>Interrelazione e comunicazione poco adeguate</p> <p>Ruolo passivo</p> <p>Impegno incostante</p>                          |
| 6 | <p>Irregolare osservanza delle norme di Istituto e di convivenza civile con presenza delle sanzioni di cui al regolamento di disciplina per gli studenti</p> <p>Atteggiamento irrispettoso nei rapporti interpersonali</p> <p>Mancato rispetto per l'ambiente scolastico</p>                                                                | <p>. Sporadico adempimento degli impegni scolastici</p> <p>Raro assolvimento delle consegne</p>       | <p>Passiva e partecipazione al dialogo educativo</p> <p>Atteggiamento indolente e di disturbo</p>                  | <p>Frequenza discontinua</p> <p>Molteplici ritardi e uscite anticipate</p>           | <p>Interrelazione e comunicazione inadeguate</p> <p>Ruolo passivo</p> <p>Impegno saltuario</p>                              |
| 5 | <p>Inosservanza delle norme di Istituto e di convivenza civile con comportamenti figuranti mancanze disciplinari gravi con sanzioni previste dalla normativa vigente e di Istituto (riferimento al Regolamento di disciplina per gli studenti)</p> <p>Atteggiamento gravemente irrispettoso nei confronti delle persone e dell'ambiente</p> | <p>Mancato adempimento degli impegni scolastici e assolvimento delle consegne.</p>                    | <p>Passiva partecipazione al dialogo educativo</p> <p>Atteggiamento oppositivo e di disturbo</p>                   | <p>Frequenza altamente irregolare</p> <p>Consistenti ritardi e uscite anticipate</p> | <p>Mancanza di rapporti relazionali e comunicativi</p> <p>Atteggiamento indolente e inoperoso</p> <p>Impegno inadeguato</p> |

## GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

|                                                       | INDICATORI                                                                                                                                                                                                | DESCRIPTORI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | LIVELLO                      | VOTO        |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------|
| <b>I NUCLEO<br/>CONCETTUALE<br/><br/>COSTITUZIONE</b> | <b>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</b> | Padroneggia in modo analitico/critico le tematiche affrontate collocandole nel contesto personale e sociale nel pieno rispetto dei principi costituzionali. Identifica e analizza molteplici prospettive e visioni del mondo. Valuta le azioni e le loro conseguenze.<br>Si mostra responsabile/pienamente responsabile nell'esercizio della convivenza sociale e civile.<br>Possiede spirito di collaborazione e partecipa attivamente alla vita comunitaria.            | <b>AVANZATO</b>              | <b>9/10</b> |
|                                                       | <b>Conoscere i valori che ispirano gli Ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni fondamentali</b>                                                                         | Padroneggia in modo efficace/pienamente efficace le tematiche affrontate collocandole nel contesto personale e sociale nel pieno rispetto dei principi costituzionali. Identifica e analizza molteplici prospettive e visioni del mondo. Valuta le azioni e le loro conseguenze.<br>Si mostra consapevole/pienamente consapevole nell'esercizio della convivenza sociale e civile.<br>Possiede spirito di collaborazione e partecipa proficuamente alla vita comunitaria. | <b>INTERMEDIO</b>            | <b>7/8</b>  |
|                                                       | <b>Promuovere la legalità in tutte le sue forme, anche con la partecipazione attiva alla vita comunitaria</b>                                                                                             | Mostra una sostanziale padronanza delle tematiche affrontate collocandole nel contesto personale e sociale nel rispetto dei principi costituzionali. Identifica significative prospettive e visioni del mondo.<br>Si mostra adeguatamente responsabile e collaborativo nella partecipazione della convivenza sociale e civile.                                                                                                                                            | <b>BASE</b>                  | <b>6</b>    |
|                                                       |                                                                                                                                                                                                           | Mostra una parziale padronanza delle tematiche affrontate collocandole in modo superficiale nel contesto personale e sociale. Identifica semplici prospettive e visioni del mondo.<br>Si mostra parzialmente responsabile nell'esercizio della cittadinanza attiva e poco collaborativo nella partecipazione alla vita sociale.                                                                                                                                           | <b>INIZIALE</b>              | <b>5</b>    |
|                                                       |                                                                                                                                                                                                           | Mostra una scarsa padronanza delle tematiche affrontate non collocandole nel contesto personale e sociale. Identifica semplici prospettive e visioni del mondo.<br>È poco responsabile nell'esercizio della cittadinanza attiva e mostra disinteresse per la partecipazione alla vita sociale.                                                                                                                                                                            | <b>LIVELLO NON RAGGIUNTO</b> | <b>4</b>    |

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                  |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|
| <b>II NUCLEO<br/>CONCETTUALE</b><br><br><b>SVILUPPO<br/>ECONOMICO E<br/>SOSTENIBILITÀ</b> | <b>Conoscere l'importanza<br/>della crescita<br/>economica e<br/>comprenderne gli<br/>effetti</b><br><br><b>Promuovere la<br/>sostenibilità in tutte le<br/>sue forme, il diritto alla<br/>salute e al benessere<br/>della persona</b><br><br><b>Impegnarsi nella tutela<br/>e nel rispetto<br/>dell'Ambiente e del<br/>Territorio</b> | Evidenzia una notevole/completa consapevolezza delle condizioni che favoriscono una crescita economica nel rispetto dell'ambiente dell'importanza di un utilizzo responsabile delle risorse finanziarie e del valore dell'impresa e dell'iniziativa economica.<br>Evidenzia una notevole/completa consapevolezza dei modi e degli stili di vita nel pieno rispetto dei principi di sicurezza, sostenibilità e salute e nella salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni. | <b>AVANZATO</b>                  | <b>9/10</b> |
|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Evidenzia una efficace/buona consapevolezza delle condizioni che favoriscono una crescita economica nel rispetto dell'ambiente, dell'importanza di un utilizzo responsabile delle risorse finanziarie e del valore dell'impresa e dell'iniziativa economica.<br>Evidenzia una efficace/buona consapevolezza dei modi e degli stili di vita nel rispetto dei principi di sicurezza, sostenibilità e salute e nella salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni.            | <b>INTERMEDIO</b>                | <b>7/8</b>  |
|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Evidenzia una adeguata consapevolezza delle condizioni che favoriscono una crescita economica nel rispetto dell'ambiente, dell'importanza di un utilizzo responsabile delle risorse finanziarie e del valore dell'impresa e dell'iniziativa economica.<br><br>Evidenzia una adeguata consapevolezza dei comportamenti e degli stili di vita nel rispetto dei principi di sicurezza, sostenibilità e salute e nella salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni.           | <b>BASE</b>                      | <b>6</b>    |
|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Evidenzia una parziale consapevolezza delle condizioni che favoriscono una crescita economica nel rispetto dell'ambiente, dell'importanza di un utilizzo responsabile delle risorse finanziarie e del valore dell'impresa e dell'iniziativa economica.<br><br>Evidenzia una parziale consapevolezza dei modi e degli stili di vita finalizzati alla salvaguardia delle risorse naturali, della biodiversità, dei beni comuni e della salute.                                        | <b>INIZIALE</b>                  | <b>5</b>    |
|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Evidenzia una scarsa consapevolezza delle condizioni che favoriscono una crescita economica nel rispetto dell'ambiente, dell'importanza di un utilizzo responsabile delle risorse finanziarie e del valore dell'impresa e dell'iniziativa economica.<br>Evidenzia una scarsa consapevolezza dei modi e degli stili di vita finalizzati alla salvaguardia delle risorse naturali, della biodiversità, dei beni comuni e della salute.                                                | <b>LIVELLO NON<br/>RAGGIUNTO</b> | <b>4</b>    |

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                              |             |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------|
| <b>III NUCLEO<br/>CONCETTUALE<br/><br/>CITTADINANZA<br/>DIGITALE</b> | <b>Utilizzare in modo responsabile i dispositivi hardware e software e i social media</b><br><br><b>Utilizzare i dispositivi come ausilio per la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale</b> | Padroneggia le varie tecnologie digitali e si destreggia con considerevole/notevole abilità nell'uso delle reti informatiche, conoscendo i rischi che queste presentano. Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui. È in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali.<br>È consapevole/pienamente consapevole di come le tecnologie digitali possano influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale (cyberbullismo). Distingue le fonti per la loro attendibilità. | <b>AVANZATO</b>              | <b>9/10</b> |
|                                                                      |                                                                                                                                                                                                 | Si orienta tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di utilizzarli correttamente/efficacemente e di farne un uso responsabile a seconda delle diverse situazioni.<br>Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui.<br>Conosce opportunità e pericoli dei social network.<br>Distingue le fonti per la loro attendibilità e applica autonomamente la netiquette.                                                                                                                                             | <b>INTERMEDIO</b>            | <b>7/8</b>  |
|                                                                      |                                                                                                                                                                                                 | Utilizza in modo adeguato gli strumenti digitali. Rispetta la riservatezza e l'integrità propria e altrui.<br>Sa individuare i rischi della rete e, opportunamente guidato, seleziona in modo corretto le informazioni.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>BASE</b>                  | <b>6</b>    |
|                                                                      |                                                                                                                                                                                                 | Utilizza in modo poco appropriato gli strumenti digitali, selezionando superficialmente le informazioni.<br>Non sempre rispetta la riservatezza e l'integrità propria e altrui.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>INIZIALE</b>              | <b>5</b>    |
|                                                                      |                                                                                                                                                                                                 | Non sa individuare i rischi della rete, né seleziona le informazioni.<br>Utilizza gli strumenti digitali in modo scorretto e incauto, non rispettando la riservatezza e l'integrità propria e altrui.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>LIVELLO NON RAGGIUNTO</b> | <b>4</b>    |

## CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

In sede di scrutinio finale, il credito scolastico viene attribuito sulla base della tabella (Allegato A) del D.lgs. n. 62/2017, in cui è stabilita la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dalle studentesse e dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

| Media dei voti  | Fasce di credito<br>III ANNO | Fasce di credito<br>IV ANNO | Fasce di credito<br>V ANNO |
|-----------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| $M < 6$         | -                            | -                           | 7-8                        |
| $M = 6$         | 7-8                          | 8-9                         | 9-10                       |
| $6 < M \leq 7$  | 8-9                          | 9-10                        | 10-11                      |
| $7 < M \leq 8$  | 9-10                         | 10-11                       | 11-12                      |
| $8 < M \leq 9$  | 10-11                        | 11-12                       | 13-14                      |
| $9 < M \leq 10$ | 11-12                        | 12-13                       | 14-15                      |

Nel rispetto dell'art. 15 comma 2-bis del D.lgs 62/2017 (introdotto dalla Legge 150/2024) e conformemente a quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe adotta i seguenti criteri nell'assegnazione del credito:

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza solo se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi;
- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza.

Si precisa che agli studenti e alle studentesse delle classi III e IV che, in sede di scrutinio finale, abbiano riportato uno o più debiti scolastici, verrà attribuito il punteggio più basso all'interno della banda di oscillazione identificata dalla media.

**Esclusivamente nel caso in cui il voto di condotta sia pari o superiore a nove decimi e in assenza di debiti formativi**, il punteggio può, tuttavia, essere incrementato, **nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza**, tenendo in considerazione i seguenti parametri per l'attribuzione del credito formativo:

| PARAMETRI                                                                                                                                                                                                                                    | PUNTI MIN/MAX                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. Frequenza assidua                                                                                                                                                                                                                         | Assenze≤10<br><b>Punti 0,10</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| B. Partecipazione alle attività complementari e integrative svolte presso l'Istituto                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Partecipazione a Progetti PON, POR, Piano Estate, mobilità Erasmus+.<br/><b>(Punti 0,25 per progetto).</b></li> <li>✓ Partecipazione a progetti di ampliamento dell'offerta formativa, PNRR (eccetto Potenziamento competenze di base e/o ad attività integrative quali open day, gare, concorsi ed altre manifestazioni scolastiche).<br/><b>(Punti 0,05 per progetto e/o attività).</b></li> </ul> |
| C. Possesso di certificazioni linguistiche (almeno di livello B1) e/o certificazioni informatiche rilasciate da enti accreditati e riconosciuti dal MIUR.                                                                                    | <b>(Punti 0,20 per ciascuna certificazione)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| D. Partecipazione ad attività culturali e artistiche presso Associazioni ed Istituti pubblici o privati qualificati a livello nazionale, regionale, provinciale o comunale, <u>debitamente certificate e di durata almeno pari a 20 ore.</u> | <b>(Punti 0,10)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| E. Attività sportive agonistiche a livello regionale, nazionale o internazionale certificate dalla Società sportiva/Federazione di appartenenza <u>per un periodo continuativo non inferiore a 50 ore.</u>                                   | <b>(Punti 0,10)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| F. Partecipazione ad attività di rilevanza sociale come: Croce Rossa, Scoutismo, Protezione Civile, Volontariato, <u>debitamente certificate e di durata almeno pari a 20 ore.</u>                                                           | <b>(Punti 0,10)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

**\*Si precisa che, ai fini dell'attribuzione del credito, saranno tenute in considerazione le attività svolte o le certificazioni acquisite tra il 16 maggio dell'anno precedente e il 15 maggio dell'anno per cui si richiede l'attribuzione del credito formativo.**

| GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A                                                      |       |       |       |                                                                                                           |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--|
| INDICATORI                                                                                                |       |       |       | DESCRITTORI GENERALI PRIMA PROVA                                                                          |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | PUNTI |       |       |       |        |  |
| Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo                                                      |       |       |       | a) scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia confuse e non puntuali.    |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4   | _____ |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | b) organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea.                                             |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 5-6   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | c) organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo.                                   |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 7-8   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | d) ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti.                 |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 9-10  |       |       |       |       |        |  |
| Coesione e coerenza testuale                                                                              |       |       |       | a) piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati.                                                |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4   | _____ |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | b) piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali.                         |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 5-6   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | c) piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi.                                |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 7-8   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | d) piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi .                         |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 9-10  |       |       |       |       |        |  |
| Ricchezza e padronanza lessicale                                                                          |       |       |       | a) inadeguatezza del repertorio lessicale                                                                 |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4   | _____ |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | b) lessico semplice, non sempre adeguato                                                                  |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 5-6   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | c) repertorio lessicale adeguato                                                                          |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 7-8   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | d) pertinenti scelte lessicali e notevole proprietà di linguaggio                                         |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 9-10  |       |       |       |       |        |  |
| Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso adeguato ed efficace della punteggiatura |       |       |       | a) gravi e diffusi errori formali, uso scorretto della punteggiatura.                                     |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4   | _____ |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | b) errori ortografici e/o sintattici, frequenti o sporadici, uso non sempre corretto della punteggiatura. |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 5-6   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | c) forma complessivamente corretta, uso non sempre adeguato della punteggiatura.                          |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 7-8   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | d) forma corretta con pertinenti scelte stilistiche, utilizzo adeguato ed efficace della punteggiatura.   |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 9-10  |       |       |       |       |        |  |
| Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali                                                     |       |       |       | a) conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati                                                |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4   | _____ |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | b) conoscenze e riferimenti culturali modesti                                                             |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 5-6   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | c) conoscenze e riferimenti culturali essenziali                                                          |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 7-8   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | d) conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi.                                 |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 9-10  |       |       |       |       |        |  |
| Espressione di giudizi critici e valutazioni personali                                                    |       |       |       | a) superficialità delle informazioni, giudizi critici non presenti.                                       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4   | _____ |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | b) giudizi critici e valutazioni superficiali                                                             |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 5-6   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | c) adeguata formulazione di giudizi critici e di valutazioni personali.                                   |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 7-8   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | d) efficace formulazione di giudizi critici e di valutazioni personali originali.                         |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 9-10  |       |       |       |       |        |  |
| INDICATORI                                                                                                |       |       |       | DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA A                                                                      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | PUNTI |       |       |       |        |  |
| Rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione. |       |       |       | a) consegne e vincoli scarsamente                                                                         |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4   | _____ |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | b) consegne e vincoli parzialmente rispettati                                                             |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 5-6   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | c) consegne e vincoli adeguatamente rispettati                                                            |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 7-8   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | d) consegne e vincoli pienamente rispettati                                                               |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 9-10  |       |       |       |       |        |  |
| Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.        |       |       |       | a) comprensione quasi del tutto errata o parziale                                                         |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4   | _____ |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | b) comprensione parziale con qualche imprecisione                                                         |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 5-6   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | c) comprensione globale corretta ma non approfondita                                                      |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 7-8   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | d) comprensione approfondita e completa                                                                   |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 9-10  |       |       |       |       |        |  |
| Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica.                      |       |       |       | a) analisi errata o assente degli aspetti contenutistici e formali                                        |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4   | _____ |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | b) analisi parzialmente corretta con alcune imprecisioni                                                  |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 5-6   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | c) analisi corretta e adeguata                                                                            |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 7-10  |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | d) analisi coerente, completa e precisa.                                                                  |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 9-10  |       |       |       |       |        |  |
| Interpretazione corretta e articolata del testo.                                                          |       |       |       | a) interpretazione quasi del tutto assente o scarsa                                                       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4   | _____ |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | b) interpretazione e contestualizzazione complessivamente parziali e imprecise                            |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 5-6   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | c) interpretazione e contestualizzazione sostanzialmente adeguate                                         |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 7-8   |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                           |       |       |       | d) interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali                       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 9-10  |       |       |       |       |        |  |
| Centesimi                                                                                                 | 10-12 | 13-17 | 18-22 | 23-27                                                                                                     | 28-32 | 33-37 | 38-42 | 43-47 | 48-52 | 53-57 | 58-62 | 63-67 | 68-72 | 73-77 | 78-82 | 83-87 | 88-92 | 93-97 | 98-100 |  |
| Ventesimi                                                                                                 | 2     | 3     | 4     | 5                                                                                                         | 6     | 7     | 8     | 9     | 10    | 11    | 12    | 13    | 14    | 15    | 16    | 17    | 18    | 19    | 20     |  |

| GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B                                                      |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |       |       |        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--|
| INDICATORI                                                                                                |      | DESCRITTORI GENERALI PRIMA PROVA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       | PUNTI |       |       |       |       |        |  |
| Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo                                                      |      | a) scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia confuse e non puntuali.<br>b) organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea.<br>c) organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo.<br>d) ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti.                                                 |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-6<br>7-8<br>9-10   |       | _____ |       |       |       |       |        |  |
| Coesione e coerenza testuale                                                                              |      | a) piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati.<br>b) piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali.<br>c) piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi.<br>d) piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi.                                                                               |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-6<br>7-8<br>9-10   |       | _____ |       |       |       |       |        |  |
| Ricchezza e padronanza lessicale                                                                          |      | a) inadeguatezza del repertorio lessicale<br>b) lessico semplice, non sempre adeguato<br>c) repertorio lessicale adeguato<br>d) pertinenti scelte lessicali e notevole proprietà di linguaggio                                                                                                                                                                                                  |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-6<br>7-8<br>9-10   |       | _____ |       |       |       |       |        |  |
| Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso adeguato ed efficace della punteggiatura |      | a) gravi e diffusi errori formali, uso scorretto della punteggiatura.<br>b) errori ortografici e/o sintattici, frequenti o sporadici, uso non sempre corretto della punteggiatura.<br>c) forma complessivamente corretta, uso non sempre adeguato della punteggiatura.<br>d) forma corretta con pertinenti scelte stilistiche, utilizzo adeguato ed efficace della punteggiatura.               |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-6<br>7-8<br>9-10   |       | _____ |       |       |       |       |        |  |
| Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali                                                     |      | a) conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati<br>b) conoscenze e riferimenti culturali modesti<br>c) conoscenze e riferimenti culturali essenziali<br>d) conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi.                                                                                                                                                    |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-6<br>7-8<br>9-10   |       | _____ |       |       |       |       |        |  |
| Espressione di giudizi critici e valutazioni personali                                                    |      | a) superficialità delle informazioni, giudizi critici non presenti.<br>b) giudizi critici e valutazioni superficiali<br>c) adeguata formulazione di giudizi critici e di valutazioni personali.<br>d) efficace formulazione di giudizi critici e di valutazioni personali originali.                                                                                                            |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-6<br>7-8<br>9-10   |       | _____ |       |       |       |       |        |  |
| INDICATORI                                                                                                |      | DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       | PUNTI |       |       |       |       |        |  |
| Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.                             |      | a) Mancato o scarso riconoscimento di tesi e argomentazioni.<br>b) Individuazione parziale di tesi e argomentazioni.<br>c) Adeguata individuazione degli elementi fondanti del testo argomentativo.<br>d) Individuazione di tesi e argomentazioni completa, corretta e approfondita, vincoli pienamente rispettati.                                                                             |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-8<br>9-11<br>12-14 |       | _____ |       |       |       |       |        |  |
| Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.              |      | a) articolazione del ragionamento assente o non efficace, utilizzo errato dei connettivi.<br>b) articolazione del ragionamento non sempre efficace, uso non sempre adeguato dei connettivi.<br>c) ragionamento articolato con utilizzo adeguato dei connettivi.<br>d) argomentazione efficace con organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo di connettivi diversificati e appropriati. |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-7<br>8-10<br>11-13 |       | _____ |       |       |       |       |        |  |
| Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.             |      | a) riferimenti culturali assenti o errati, non congruenti per sostenere la tesi.<br>b) riferimenti culturali a sostegno della tesi parzialmente congruenti e corretti.<br>c) riferimenti culturali adeguati e congruenti a sostegno della tesi.<br>d) ricchezza di riferimenti culturali a sostegno della tesi.                                                                                 |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-7<br>8-10<br>11-13 |       | _____ |       |       |       |       |        |  |
| Centesimi                                                                                                 | 9-12 | 13-17                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 18-22 | 23-27 | 28-32 | 33-37 | 38-42 | 43-47 | 48-52 | 53-57 | 58-62 | 63-67                       | 68-72 | 73-77 | 78-82 | 83-87 | 88-92 | 93-97 | 98-100 |  |
| Ventesimi                                                                                                 | 2    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4     | 5     | 6     | 7     | 8     | 9     | 10    | 11    | 12    | 13                          | 14    | 15    | 16    | 17    | 18    | 19    | 20     |  |

| GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA C                                                           |      |       |       |                                                                                                           |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------------------------|-------|-------|-------|-------|--------|--|
| INDICATORI                                                                                                     |      |       |       | DESCRITTORI GENERALI PRIMA PROVA                                                                          |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       | PUNTI |        |  |
| Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo                                                           |      |       |       | a) scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia, confuse e non puntuali.   |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-6<br>7-8<br>9-10   |       |       |       | _____ |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | b) organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea.                                             |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | c) organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo.                                   |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | d) ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti.                 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
| Coesione e coerenza testuale                                                                                   |      |       |       | a) piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati.                                                |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-6<br>7-8<br>9-10   |       |       |       | _____ |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | b) piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali.                         |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | c) piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi.                                |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | d) piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi.                          |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
| Ricchezza e padronanza lessicale                                                                               |      |       |       | a) inadeguatezza del repertorio lessicale                                                                 |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-6<br>7-8<br>9-10   |       |       |       | _____ |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | b) lessico semplice, non sempre adeguato                                                                  |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | c) repertorio lessicale adeguato                                                                          |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | d) pertinenti scelte lessicali e notevole proprietà di linguaggio                                         |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
| Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso adeguato ed efficace della punteggiatura      |      |       |       | a) gravi e diffusi errori formali, uso scorretto della punteggiatura.                                     |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-6<br>7-8<br>9-10   |       |       |       | _____ |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | b) errori ortografici e/o sintattici, frequenti o sporadici, uso non sempre corretto della punteggiatura. |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | c) forma complessivamente corretta, uso non sempre adeguato della punteggiatura.                          |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | d) forma corretta con pertinenti scelte stilistiche, utilizzo adeguato ed efficace della punteggiatura.   |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
| Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali                                                          |      |       |       | a) conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati                                                |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-6<br>7-8<br>9-10   |       |       |       | _____ |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | b) conoscenze e riferimenti culturali modesti                                                             |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | c) conoscenze e riferimenti culturali essenziali.                                                         |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | d) conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi.                                 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
| Espressione di giudizi critici e valutazioni personali                                                         |      |       |       | a) superficialità delle informazioni, giudizi critici non presenti.                                       |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-6<br>7-8<br>9-10   |       |       |       | _____ |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | b) giudizi critici e valutazioni superficiali                                                             |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | c) adeguata formulazione di giudizi critici e di valutazioni personali.                                   |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | d) efficace formulazione di giudizi critici e di valutazioni personali originali.                         |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
| INDICATORI                                                                                                     |      |       |       | DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA C                                                                      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       | PUNTI |        |  |
| Pertinenza del testo rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi. |      |       |       | a) elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne scarse o disattese.                 |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-7<br>8-10<br>11-13 |       |       |       | _____ |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | b) elaborato parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato.                                     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | c) elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente.                                  |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | d) sviluppo completo della traccia, con eventuale titolo e parafrasi coerenti.                            |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
| Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione                                                                   |      |       |       | a) esposizione assente o scarsa, inadeguatezza dei nessi logici.                                          |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-7<br>8-10<br>11-13 |       |       |       | _____ |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | b) esposizione parzialmente chiara, nessi inadeguati.                                                     |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | c) esposizione complessivamente chiara e lineare.                                                         |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | d) esposizione completa, chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici.                |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
| Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.                                      |      |       |       | a) riferimenti culturali assenti o errati                                                                 |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1-4<br>5-8<br>9-11<br>12-14 |       |       |       | _____ |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | b) riferimenti culturali parzialmente congruenti e corretti.                                              |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | c) riferimenti culturali adeguati e congruenti.                                                           |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
|                                                                                                                |      |       |       | d) ricchezza di riferimenti culturali e di riflessioni con efficaci collegamenti interdisciplinari.       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |                             |       |       |       |       |        |  |
| Centesimi                                                                                                      | 9-12 | 13-17 | 18-22 | 23-27                                                                                                     | 28-32 | 33-37 | 38-42 | 43-47 | 48-52 | 53-57 | 58-62 | 63-67 | 68-72 | 73-77                       | 78-82 | 83-87 | 88-92 | 93-97 | 98-100 |  |
| Ventesimi                                                                                                      | 2    | 3     | 4     | 5                                                                                                         | 6     | 7     | 8     | 9     | 10    | 11    | 12    | 13    | 14    | 15                          | 16    | 17    | 18    | 19    | 20     |  |

# ITC MERENDINO - CAPO D'ORLANDO

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

IP17 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

INDIRIZZO: IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

| Indicatori                                                                                              | DESCRIPTORI                                                                                                                                                                            | Punt indicatori | PUNTI | PUNTEGGIO |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|-----------|
| Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposti o dei dati del contesto operativo | Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo.                                   | 3               | 0,5   |           |
|                                                                                                         | Coglie parzialmente il significato generale del testo introduttivo o del caso professionale o i dati del contesto operativo.                                                           |                 | 1-1,5 |           |
|                                                                                                         | Coglie in modo corretto il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo.                                                                                 |                 | 2     |           |
|                                                                                                         | Coglie il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare inferenze.                               |                 | 2,5   |           |
|                                                                                                         | Coglie in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando elevata capacità di attivare inferenze. |                 | 3     |           |
| Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici                                                 | Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato.                                               | 6               | 0,5   |           |
|                                                                                                         | Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi.                                                        |                 | 1-2   |           |
|                                                                                                         | Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti.                                   |                 | 3-4   |           |
|                                                                                                         | Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente.                                                 |                 | 5     |           |
|                                                                                                         | Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito.                                        |                 | 6     |           |

|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                     |          |              |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|------------|
| <b>Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi</b> | Non è in grado di utilizzare competenze tecnico-professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi tematici.                                                                      | <b>8</b> | <b>1-2</b>   |            |
|                                                                                                                                                                                                                               | Utilizza le competenze tecnico-professionali in maniera limitata, operando in modo stentato e/o con difficoltà gravi lievi collegamenti concettuali e operativi.                                                    |          | <b>3-4</b>   |            |
|                                                                                                                                                                                                                               | Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili/adequate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi.                                            |          | <b>4-5</b>   |            |
|                                                                                                                                                                                                                               | Utilizza le competenze tecnico-professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte.                                              |          | <b>6-7</b>   |            |
|                                                                                                                                                                                                                               | Utilizza le competenze tecnico-professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti e completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte. |          | <b>8</b>     |            |
| <b>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</b>                                                                                                              | Utilizza una forma espositiva scorretta e priva di coerenza, utilizzando un lessico inadeguato.                                                                                                                     | <b>3</b> | <b>0,5</b>   |            |
|                                                                                                                                                                                                                               | Utilizza una forma espositiva non sempre corretta, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.                                                                                                 |          | <b>1-1,5</b> |            |
|                                                                                                                                                                                                                               | Utilizza una forma espositiva corretta, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.                                                                                  |          | <b>2</b>     |            |
|                                                                                                                                                                                                                               | Utilizza una forma espositiva precisa e accurata utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato.                                                                                           |          | <b>2,5</b>   |            |
|                                                                                                                                                                                                                               | Utilizza una forma espositiva ricca, con piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.                                                                          |          | <b>3</b>     |            |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE</b>                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                     |          |              | <b>/20</b> |

## Allegato A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ESAMI DI STATO

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

| Indicatori                                                                                                                              | Livelli | Descrittori                                                                                                                                        | Punti     | Punteggio |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo       | I       | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.                  | 0.50-1    |           |
|                                                                                                                                         | II      | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.          | 1.50-2.50 |           |
|                                                                                                                                         | III     | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.                                              | 3-3.50    |           |
|                                                                                                                                         | IV      | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.                                | 4-4.50    |           |
|                                                                                                                                         | V       | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.                | 5         |           |
| Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro                                                                 | I       | Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato                                              | 0.50-1    |           |
|                                                                                                                                         | II      | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato                                                     | 1.50-2.50 |           |
|                                                                                                                                         | III     | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline                                 | 3-3.50    |           |
|                                                                                                                                         | IV      | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata                                      | 4-4.50    |           |
|                                                                                                                                         | V       | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita                            | 5         |           |
| Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti                                              | I       | Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico                                       | 0.50-1    |           |
|                                                                                                                                         | II      | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti                                | 1.50-2.50 |           |
|                                                                                                                                         | III     | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti                      | 3-3.50    |           |
|                                                                                                                                         | IV      | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti                           | 4-4.50    |           |
|                                                                                                                                         | V       | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti                 | 5         |           |
| Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera | I       | Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato                                                                         | 0.50      |           |
|                                                                                                                                         | II      | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato                                            | 1         |           |
|                                                                                                                                         | III     | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore                             | 1.50      |           |
|                                                                                                                                         | IV      | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato                                       | 2         |           |
|                                                                                                                                         | V       | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore                       | 2.50      |           |
| Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali | I       | Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato              | 0.50      |           |
|                                                                                                                                         | II      | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato             | 1         |           |
|                                                                                                                                         | III     | È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali                  | 1.50      |           |
|                                                                                                                                         | IV      | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali                    | 2         |           |
|                                                                                                                                         | V       | È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 2.50      |           |
| Punteggio totale della prova                                                                                                            |         |                                                                                                                                                    |           |           |

# **ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

## **PROVA DI ITALIANO**

*Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.*

### **TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

#### **PROPOSTA A1**

**Sibilla Aleramo**, *Son tanto brava lungo il giorno*, in *Tutte le poesie*, Il Saggiatore, Milano, 2023.

Son tanto brava lungo il giorno.  
Comprendo, accetto, non piango.  
Quasi imparo ad aver orgoglio quasi fossi un uomo.  
Ma, al primo brivido di viola in cielo  
ogni diurno sostegno dispare.  
Tu mi sospiri lontano: «Sera, sera dolce e mia!».  
Sembrami d'aver fra le dita la stanchezza di tutta la terra.  
Non son più che sguardo, sguardo sperduto, e vene.

#### **Comprensione e analisi**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia.
2. Nel componimento poetico sono elencate le caratteristiche per le quali una donna può essere considerata 'brava': individuale e spiega il verso '*Quasi imparo ad aver orgoglio quasi fossi un uomo*'.
3. Illustra il motivo per cui le emozioni della protagonista cambiano all'arrivo della sera e il significato del verso '*ogni diurno sostegno dispare*'.
4. La poesia si conclude rivelando uno stato d'animo della protagonista diverso da quello dei primi versi: individua e spiega le espressioni che rivelano questo cambiamento.

#### **Interpretazione**

Alla luce delle tue conoscenze e personali esperienze esprimi le tue considerazioni sulle caratteristiche di una poetica "al femminile", prendendo anche in considerazione l'evoluzione dei temi ad essa pertinenti nello sviluppo storico della letteratura italiana.

#### **PROPOSTA A2**

Testo tratto da: **Primo Levi**, *Il Versificatore*, in *Storie naturali*, in *Tutti i racconti*, Einaudi, Torino, 2015, pp. 18-37.

«SEGRETARIA (*sottovoce, di malavoglia*) Vuole comprare quella macchina?

POETA (*sottovoce, più calmo*) Non metta su codesto broncio, signorina, e non si cacci in capo idee sbagliate.

(*Suadente*) Non si può restare indietro, lei lo capisce benissimo. Bisogna tenere il passo coi tempi. Dispiace anche a me, glielo assicuro, ma a un certo punto bisogna pure decidersi. Del resto, non abbia preoccupazioni: il lavoro per lei non mancherà mai. Ricorda, tre anni fa, quando abbiamo comperato la fatturatrice? [...] Ebbene: come si trova oggi? Ne potrebbe fare a meno? No, non è vero? È uno strumento di lavoro come un altro, come il telefono, come il ciclostile. Il fattore umano è e sarà sempre indispensabile, nel nostro lavoro; ma abbiamo dei concorrenti, e perciò dobbiamo pure affidare alle macchine i compiti più ingrati, più faticosi. I compiti meccanici, appunto... [...]

SEGRETARIA (*esitante; via via più commossa*) Maestro... io ... io lavoro con lei da quindici anni... ecco, mi perdoni, ma ... al suo posto non farei mai una cosa simile. Non lo dico mica per me, sa: ma un poeta, un artista come lei... come può rassegnarsi a mettersi in casa una macchina... moderna finché vuole, ma sarà sempre una macchina... come potrà avere il suo gusto, la sua sensibilità... Stavamo così bene, noi due, lei a dettare e io a scrivere... e non solo a scrivere, a scrivere sono capaci tutti: ma a curare i suoi lavori come

se fossero i miei, a metterli in pulito, a ritoccare la punteggiatura, qualche concordanza, (*confidenziale*) anche qualche errorino di sintassi, sa? Può capitare a tutti di distrarsi...

POETA Ah, non creda che io non la capisca. Anche da parte mia è una scelta dolorosa, piena di dubbi. Esiste una gioia, nel nostro lavoro, una felicità profonda, diversa da tutte le altre, la felicità del creare, del trarre dal nulla, del vedersi nascere davanti, a poco a poco, o d'un tratto, come per incanto, qualcosa di nuovo, qualcosa di vivo che non c'era prima... (*Freddo ad un tratto*) Prenda nota, signorina: «come per incanto, qualcosa di nuovo, qualcosa di vivo che non c'era prima, puntini»: è tutta roba che può servire.

SEGRETARIA (*molto commossa*) È già fatto, maestro. Lo faccio sempre, anche quando lei non me lo dice. (*Piangendo*) Lo conosco, il mio mestiere. Vedremo se quell'altro, quel coso, saprà fare altrettanto! [...]

SIMPSON (*alacre e gioviale; leggero accento inglese*) Eccomi: a tempo di primato, no? Qui c'è il preventivo, qui c'è l'opuscolo pubblicitario, e qui le istruzioni per l'uso e la manutenzione. [...] (*Pausa: ronzo crescente del Versificatore che si sta riscaldando*). ... Ecco, si sta riscaldando. Fra pochi minuti, quando si accende la lampadina spia, si potrà cominciare. Intanto, se permette, le direi qualcosa sul funzionamento. Prima di tutto, sia ben chiaro: questo non è un poeta. Se lei cerca un poeta meccanico vero e proprio, dovrà aspettare ancora qualche mese: è in fase di avanzata progettazione presso la nostra casa madre, a Fort Kiddiwanee, Oklahoma. Si chiamerà The Troubadour, «Il trovatore»: una macchina fantastica, un poeta meccanico *heavy-duty*, capace di comporre in tutte le lingue europee vive o morte, capace di poetare ininterrottamente per mille cartelle, da - 100° a +200° centigradi, in qualunque clima, e perfino sott'acqua e nel vuoto spinto. (*Sottovoce*) È previsto il suo impiego nel progetto Apollo: sarà il primo a cantare le solitudini lunari [...].

POETA (*legge borbottando l'opuscolo*) Voltaggio e frequenza... sì, siamo a posto. Impostazione argomento... dispositivo di blocco... è tutto chiaro. Lubrificazione... sostituzione del nastro... lunga inattività... tutte cose che potremo vedere dopo. Registri... ah ecco, questo è interessante, è l'essenziale. Vede, signorina? sono quaranta: qui c'è la chiave delle sigle. EP, EL (elegiaco, immagino: sì, elegiaco, infatti), SAT, MYT, JOC (cos'è questo JOC? ah sí, jocular, giocoso), DID...

SEGRETARIA DID?

POETA Didascalico: molto importante. PORN... (*La segretaria sobbalza*). «Messa in opera»: non sembra, ma è di una semplicità estrema. Lo saprebbe usare un bambino. (*Sempre più entusiasta*) Guardi: basta impostare qui l'«istruzione»: sono quattro righe. La prima per l'argomento, la seconda per i registri, la terza per la forma metrica, la quarta (che è facoltativa) per la determinazione temporale. Il resto lo fa tutto lui: è meraviglioso!»

## Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano.
2. Come sono caratterizzati i tre personaggi?
3. Come viene rappresentato il Versificatore? Ti sembra diverso o simile a un moderno dispositivo tecnologico?
4. Le ultime frasi del Poeta sono significative: per quale motivo?

## Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano e rifletti sulle tematiche che propone, approfondendole con opportuni collegamenti mediante tue letture e conoscenze personali e operando una riflessione sulla produzione della poesia e dell'arte affidata a strumenti automatici.

**PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **J.M.Keynes**, *Come uscire dalla crisi*, Laterza, Bari, (I edizione 2004), edizione utilizzata 2024, pp.113 -116.

«[...] Sig. Presidente, arrivati a questo punto, avrete la sensazione che io vi critichi più di quanto non vi apprezziate. Ma in verità non è così. Voi continuate ad essere lo statista la cui visione generale e attitudine ai compiti di governo mi sono più congeniali rispetto a quelli di tutti gli altri governanti nel mondo. Voi siete l'unico che si rende conto della necessità di un profondo cambiamento di metodi e lo sta tentando senza intolleranze, tirannie e distruzioni. Voi procedete a tentoni, attraverso tentativi ed errori, e si avverte che siete, proprio come dovrete essere, completamente indipendente nel vostro intimo dai dettagli di una particolare tecnica. Nel mio paese, come nel vostro, la vostra posizione rimane straordinariamente immune da critiche su questo o quel dettaglio. La nostra speranza e la nostra fede sono basate su considerazioni più generali. Se mi doveste chiedere cosa suggerirei in termini concreti per l'immediato futuro, io risponderei così. [...] Nel campo della politica interna, metto avanti a tutto, per le ragioni addotte sopra, un largo volume di spesa da finanziare con debiti sotto gli auspici del governo. È al di là delle mie competenze scegliere i particolari capitoli di spesa. Ma la preferenza dovrebbe essere data a quelli che possono essere realizzati rapidamente su larga scala come, per esempio, la rimessa in efficienza delle attrezzature ferroviarie. L'obiettivo è avviare il processo di ripresa. Gli stati Uniti sono pronti ad avanzare verso la prosperità se si riesce a imprimere una spinta vigorosa nei prossimi sei mesi. L'energia e l'entusiasmo che lanciarono l'N.R.A.<sup>1</sup> nei suoi primi giorni non potrebbero essere posti al servizio di una campagna finalizzata ad accelerare spese centrali scelte oculatamente, nella misura in cui la pressione delle circostanze lo consenta? Lei può almeno sentirsi sicuro che il Paese sarà arricchito più da tali progetti che dalla involontaria attività di milioni di persone. Metto al secondo posto il mantenimento di un credito abbondante e a buon mercato e in particolare la riduzione del saggio d'interesse a lungo termine. L'inversione di tendenza in Gran Bretagna è largamente attribuibile alla riduzione del saggio d'interesse a lungo termine che fu raggiunta grazie al successo della conversione del debito di guerra. Quest'ultima fu realizzata attraverso la politica di mercato aperto della Banca d'Inghilterra. Non vedrei alcuna ragione per non ridurre il saggio d'interesse sui titoli governativi a lunga scadenza, portandolo al 2,5% o anche meno, con favorevoli ripercussioni su tutto il mercato obbligazionario, se soltanto il Sistema della Riserva Federale<sup>2</sup> sostituisse il suo attuale pacchetto di titoli del Tesoro a breve termine con l'acquistare in cambio emissioni a lunga scadenza. Tale politica dovrebbe sortire i primi effetti in pochi mesi ed io gli annetto grande importanza. Con questi adattamenti o estensioni della vostra attuale politica, potrei sperare con grande fiducia in un esito positivo. [...] J.M.Keynes»

**Comprensione e analisi**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto e individua la tesi sostenuta dall'autore.
2. Cosa intende Keynes con l'espressione "*campagna finalizzata ad accelerare spese centrali*"?
3. L'autore propone come esempio positivo la politica economica adottata in Gran Bretagna: ricostruisci i passaggi del ragionamento.
4. Individua quali obiettivi intende raggiungere la politica economica suggerita da Keynes.

---

<sup>1</sup> *National Recovery Administration*: il principale piano economico elaborato da Roosevelt nella prima fase della sua presidenza.

<sup>2</sup> *Sistema della Riserva Federale*: organismo che negli Stati Uniti svolge il ruolo di Banca Centrale.

## Produzione

Il testo proposto è parte di una lettera indirizzata dall'economista John Maynard Keynes (1883 – 1946) al presidente americano Roosevelt pubblicata sul «*The New York Times*» (31-12-1933) durante la Grande Depressione degli anni Trenta. Sulla base della tesi sostenuta dall'autore e in base alle conoscenze da te acquisite durante il percorso di studi, elabora un testo coerente e coeso sulla crisi economica del 1929 e sul *New Deal*.

## PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Vito Mancuso**, *Non ti manchi mai la gioia. Breve itinerario di liberazione*, Garzanti, Milano, 2023, pp. 81-82.

«Il primo pensiero giusto è *vivere* per qualcosa più importante di sé. Esso nasce quando, dal guardare e concepire il mondo secondo una psicologia e una spiritualità immature, analoghe al primitivo sistema astronomico tolemaico, si passa a una psicologia e una spiritualità evolute, analoghe al più raffinato e più veritiero sistema astronomico copernicano. Il primo pensiero giusto sorge quando nella mente e nel cuore di un essere umano avviene il passaggio dal geocentrismo all'eliocentrismo: quando dal fare istintivamente di se stessi la stella si comprende di essere in realtà un pianeta, e così, dal considerare tutto sulla base del proprio ristretto interesse, si passa a una dilatazione della mente e del cuore che fa comprendere l'esatta proporzione delle cose.

Uno apre gli occhi, inizia a guardare il mondo non più in funzione di sé con sguardo ricurvo e uncinato, ma con sguardo diritto per quello che esso è, poi si mette a pensare e dice a se stesso: la natura è più importante di me, la cultura è più importante di me, la giustizia è più importante di me, ci sono mille cose più importanti di me. Chi sente questa attrazione della verità e acconsente al suo richiamo esce dalla caverna dell'io e perviene alla luce della realtà: il suo sguardo, come ho detto, si raddrizza, e dall'essere ricurvo a forma di uncino, espressione della natura vorace e predatoria della sua precedente immaturità tolemaica, inizia a essere diritto, espressione della rettitudine copernicana che ora lo abita. Il che lo conduce a vivere in modo da fare di sé non un immaturo e vorace complemento di termine, ma un maturo e libero soggetto, responsabilmente legato a un codice di valori che lo rende degno di servire la realtà.»

## Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto, individuando la tesi sostenuta dall'autore.
2. Nel testo torna più volte il riferimento metaforico al sistema astronomico tolemaico e a quello copernicano: spiega come esso viene applicato al ragionamento dell'autore.
3. Il cambiamento di prospettiva dovrebbe spingere il lettore a uscire '*dalla caverna dell'io*' e a pervenire '*alla luce della realtà*'. Chiarisci il significato dell'immagine impiegata, tenendo presente che essa rievoca il mito della caverna con cui il filosofo greco Platone raffigurava la condizione umana, prigioniera dell'apparenza e ignara della verità.
4. Chi abbraccia uno sguardo nuovo smette i panni di '*immaturo e vorace complemento di termine*' per divenire '*un maturo e libero soggetto*': chiarisci il significato attribuito dall'autore a tale metafora.

## Produzione

Facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue letture e alle tue esperienze, proponi una tua riflessione sulle considerazioni presenti nel brano, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

## **PROPOSTA B3**

Testo tratto da: **Gabriele Crescente**, *Il peso dell'intelligenza artificiale sull'ambiente*, 22 marzo 2024, <https://www.internazionale.it/notizie/gabriele-crescente/2024/03/22/intelligenza-artificiale-ambiente>.

«Il boom dell'intelligenza artificiale ha scatenato accese discussioni sulle sue possibili conseguenze apocalittiche, dalla scomparsa di milioni di posti di lavoro al rischio che le macchine possano sfuggire al controllo degli esseri umani e dominare il pianeta, ma finora relativamente poca attenzione è stata dedicata a un aspetto molto più concreto e immediato: il suo crescente impatto ambientale.

I software come ChatGpt richiedono centri dati estremamente potenti, che consumano enormi quantità di energia elettrica. Secondo l'Agenzia internazionale dell'energia i centri dati, l'intelligenza artificiale e le criptomonete sono responsabili del 2 per cento del consumo mondiale di elettricità, un dato che potrebbe raddoppiare entro il 2026 fino a eguagliare il consumo del Giappone.

Questa crescita sta già mettendo in crisi le reti elettriche di alcuni paesi, come l'Irlanda, che dopo aver cercato per anni di attirare i giganti del settore dell'informatica, ha recentemente deciso di limitare le autorizzazioni per nuovi centri dati.

I server hanno anche bisogno di grandi quantità di acqua per il raffreddamento. Il Financial Times cita una stima secondo cui entro il 2027 la crescita dell'ia possa produrre un aumento del prelievo idrico compreso tra 4,2 e 6,6 miliardi di metri cubi all'anno, più o meno la metà di quanta ne consuma il Regno Unito.

Le aziende del settore fanno notare che l'intelligenza artificiale può avere un ruolo fondamentale nella lotta alla crisi climatica e ambientale: le sue applicazioni possono essere usate per aumentare l'efficienza delle industrie, dei trasporti e degli edifici, riducendo il consumo di energia e di risorse, e la produzione di rifiuti. Secondo le loro stime, quindi, la crescita del suo impatto ambientale netto è destinata a rallentare per poi invertirsi.

Ma alcuni esperti intervistati da Undarke<sup>1</sup> sono scettici e citano il paradosso di Jevons, secondo cui rendere più efficiente l'uso di una risorsa può aumentare il suo consumo invece di ridurlo. Man mano che i servizi dell'intelligenza artificiale diventano più accessibili, il loro uso potrebbe aumentare talmente tanto da cancellare qualunque effetto positivo.

A complicare la valutazione è anche la scarsa trasparenza delle aziende, che rende difficile quantificare l'impatto dei loro servizi e la validità delle loro iniziative per aumentarne la sostenibilità. Le cose potrebbero presto cambiare.

L' Ai act<sup>2</sup> approvato a febbraio dall'Unione europea obbligherà le aziende a riferire in modo dettagliato il loro consumo di energia e risorse a partire dal 2025, e il Partito democratico statunitense ha da poco presentato una proposta di legge simile.»

### **Comprensione e analisi**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano e individua gli snodi argomentativi.
2. Quali effetti positivi potrebbe eventualmente avrebbe l'AI sull'ambiente?
3. Come si presenta e come si cerca di risolvere la questione della "trasparenza" da parte delle aziende del settore AI?
4. Cosa si intende con l'espressione '*paradosso di Jevons*'?

### **Produzione**

Sulla base delle tue conoscenze e delle tue esperienze personali elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul "boom" dell'intelligenza artificiale e del suo impatto sull'ambiente, oltre che sulla società e sulle abitudini dei singoli e dei gruppi. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

---

<sup>1</sup> Undarke: rivista di divulgazione scientifica digitale.

<sup>2</sup> Ai act: nuovo Regolamento europeo sull'Intelligenza Artificiale.

**PROPOSTA C1**

Testo tratto da: **Bruno Bettelheim**, *Un genitore quasi perfetto*, Feltrinelli, Milano, 2009, pp. 77-83.

«Il rendimento scolastico, un tema sul quale spesso genitori e figli sono in conflitto, può servire a illustrare ulteriormente come il fatto di vedere le cose da due prospettive diverse possa facilmente diventare di ostacolo al rapporto tra genitori e figli in quanto una stessa idea o esperienza può assumere significati completamente diversi per ciascuno di essi. Di solito il genitore che si preoccupa per i progressi scolastici del figlio è mosso dall'apprensione circa il suo futuro; ma per un bambino futuro vuol dire domani o, al massimo, di lì a qualche giorno. Per lui tra l'oggi e il giorno in cui finirà gli studi, per non parlare di quando sarà adulto, c'è di mezzo un'eternità, un lasso di tempo indefinibile e inimmaginabile. (Del resto, anche molti adulti trovano difficile proiettarsi in un futuro distante una quindicina d'anni). Appunto perché il bambino è incapace di abbracciare il futuro, il presente immediatamente assume importanza assoluta. Perciò l'insoddisfazione del genitore, in quanto esiste nel presente e viene avvertita nel presente, è la cosa che conta, mentre la causa di quella insoddisfazione, la preoccupazione per il "futuro", non ha per il bambino alcun senso.

Dicendo questo non si vuole assolutamente negare quanto sia importante per la buona riuscita scolastica dei bambini e dei ragazzi la vicinanza e l'interessamento dei loro genitori. Ma deve trattarsi di un interessamento che riguarda quello che succede a scuola giorno per giorno, perché questo è l'orizzonte entro il quale vive e concepisce la sua vita il bambino. Per la maggior parte dei bambini una relazione positiva con i genitori e con il loro atteggiamento verso la cultura è l'ingrediente fondamentale di una buona riuscita scolastica. Il bambino desidera naturalmente avere accesso alle cose che gli amati genitori considerano importanti, vuole saperne di più sulle cose che a essi stanno tanto a cuore. E vuole anche compiacerli, ottenere la loro approvazione (nonché quella dell'insegnante e di altri adulti importanti per lui), ma *ora, subito*. E applicarsi allo studio sembrerebbe un modo relativamente facile per ottenere tutte queste cose.

Il bambino che va bene a scuola riceve molte ricompense: i suoi genitori sono contenti di lui, l'insegnante lo loda, gli dà buoni voti. Perciò se un bambino che possiede le abilità necessarie per riuscire bene a scuola invece va male, devono esistere dei motivi che spiegano il suo fallimento, dei motivi che, per quel bambino, devono evidentemente essere più pressanti del desiderio di ottenere tutte quelle gratificazioni. Per poter comprendere tali motivi dobbiamo scoprire da quale prospettiva il fallimento scolastico può apparire più desiderabile del successo. Solo la convinzione *aprioristica* dei genitori che non possa esistere una simile prospettiva impedisce loro di capire come mai il figlio abbia scelto il fallimento invece del successo. Se solo si sforzassero di vedere le cose da un'angolazione che renda intelligibile la scelta del figlio, allora il suo modo di ragionare apparirebbe anche a loro comprensibile e del tutto logico; e, quel che più conta, il conflitto si risolverebbe ed essi saprebbero come indurre il bambino a modificare la sua scelta in modo che si conformi maggiormente alla loro.»

Facendo riferimento alle osservazioni ricavate dalla tua personale esperienza, analizza la tesi, sostenuta dallo psicopatologo Bruno Bettelheim (1903-1990), secondo cui il rapporto tra genitori e figli ha un ruolo decisivo nel determinarne il rendimento scolastico di questi ultimi. Scegli i riferimenti che ti sembrano più congeniali allo sviluppo del tuo discorso che va argomentato in maniera coerente e coesa.

## **PROPOSTA C2**

Testo tratto da **Paola Calvetti**, «Amicizia», in *Nuovo dizionario affettivo della lingua italiana*, Fandango, Roma, 2019, pp. 24-25.

«Quando penso al futuro, quando immagino la mia vecchiaia, quando guardo i miei figli, ormai adolescenti, mi viene in mente la parola “amicizia”. Avrei scelto “amore”, fino a poco tempo fa. L’ho scartato, anche se all’apparenza, ha più fascino e mistero. Oh, non perché ho il cuore troppo infranto, ma se devo scegliere – e mi hanno chiesto di scegliere – una parola, punto sull’amicizia. Nella cosiddetta società liquida e precaria nella quale viviamo, amicizia è solidità. Immagino che, se morte non ci separa, l’amicizia è, resta, è l’unica parola che posso associare, per assonanza emotiva e non fonetica, all’eternità, alla consolazione, alla tenerezza, al tepore, che non è calore o fiamma, ma piccolo caldo, costante caldo, abbraccio che non scivola via. Meno temeraria della passione, l’amicizia non è seconda scelta, non è saldo, avanzo. È pietra, terra, approdo sicuro. Non ha sesso, è universale, attenua il dolore più di ogni altro sentimento. È il sentimento del futuro. La certezza, che sconfigge la precarietà. Nella libertà. Non è una parolona, nemmeno una parolina. È la parola.»

Elabora un testo coerente e coeso esprimendo il tuo punto di vista in merito alle considerazioni dell’autrice sul tema dell’amicizia. Argomenta il tuo punto di vista in riferimento alle tue conoscenze artistico-letterarie, alle tue letture, alle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche, alla tua sensibilità.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

---

Durata massima della prova: 5 ore.

È consentito l’uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l’Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

**SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA**  
**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**  
**IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Tipologia B - Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).**

**Nucleo tematico 1** - Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

**Indirizzo:** IPSAR – ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA, SETTORE CUCINA- PERCORSO CUCINA TRADIZIONALE E CREATIVA

**Tema di:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE \_ LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA E QUESITO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

**UN EVENTO DI ORIENTAMENTO SULLA SANA  
E CORRETTA ALIMENTAZIONE IN FASE ADOLESCENZIALE**

**CASO AZIENDALE**

Le abitudini alimentari, che influiscono sull'assunzione di nutrienti e sulle preferenze alimentari, si sviluppano generalmente nella prima infanzia, ma si rafforzano durante l'adolescenza. L'ambiente familiare e quello scolastico svolgono un ruolo essenziale nella definizione del rapporto con il cibo, del consumo dei singoli alimenti e della qualità della dieta negli adolescenti. Per una maggiore sensibilizzazione dei giovani adolescenti circa l'importanza di una sana e corretta alimentazione, è funzionale condividere esperienze e riflessioni che possano evidenziare gli aspetti salienti e le abitudini, sia negative che positive, dell'attuale stile di vita tipico di questa età, anche in riferimento a una maggiore consapevolezza dell'impatto ambientale delle scelte alimentari. La candidata/Il candidato, in qualità di professionista del settore ristorativo, ipotizzi di essere stato coinvolto nell'evento che si terrà in occasione della "Giornata internazionale dei diritti dell'infanzia e dell'adolescenza". L'evento prevede una tavola rotonda che coinvolge nutrizionisti, psicologi che daranno informazioni circa le sane abitudini di vita e giovani imprenditori e atleti che condivideranno con la platea le proprie esperienze di vita.

**PRIMA PARTE**

La candidata/Il candidato, a partire dalle informazioni sopra riportate e sulla base delle proprie conoscenze e competenze tecnico-professionali, proponga il proprio contributo nella gestione/organizzazione dell'evento, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) ipotizzi l'organizzazione del momento conviviale che si svolgerà alla fine dell'incontro (cooking show, colazione, pranzo, cena, buffet ecc.);
- b) proponga un menù per gli adolescenti con 2 primi piatti, 2 secondi piatti con contorno, 2 dessert e possibili bevande idonee, inserendo almeno 3 prodotti tipici del territorio;
- c) motivi le scelte delle proposte tenendo conto dell'aspetto nutrizionale funzionale alle esigenze del target di consumatori (adolescenti) e del principio della sostenibilità;
- d) riferisca le procedure organizzative della propria brigata e le attrezzature utilizzate.

## SECONDA PARTE

### Enogastronomia - Settore cucina tradizionale e creativa

La candidata/Il candidato, sulla base delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite in base al percorso svolto, elabori un tema sviluppando i seguenti punti:

- Sulla base del target della clientela dell'evento proposto, illustri le esigenze nutrizionali di questa fascia di età e individui le indicazioni dietetiche e gli errori più frequenti che vengono commessi dagli adolescenti.
- Ipotizzando che alcuni piatti proposti nella prima parte possano essere inseriti nel menù della mensa scolastica, definisca che cosa si intende per "ristorazione collettiva", ne spieghi le caratteristiche e i criteri di elaborazione di un menù.
- Considerando la presenza di soggetti celiaci, illustri le caratteristiche delle reazioni avverse al cibo, con particolare riferimento alla celiachia e individui delle alternative del menù proposto per questi soggetti.

**Per il punto B è data facoltà al candidato di fare riferimento ad esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).**

### C) Quesito di Diritto e Tecniche Amministrative

**Titolo: Redazione del budget per un evento di orientamento sulla sana alimentazione adolescenziale**

**Situazione:** In occasione della **Giornata internazionale dei diritti dell'infanzia e dell'adolescenza**, è previsto un **evento di orientamento sulla sana e corretta alimentazione in fase adolescenziale**, che includerà una **tavola rotonda con esperti** e un **momento conviviale finale** sotto forma di **buffet salutare**. L'evento coinvolgerà circa **100 partecipanti**, tra adolescenti, docenti, esperti e ospiti.

-La candidata/Il candidato, in qualità di professionista del settore ristorativo, specializzato nell'attività di catering, definisca il concetto di budget, considerato il principale strumento di controllo della gestione aziendale, e precisi le ragioni della sua utilizzazione nella conduzione di un ristorante.

- Predisponi un budget preventivo sintetico, indicando una stima approssimativa dei costi totali dell'evento. Puoi ipotizzare dei valori realistici per ciascuna voce.

#### Budget preventivo sintetico per il buffet salutare

| VOCE DI COSTO | TIPOLOGIA | COSTO UNITARIO(€) | QUANTITA'/ UNITA' | TOTALE ( €) |
|---------------|-----------|-------------------|-------------------|-------------|
|               |           |                   |                   |             |

Durata massima della prova 5 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito l'accesso ad Internet.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.