

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.** **67 del 31.03.2025)**

Classe 5 Sez. ENS

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione: Enogastronomia

Percorso d'Istruzione di secondo livello per Adulti (ex corso serale)



**"La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta
di una nuova stella" (Anthelme Brillat-Savarin)**

IL COORDINATORE: Maniscalco Zuela

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Maria Ricciardello



INDICE

LE CARATTERISTICHE DELL'ISTITUTO E DELL'INDIRIZZO

- BREVE STORIA DELL'ISTITUTO _____
- L'ISTITUTO E IL SUO CONTESTO _____
- IL PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE (PECUP) DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO PER ADULTI – INDIRIZZI PROFESSIONALI _____
- L'INDIRIZZO “*SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*” _____
- RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI PROFESSIONALI _____
- RISULTATI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI DELL'INDIRIZZO “*SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*” _____
- QUADRO ORARIO MINISTERIALE DELL'INDIRIZZO “*SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*” _____
- QUADRO ORARIO ADOTTATO PER LA CLASSE _____

LA STORIA DELLA CLASSE

- COMPOSIZIONE E PROFILO DELLA CLASSE _____
- PROSPETTO DATI DELLA CLASSE NEL CORSO DEL SECONDO E TERZO PERIODO DIDATTICO _____
- COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE _____

II PERCORSO FORMATIVO

- LA PERSONALIZZAZIONE DEL PERCORSO TRAMITE IL PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE _____
- CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI _____
- CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI _____
- OBIETTIVI FORMATIVI GENERALI _____
- OBIETTIVI TRASVERSALI COMUNI A TUTTE LE DISCIPLINE _____
- OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO DELLE VARIE DISCIPLINE _____
- OBIETTIVI E ATTIVITÀ SVOLTE RELATIVE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA _____
- MODULI DI ORIENTAMENTO FORMATIVO _____
- ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA _____
- PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO _____
- SIMULAZIONI PROVE SCRITTE E COLLOQUIO ORALE REALIZZATE IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO _____
- 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. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO
3. GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA
4. CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO
5. GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA NAZIONALE
6. GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
7. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ESAMI DI STATO
8. ATTI RELATIVI ALLE SIMULAZIONI REALIZZATE IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO

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 nebroideo, 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 a vocazione professionale 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: Odontecnico. 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*”, “*Maitre Sommelier e Bartender*”, “*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*”.

Inoltre, a partire dall'anno scolastico 2021/22 è stato autorizzato il Liceo Musicale e Coreutico, attivo dal 2023/24 nelle sedi di Naso e Capo d'Orlando. Da settembre 2024 è attivo il Liceo scientifico con sperimentazione Cambridge.

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.

A partire dall'anno scolastico 2021/2022, a seguito di autorizzazione dell'Assessorato alla Pubblica Istruzione della Regione Sicilia e alla stipula di un accordo di Rete con il CPIA della Provincia di Messina, l'Istituto Merendino è diventato punto di erogazione di Percorsi di Istruzione di secondo livello per Adulti, dando così l'opportunità a numerosi *low skilled adults* che hanno interrotto gli studi o che vogliono riqualificarsi di conseguire un diploma immediatamente spendibile nel mondo del lavoro, nell'ottica del *Life Long Learning*. Nello specifico sono attivi due indirizzi:

-Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale presso la sede centrale di C/da Santa Lucia di Capo d'Orlando;

-Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera presso la sede di Via Tomasi di Lampedusa di Brolo.

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;
- ✓ Stage presso aziende dei vari settori promossi dalla scuola, studi professionali, enti pubblici;
- ✓ Rapporti con gli enti locali, le parti sociali, le agenzie per 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 studenti allo studio, attraverso la mediazione di contenuti culturali e la promozione dell'operatività, affinché gli stessi possano divenire consapevoli del loro ruolo sociale e possano acquisire autonomia di giudizio, creatività, spirito d'iniziativa e imprenditorialità.

IL PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE (PECUP) DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO PER ADULTI – INDIRIZZI PROFESSIONALI.

I Percorsi di Istruzione di secondo livello per Adulti ad indirizzo professionale si riferiscono al profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione per gli istituti professionali, come definito dal Regolamento adottato con decreto del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, n. 87. Pertanto, i risultati di apprendimento, declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono relativi agli insegnamenti stabiliti secondo le modalità previste dal suddetto Regolamento.

L'INDIRIZZO “SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

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

- ✓ Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
- ✓ Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.
- ✓ Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- ✓ Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
- ✓ Comunicare in almeno due lingue straniere.
- ✓ Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
- ✓ Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici.
- ✓ Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI PROFESSIONALI

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

- valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- 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 gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;

- 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;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del (QCER);
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI DELL'INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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 MINISTERIALE DELL'INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

PREMESSA

I Percorsi di secondo livello di Istruzione professionale sono articolati in tre periodi didattici, così strutturati:

a) primo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi degli istituti professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente; b) secondo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente; c) terzo periodo didattico finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione tecnica o professionale, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente.

I tre periodi didattici si riferiscono alle conoscenze, abilità e competenze previste rispettivamente per il primo biennio, il secondo biennio e l'ultimo anno del corrispondente ordinamento degli istituti professionali e hanno rispettivamente un orario complessivo obbligatorio pari al 70% di quello previsto dal suddetto ordinamento con riferimento all'area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo.

QUADRO ORARIO AREA GENERALE

ASSI CULTURALI	Cl. Conc.	DISCIPLINE	Ore						
			Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico	
			I	II		III	IV		
ASSE DEI LINGUAGGI	50/A	Lingua e letteratura italiana	99	99	198	99	99	198	99
	346/A	Lingua inglese	66	66	132	66	66	132	66
ASSE STORICO-SOCIALE-ECONOMICO	50/A	Storia		99	99	66	66	132	66
	19/A	Diritto ed Economia	66		66				
ASSE MATEMATICO	47/A-48/A-49/A	Matematica	99	99	198	99	99	198	99
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	60/A	Scienze integrate	99		99				
		Religione Cattolica o attività alternative			33			33	33
		Totale ore di attività e insegnamenti generali			825			693	363
		Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo			693			825	396
		Totale complessivo ore			1518			1518	759

QUADRO ORARIO AREA DI INDIRIZZO

Cl. Conc.	DISCIPLINE	Ore						
		Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico	
		I	II		III	IV		
38/A-12/A-13/A	Scienze integrate (Fisica/Chimica)	99		99				
57/A	Scienza degli alimenti		99	99				
50/C	Laboratorio di servizi ** (*) enogastronomici – settore cucina	66	66	132				
51/C	Laboratorio di servizi ** (*) enogastronomici – settore sala e vendita	66	66	132				
15/C-52/C	Laboratorio di servizi ** di accoglienza turistica	66	66	132				
46/A	Seconda lingua straniera		99	99	99	66	165	66
	Totale ore di indirizzo			693				
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"								
57/A	Scienza e cultura dell'alimentazione				66	99	165	66
50/C	* di cui in compresenza						33	
17/A	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				99	99	198	99
50/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici - settore cucina				132	99	231	99
51/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici – settore sala e vendita					66	66	66

QUADRO ORARIO ADOTTATO PER LA CLASSE

MATERIA	Primo periodo didattico (a.s. 2022/23)		Secondo periodo didattico (a.s. 2023/24)		Terzo periodo didattico (a.s. 2024/25)
	*I	II	III	**IV	V
Lingua e letteratura italiana	A C C E R T A M E N T O C O M P E T E N Z E	3	3	A C C E R T A M E N T O C O M P E T E N Z E	3
Lingua inglese		2	2		2
Storia		3	2		2
Diritto ed economia (solo al primo anno)		-	-		-
Matematica		3	3		3
Scienze integrate - Scienze della terra e Biologia (solo al primo anno)		-	-		-
Religione cattolica		1	1		1
Scienze integrate - Fisica/Chimica (solo al primo anno)		-	-		-
Scienza degli alimenti		3	-		-
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina		2	4		3
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala e vendita		2			2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		2	-		-
Seconda lingua straniera - Francese		3	3		2
Scienza e cultura dell'alimentazione			2		2 (1 in compr. con B020)
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva			3		3
Totale ore settimanali		24	23		23

LEGENDA

*Nell'anno scolastico 2022/2023 gli studenti, al momento dell'iscrizione, chiedono di essere ammessi direttamente alla frequenza della seconda annualità del primo periodo didattico in quanto dichiarano di essere in possesso delle competenze previste nella prima annualità, acquisite in contesti informali e non formali, per studio individuale e autoformazione e per via di esperienze lavorative nel settore. Inoltre, alcuni studenti della classe erano già in possesso di un diploma. Pertanto, la Commissione per la definizione del Patto formativo attiva un percorso di riconoscimento dei crediti articolato nelle tre fasi di identificazione, valutazione e attestazione. Previa analisi dei curricula e colloqui con i candidati, la Commissione, integrata da tutti i docenti del Consiglio di classe, accetta la richiesta di iscrizione alla seconda annualità del primo periodo didattico, predisponendo anche prove di accertamento delle competenze (scritte, orali, pratiche) di tutte le discipline della prima annualità. L'esito è stato positivo e pertanto gli studenti nell'a.s. 2022/23 hanno frequentato il secondo anno del primo periodo didattico.

**Nel mese di maggio dell'a.s. 2023/24, gli studenti fanno richiesta di essere ammessi direttamente alla frequenza del terzo periodo didattico, in caso di esito positivo allo scrutinio finale relativo alla prima annualità del secondo periodo didattico. La Commissione per la definizione del Patto formativo, integrata da tutti i docenti del Consiglio di classe, accetta la richiesta, predisponendo, a fine anno scolastico, prove di accertamento delle competenze, sia scritte che orali che pratiche, relative a tutte le discipline del secondo anno del secondo periodo didattico. L'esito sia dello scrutinio della prima annualità del secondo periodo didattico che delle prove di accertamento relative alla seconda annualità è stato positivo e pertanto gli studenti, nell'anno scolastico 2024/2025 frequentano il terzo periodo didattico.

LA STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE E PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5ENS risulta composta da 11 studenti, tutti frequentanti, di cui 4 uomini e 7 donne, provenienti dai vari comuni del comprensorio nebroido. Gli studenti, di età compresa fra i 21 e i 61 anni, sono in maggior parte lavoratori. Sebbene la specificità dell'utenza, gli studenti nel loro percorso scolastico hanno dimostrato impegno, dedizione, motivazione allo studio e soprattutto tanta voglia di rimettersi in gioco e acquisire competenze, nell'ottica del *Life Long Learning*.

Il gruppo classe, infatti, ha sempre partecipato attivamente al dialogo educativo, ha affrontato lo studio delle varie discipline con impegno e ha sempre mostrato interesse verso le attività curriculari proposte; inoltre, si è mostrato abbastanza coeso al suo interno, nonostante l'eterogeneità dovuta alla provenienza socio-economica e culturale dei singoli studenti e alla diversa età anagrafica, ciò grazie anche ad un costruttivo dialogo tra di loro e con i docenti, dimostrandosi sempre ben educati e rispettosi verso l'Istituzione scolastica nel suo insieme.

Il cammino di apprendimento che ha visto protagonisti gli studenti durante il percorso formativo è stato, nel complesso, un cammino di arricchimento e di continua crescita, seppur nella diversità delle loro competenze pregresse, della loro capacità di gestire il ritmo di studio e della organizzazione metodologica. Pertanto la classe risulta eterogenea per abilità, ritmi di apprendimento e potenzialità.

Infatti, gli studenti possono essere raggruppati in tre fasce di livello:

- un primo gruppo possiede un ottimo livello di conoscenze, abilità e competenze, sia dell'area generale che dell'area di indirizzo, sono autonomi, hanno un metodo di lavoro ordinato e si orientano con sicurezza;
- un secondo gruppo possiede un buon livello di conoscenze, abilità e competenze sia dell'area generale che dell'area di indirizzo;
- un terzo gruppo possiede un discreto livello di conoscenze, abilità e competenze sia dell'area generale che dell'area di indirizzo.

PROSPETTO DATI DELLA CLASSE NEL CORSO DEL PRIMO, SECONDO E TERZO PERIODO DIDATTICO

Anno Scolastico	n. iscritti	(di cui) n. inserimenti	n. trasferimenti	n. ritirati	n. ammessi alla classe successiva
2022/23	23	-	-	7	12
2023/24	18	6	-	5	12
2024/25	13	1		2	Sarà definito in sede di scrutinio finale

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	CONTINUITÀ NEL SECONDO E TERZO PERIODO DIDATTICO		
		Primo periodo didattico	Secondo periodo didattico	Terzo periodo didattico
Lab. di servizi enogastronomici – Settore cucina	BONSIGNORE MICHELE	NO	NO	SI
Matematica	CASTANO FRANCESCO LEONE	NO	NO	SI
Lingua inglese	DI NARDO IRENE	NO	NO	SI
Lingua e letteratura italiana/Storia	MANISCALCO ZUELA	SI	SI	SI
Lingua francese	MIRABILE DANIELE	NO	NO	SI
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	MUSICO ANTONINO	NO	NO	SI
Scienza e cultura dell'alimentazione	PITTALÀ MICHELA	NO	NO	SI
Religione cattolica	PRINCIOTTA LIBORIO	SI	SI	SI
Lab. di servizi enogastronomici – Settore Sala e vendita	SIRAGUSANO CECILIA	NO	-	SI

IL PERCORSO FORMATIVO

LA PERSONALIZZAZIONE DEL PERCORSO TRAMITE IL PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE

La valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona a partire dalla ricostruzione della sua storia individuale è la cifra innovativa del nuovo sistema di istruzione degli adulti, in coerenza con le politiche nazionali dell'apprendimento permanente così come delineate all'art. 4, comm 51, Legge 92/2012. Il nuovo sistema di istruzione degli adulti delineato nel D.M. del 12 marzo 2015 prevede, tra l'altro, che i percorsi d'istruzione siano organizzati in modo da consentire la personalizzazione del percorso sulla base di un *Patto formativo individuale* definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali posseduti dall'adulto.

Il *Patto* rappresenta dunque un contratto condiviso e sottoscritto dall'adulto, dalla *Commissione per la definizione del Patto formativo*, dal Dirigente del CPIA e dal Dirigente scolastico presso la quale sono incardinati i percorsi di istruzione di secondo livello; con esso viene formalizzato il percorso di studio personalizzato (PSP) relativo al periodo didattico del percorso richiesto dall'adulto all'atto dell'iscrizione. Il *Patto* viene definito ad esito della procedura di riconoscimento dei crediti – articolata nelle tre fasi di identificazione, valutazione e attestazione, ad opera della sezione funzionale operante presso l'Istituto in cui vengono erogati i percorsi di secondo livello.

Condizione necessaria e irrinunciabile per il riconoscimento dei crediti e la personalizzazione del percorso è la progettazione per unità di apprendimento, intese come insieme autonomamente significativo di conoscenze, abilità e competenze correlate ai livelli e ai periodi didattici, da poter erogare anche a distanza tramite FAD (in misura di regola non superiore al 20% del monte ore complessivo del periodo didattico di riferimento).

Il percorso che conduce alla definizione del *Patto* si svolge nell'ambito delle attività di accoglienza e orientamento, cui partecipa l'adulto, e ciò equivale alla frequenza di una parte del periodo didattico del percorso richiesto dall'adulto all'atto dell'iscrizione, in misura, comunque, non superiore al 10% del periodo didattico medesimo.

Pertanto, ogni studente della classe 5ENS ha un proprio *Patto formativo*. Tutti gli studenti hanno frequentato i tre periodi didattici. Tuttavia, nell'anno scolastico 2022/2023 gli studenti, al momento dell'iscrizione, chiedono di essere ammessi direttamente alla frequenza della seconda annualità del primo periodo didattico in quanto dichiarano di essere in possesso delle competenze previste nella prima annualità, acquisite in contesti informali e non formali, per studio individuale e autoformazione ed esperienze lavorative nel settore. Pertanto, la Commissione per la definizione del Patto formativo attiva un percorso di riconoscimento dei crediti articolato nelle tre fasi di identificazione, valutazione e attestazione.

Previa analisi dei curricula e colloqui con i candidati, la Commissione, integrata da tutti i docenti del Consiglio di classe, accetta la richiesta di iscrizione alla seconda annualità del primo periodo didattico, predisponendo anche prove di accertamento delle competenze (scritte, orali, pratiche) di tutte le discipline della prima annualità. L'esito è stato positivo e pertanto gli studenti nell'a.s. 2022/23 hanno frequentato il secondo anno del primo periodo didattico.

Nel mese di maggio dell'a.s. 2023/24, gli studenti fanno richiesta di essere ammessi direttamente alla frequenza del terzo periodo didattico, in caso di esito positivo allo scrutinio finale relativo alla prima annualità del secondo periodo didattico. La Commissione per la definizione del Patto formativo, integrata da tutti i docenti del Consiglio di classe, accetta la richiesta, predisponendo, a fine anno scolastico, prove di accertamento delle competenze, sia scritte che orali che pratiche, relative a tutte le discipline del secondo anno del secondo periodo didattico. L'esito sia dello scrutinio della prima annualità del secondo periodo didattico che delle prove di accertamento relative alla seconda annualità è stato positivo e pertanto gli studenti, nell'anno scolastico 2024/2025 frequentano regolarmente il terzo periodo didattico.

È importante sottolineare che, sebbene alcuni studenti erano già in possesso di pregressi titoli di studio, gli stessi hanno scelto volontariamente di frequentare le lezioni di tutte le discipline previste dal percorso di studio. Solo due studenti, in possesso di diploma di Scuola Secondaria di Secondo grado, hanno chiesto l'esonero dalla frequenza di alcune discipline, richiesta accettata dalla Commissione e accertata sia tramite colloquio che tramite evidenza del curriculum. Pertanto, ai sensi dell'O.M. 67 del 31.03.2025 (art. 22, comma 8, lett. B), *“il candidato il cui percorso di studio personalizzato, definito nell'ambito del PFI, prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento riconducibili a intere discipline, può a richiesta, essere esonerato dall'esame su tali discipline nell'ambito del Colloquio degli Esami di Stato”*.

CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI

I contenuti sono stati scelti in conformità alle Linee Guida ministeriali contenute nel Regolamento adottato con decreto del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, n. 87 e adattati al contesto classe, ovvero agli stili e ritmi di apprendimento degli studenti. In questa prospettiva sono stati concordati e definiti i criteri di selezione degli argomenti ed è stato realizzato un coordinamento pluridisciplinare che ha riguardato specificamente le discipline strutturalmente affini, senza trascurare il rapporto di natura storico-epistemologico tra area umanistica e scientifica.

Le metodologie utilizzate per favorire il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento sono state molteplici: lezione frontale/dialogata, *cooperative learning*, *problem solving*, *flipped classroom*, *learning by doing*, *learning by discovery*, ricerca guidata. Relativamente ai mezzi utilizzati, non sono stati adottati libri di testo ma sono state fornite agli studenti dispense, presentazioni power point e risorse digitali. Il materiale fornito è stato inserito sulla piattaforma *Google G-Suite for Education*. In quanto agli spazi, oltre l'aula tradizionale, dotata di LIM e collegamento a internet, gli studenti hanno fatto uso del laboratorio di informatica e hanno svolto esercitazioni nei Laboratori di cucina, sala/bar e accoglienza dell'Istituto.

Il percorso scolastico si è svolto in orario post-meridiano con scansione quadrimestrale. I programmi sono stati sviluppati per unità di apprendimento.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Il D.lgs. n. 62 del 13 aprile 2017, all'art. 1 comma 2 recita "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".

L'art.1 comma 6 del D. Lgs. n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi". La valutazione, dunque, è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica (scritte, scritto/grafiche, orali, pratiche) riconducibili a diverse tipologie (strutturate, non strutturate, semi-strutturate).

Tuttavia, per la valutazione sommativa di fine anno si terrà conto non solo dei risultati della "misurazione" dei progressi "reali" di ciascun alunno, in termini di conoscenze, abilità, competenze in riferimento al PECUP dell'indirizzo, ma anche dei progressi compiuti fra il livello di partenza e il livello d'arrivo, della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno, della serietà, dell'interesse e partecipazione mostrati, facendo dunque per ogni studente una valutazione anche di carattere formativo.

La verifica ha costituito un momento importante non solo per l'insegnante che, nella fase di accertamento delle conoscenze, abilità e competenze possedute dai discenti ha avuto la possibilità di rivedere ed eventualmente modificare l'impostazione della prassi didattica, ma anche per gli studenti che hanno avuto la possibilità di migliorare la propria metodologia di studio e la qualità del proprio processo di apprendimento. Essa, pertanto, ha fornito l'esatta misura dell'efficacia degli insegnamenti, della crescita cognitiva, umana e formativa degli allievi.

La valutazione, pertanto, è stata effettuata applicando in maniera flessibile i parametri valutativi delle griglie di valutazione allegate al documento.

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 guidarli 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 TUTTE LE DISCIPLINE

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.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO DELLE VARIE DISCIPLINE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

UDA 1	
Titolo	<i>Lavorare insieme per vivere meglio</i>
Prodotto finale	<i>Testo descrittivo Testo argomentativo Analisi del testo</i>
COMPETENZE ATTESE	
	C01 - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti C02 - Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo C03 - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi C04 - Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario C07 - Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali C21 - Utilizzare e produrre testi multimediali
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Oltre a consolidare la <u>competenza alfabetica funzionale</u> degli studenti, l'UDA ha come obiettivo il consolidamento della <u>competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</u> , della <u>competenza digitale</u> e quella relativa alla <u>capacità di "imparare ad imparare"</u> .

UDA 1

ABILITÀ DA SVILUPPARE	CONOSCENZE DA ACQUISIRE
Comprendere il messaggio contenuto in un testo e coglierne le relazioni logiche. Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute, testi letti e ascoltati. Esprimere il proprio punto di vista e individuare quello altrui in contesti formali e informali. Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi. Individuare gli scopi comunicativi ed espressivi di differenti tipologie testuali. Applicare strategie diverse di lettura. Ricerca e selezionare informazioni in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo. Rielaborare in forma chiara le informazioni. Prendere appunti, redigere sintesi e/o mappe, testi descrittivi, narrativi, espositivi e argomentativi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative. Creare connessione intertestuali o interdisciplinari efficienti. Riconoscere e sapere interpretare le principali strutture della poesia italiana. Riconoscere e sapere interpretare le principali strutture narrative della letteratura italiana. Riconoscere e sapere riprodurre alcune tipologie testuali non letterarie, in particolare il testo argomentativo. Sviluppare capacità critica e autonoma di indagine. Competenza autovalutativa.	Aspetti essenziali e semplificati di storia della lingua. Conoscere alcuni aspetti fondamentali della storia, della cultura e della lingua nazionale e regionale. Approfondimenti di ortografia, morfologia, sintassi e attenzione al lessico specifico e adeguato. Approfondimento dei criteri per la redazione di un commento, di un testo informativo-argomentativo e di un'analisi testuale. Riconoscere le principali forme di tipologie testuali narrative e pragmatiche. Opere selezionate di Alessandro Manzoni. Opere selezionate di Giacomo Leopardi e il rapporto dell'autore con il Romanticismo. Il contesto europeo di fine Ottocento e inizio Novecento. Il Naturalismo e il Verismo, la «questione meridionale» in relazione alle dinamiche internazionali. Vita e opere di Giovanni Verga.

UDA 1	
Prerequisiti	Sviluppare attenzione all'ascolto e all'osservazione delle caratteristiche differenti tra italiano scritto e parlato Criteri per la redazione di una sintesi e di un riassunto
Tempi di realizzazione	Da settembre a dicembre
Metodologie e Strategie didattiche	- lezione partecipata - lettura e studio guidato - mappe concettuali e linee del tempo - supporti digitali (video, mappe interattive, siti web, dizionari ed enciclopedie digitali...) - esercizi di tipo applicativo, volti al consolidamento delle conoscenze - <i>role-playing</i> - <i>cooperative learning</i> - <i>peer tutoring</i> - laboratorio di scrittura - <i>debate</i> - autovalutazione metacognitiva - quiz - laboratorio informatico
Materiali e strumenti didattici	- piattaforma Google Classroom per la creazione della classe virtuale e per la condivisione di materiale didattico, verifiche in itinere e materiale di approfondimento - fotocopie e sintesi di libri di testo fornite dalla docente - sussidi audiovisivi, multimediali, siti d'interesse e <i>digital board</i> - materiali prodotti dalla docente e dagli studenti - dizionario settoriale personale - mappe e cartine storiografiche - app e siti online
Tipologia di verifiche	Colloqui orali, prove strutturate, semi-strutturate e non strutturate Prodotto finale
Criteri di Valutazione	Griglie dipartimentali

UDA 2	
Titolo	<i>Totalitarismi e libera espressione</i>
Prodotto finale	<i>Testo argomentativo</i> <i>Analisi del testo</i>
COMPETENZE ATTESE	
	C01 - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti C02 - Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo C03 - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi C04 - Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario C07 - Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali C21 - Utilizzare e produrre testi multimediali
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Oltre a consolidare la <u>competenza alfabetica funzionale</u> degli studenti, l'UDA ha come obiettivo il consolidamento della <u>competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</u> , della <u>competenza digitale</u> e quella relativa alla <u>capacità di "imparare ad imparare"</u> .

UDA 2

ABILITÀ DA SVILUPPARE	CONOSCENZE DA ACQUISIRE
Comprendere il messaggio contenuto in un testo e coglierne le relazioni logiche. Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute, testi letti e ascoltati. Esprimere il proprio punto di vista e individuare quello altrui in contesti formali e informali. Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi. Individuare gli scopi comunicativi ed espressivi di differenti tipologie testuali. Applicare strategie diverse di lettura. Ricerca e selezionare informazioni in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo. Rielaborare in forma chiara le informazioni. Prendere appunti, redigere sintesi e/o mappe, testi descrittivi, narrativi, espositivi e argomentativi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative. Creare connessione intertestuali o interdisciplinari efficienti. Riconoscere e sapere interpretare le principali strutture della poesia italiana. Riconoscere e sapere interpretare le principali strutture narrative della letteratura italiana. Riconoscere e sapere riprodurre alcune tipologie testuali non letterarie, in particolare il testo argomentativo. Sviluppare capacità critica e autonoma di indagine. Competenza autovalutativa.	Aspetti essenziali e semplificati di storia della lingua. Conoscere alcuni aspetti fondamentali della storia, della cultura e della lingua nazionale e regionale. Approfondimenti di ortografia, morfologia, sintassi e attenzione al lessico specifico e adeguato. Approfondimento dei criteri per la redazione di un commento, di un testo informativo-argomentativo e di un'analisi testuale. Riconoscere le principali forme di tipologie testuali narrative e pragmatiche. Inizio del Simbolismo italiano vita e opere di Giovanni Pascoli, il ruolo del poeta in Italia e in Europa Il primo Novecento ed il Decadentismo. Il contesto storico culturale italiano in relazione a quello europeo. L'Estetismo e la società di massa, Gabriele D'Annunzio: l'impresa di Fiume, la nascita della propaganda moderna e il "superomismo". Biografia e opere di L. Pirandello: <i>La patente</i>, tra cinema e letteratura.

UDA 2

Prerequisiti	Sviluppare attenzione all'ascolto e all'osservazione delle caratteristiche differenti tra italiano scritto e parlato Criteri per la redazione di un testo argomentativo e di un saggio breve
Tempi di realizzazione	Da gennaio a marzo
Metodologie e Strategie didattiche	- lezione partecipata - lettura e studio guidato - mappe concettuali e linee del tempo - supporti digitali (video, mappe interattive, siti web, dizionari ed enciclopedie digitali...) - esercizi di tipo applicativo, volti al consolidamento delle conoscenze - <i>role-playing</i> - <i>cooperative learning</i> - <i>peer tutoring</i> - laboratorio di scrittura - <i>debate</i> - autovalutazione metacognitiva - quiz - laboratorio informatico
Materiali e strumenti didattici	- piattaforma Google Classroom per la creazione della classe virtuale e per la condivisione di materiale didattico, verifiche in itinere e materiale di approfondimento - fotocopie e sintesi di libri di testo fornite dalla docente - sussidi audiovisivi, multimediali, siti d'interesse e <i>digital board</i> - materiali prodotti dalla docente e dagli studenti - dizionario settoriale personale - mappe e cartine storiografiche - app e siti online
Tipologia di verifiche	Colloqui orali, prove strutturate, semi-strutturate e non strutturate
Criteri di Valutazione	Griglie dipartimentali

UDA 3	
Titolo	<i>Verso un pensiero critico</i>
Prodotto finale	<i>Testo argomentativo</i> <i>Analisi del testo</i> <i>Testo espositivo-argomentativo</i>
COMPETENZE ATTESE	
	C01 - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti C02 - Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo C03 - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi C04 - Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario C07 - Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali C21 - Utilizzare e produrre testi multimediali
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Oltre a consolidare la <u>competenza alfabetica funzionale</u> degli studenti, l'UDA ha come obiettivo il consolidamento della <u>competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</u> , della <u>competenza digitale</u> e quella relativa alla <u>capacità di "imparare ad imparare"</u> .

UDA 3

ABILITÀ DA SVILUPPARE	CONOSCENZE DA ACQUISIRE
Comprendere il messaggio contenuto in un testo e coglierne le relazioni logiche. Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute, testi letti e ascoltati. Esprimere il proprio punto di vista e individuare quello altrui in contesti formali e informali. Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi. Individuare gli scopi comunicativi ed espressivi di differenti tipologie testuali. Applicare strategie diverse di lettura. Ricerca e selezionare informazioni in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo. Rielaborare in forma chiara le informazioni. Prendere appunti, redigere sintesi e/o mappe, testi descrittivi, narrativi, espositivi e argomentativi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative. Creare connessione intertestuali o interdisciplinari efficienti. Riconoscere e sapere interpretare le principali strutture della poesia italiana. Riconoscere e sapere interpretare le principali strutture narrative della letteratura italiana. Riconoscere e sapere riprodurre alcune tipologie testuali non letterarie, in particolare il testo argomentativo. Sviluppare capacità critica e autonoma di indagine. Competenza autovalutativa.	Aspetti essenziali e semplificati di storia della lingua. Conoscere alcuni aspetti fondamentali della storia, della cultura e della lingua nazionale e regionale. Approfondimenti di ortografia, morfologia, sintassi e attenzione al lessico specifico e adeguato. Approfondimento dei criteri per la redazione di un commento, di un testo informativo-argomentativo e di un'analisi testuale. Riconoscere le principali forme di tipologie testuali narrative e pragmatiche. Biografia e opere selezionate di G. Ungaretti. Biografia e opere selezionate di P. Levi.

UDA 3

Prerequisiti	Sviluppare attenzione all'ascolto e all'osservazione delle caratteristiche differenti tra italiano scritto e parlato Criteri per la redazione di un testo argomentativo e di un saggio breve
Tempi di realizzazione	Da marzo a giugno
Metodologie e Strategie didattiche	- lezione partecipata - lettura e studio guidato - mappe concettuali e linee del tempo - supporti digitali (video, mappe interattive, siti web, dizionari ed enciclopedie digitali...) - esercizi di tipo applicativo, volti al consolidamento delle conoscenze - <i>role-playing</i> - <i>cooperative learning</i> - <i>peer tutoring</i> - laboratorio di scrittura - <i>debate</i> - autovalutazione metacognitiva - quiz - laboratorio informatico
Materiali e strumenti didattici	- piattaforma Google Classroom per la creazione della classe virtuale e per la condivisione di materiale didattico, verifiche in itinere e materiale di approfondimento - fotocopie e sintesi di libri di testo fornite dalla docente - sussidi audiovisivi, multimediali, siti d'interesse e <i>digital board</i> - materiali prodotti dalla docente e dagli studenti - dizionario settoriale personale - mappe e cartine storiografiche - app e siti online
Tipologia di verifiche	Colloqui orali, prove strutturate, semi-strutturate e non strutturate
Criteri di Valutazione	Griglie dipartimentali

STORIA

UDA 1	
Titolo	<i>Il processo di unificazione nazionale: differenze locali e interdipendenza</i>
Prodotto finale	<i>Commento Testo argomentativo</i>
COMPETENZE ATTESE	
	C01 - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti C02 - Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo C03 - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi C07 - Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali C21 - Utilizzare e produrre testi multimediali
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Il modulo si propone di sviluppare la <u>competenza alfabetica funzionale</u> degli studenti, in un'ottica di continuità con il percorso di Lingua e cultura italiana, ed è visto nella prospettiva del raggiungimento di obiettivi relativi alla <u>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</u>. L'UDA ha come obiettivi anche il consolidamento della <u>competenza</u> degli studenti <u>in materia di cittadinanza</u> e lo sviluppo della <u>competenza digitale</u>.
ABILITÀ DA SVILUPPARE	CONOSCENZE DA ACQUISIRE
Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali ed esporre in modo adeguato i contenuti. Conoscere aspetti, processi e avvenimenti fondamentali del periodo storico di interesse, saperne cogliere i nessi causa-effetto e le correlazioni spazio-temporali.	La Restaurazione: i moti degli anni Venti e Trenta. Il Quarantotto Il Risorgimento e l'Unità d'Italia: la cultura, i valori e le prospettive della società borghese. La Seconda rivoluzione industriale. Progresso e modernità: le trasformazioni del sistema economico e produttivo, sociali e culturali del primo Novecento. Testi specifici sull'alimentazione e sul sistema produttivo correlati all'epoca storica studiata.

UDA 1	
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	Individuare e distinguere nei fatti storici i nessi di causa ed effetto Saper collocare i fatti storici nei contesti spazio-temporali Essere in grado di produrre, opportunamente guidati, una relazione scritta o orale
Tempi di realizzazione	Da settembre a dicembre
Metodologie e Strategie didattiche	- lezione partecipata - lettura e studio guidato - mappe concettuali e linee del tempo - supporti digitali (video, mappe interattive, siti web, dizionari ed enciclopedie digitali...) - esercizi di tipo applicativo, volti al consolidamento delle conoscenze - <i>role-playing</i> - <i>cooperative learning</i> - <i>peer tutoring</i> - laboratorio di scrittura - <i>debate</i> - autovalutazione metacognitiva - quiz - laboratorio informatico
Materiali e strumenti didattici	- piattaforma Google Classroom per la creazione della classe virtuale e per la condivisione di materiale didattico, verifiche in itinere e materiale di approfondimento - fotocopie e sintesi di libri di testo fornite dalla docente - sussidi audiovisivi, multimediali, siti d'interesse e <i>digital board</i> - materiali prodotti dalla docente e dagli studenti - dizionario settoriale personale - mappe e cartine storiografiche - app e siti online
Tipologia di verifiche	Colloqui orali, prove strutturate, semi-strutturate e non strutturate
Criteri di Valutazione	Griglie dipartimentali

UDA 2	
Titolo	<i>Conoscere per non ripetere</i>
Prodotto finale	<i>Testo argomentativo</i>
COMPETENZE ATTESE	
	C01 - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti C02 - Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo C03 - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi C07 - Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali C21 - Utilizzare e produrre testi multimediali
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Il modulo si propone di sviluppare la <u>competenza alfabetica funzionale</u> degli studenti, in un'ottica di continuità con il percorso di Lingua e cultura italiana, ed è visto nella prospettiva del raggiungimento di obiettivi relativi alla <u>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</u>. L'UDA ha come obiettivi anche il consolidamento della <u>competenza</u> degli studenti <u>in materia di cittadinanza</u> e lo sviluppo della <u>competenza digitale</u>.
ABILITÀ DA SVILUPPARE	
Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali ed esporre in modo adeguato i contenuti Conoscere aspetti, processi e avvenimenti fondamentali del periodo storico di interesse, saperne cogliere i nessi causa-effetto e le correlazioni spazio-temporali	CONOSCENZE DA ACQUISIRE
	Nazionalismo e Imperialismo: gli stati europei e le tensioni nazionalistiche L'età giolittiana La <i>Belle Époque</i> La Grande guerra La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS L'economia mondiale fra le due guerre: la crisi del 1929 e il crollo di Wall Street
Prerequisiti	Individuare e distinguere nei fatti storici i nessi di causa ed effetto Saper collocare i fatti storici nei contesti spazio-temporali Essere in grado di produrre una relazione scritta o orale
Tempi di realizzazione	Da gennaio a marzo

UDA 2	
Metodologie e Strategie didattiche	- lezione partecipata - lettura e studio guidato - mappe concettuali e linee del tempo - supporti digitali (video, mappe interattive, siti web, dizionari ed enciclopedie digitali...) - esercizi di tipo applicativo, volti al consolidamento delle conoscenze - <i>role-playing</i> - <i>cooperative learning</i> - <i>peer tutoring</i> - laboratorio di scrittura - <i>debate</i> - autovalutazione metacognitiva - quiz - laboratorio informatico
Materiali e strumenti didattici	- piattaforma Google Classroom per la creazione della classe virtuale e per la condivisione di materiale didattico, verifiche in itinere e materiale di approfondimento - fotocopie e sintesi di libri di testo fornite dalla docente - sussidi audiovisivi, multimediali, siti d'interesse e <i>digital board</i> - materiali prodotti dalla docente e dagli studenti - dizionario settoriale personale - mappe e cartine storiografiche - app e siti online
Tipologia di verifiche	Colloqui orali, prove strutturate, semi-strutturate e non strutturate
Criteri di Valutazione	Griglie dipartimentali

UDA 3	
Titolo	<i>Periodo post-bellico e ricostruzione: l'importanza della pace</i>
Prodotto finale	<i>Testo argomentativo</i>
COMPETENZE ATTESE	

UDA 3

	C01 - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti C02 - Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo C03 - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi C07 - Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali C21 - Utilizzare e produrre testi multimediali
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Il modulo si propone di sviluppare la <u>competenza alfabetica funzionale</u> degli studenti, in un'ottica di continuità con il percorso di Lingua e cultura italiana, ed è visto nella prospettiva del raggiungimento di obiettivi relativi alla <u>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</u>. L'UDA ha come obiettivi anche il consolidamento della <u>competenza</u> degli studenti <u>in materia di cittadinanza</u> e lo sviluppo della <u>competenza digitale</u>.
ABILITÀ DA SVILUPPARE CONOSCENZE DA ACQUISIRE	
Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali ed esporre in modo adeguato i contenuti Conoscere aspetti, processi e avvenimenti fondamentali del periodo storico di interesse, saperne cogliere i nessi causa-effetto e le correlazioni spazio-temporali	L'Italia dallo stato liberale al fascismo I totalitarismi e la Seconda Guerra mondiale La Guerra fredda L'Italia del secondo dopoguerra e la prima Repubblica
Prerequisiti	Individuare e distinguere nei fatti storici i nessi di causa ed effetto Saper collocare i fatti storici nei contesti spazio-temporali Essere in grado di produrre una relazione scritta o orale
Tempi di realizzazione	Da marzo a giugno

UDA 3	
Metodologie e Strategie didattiche	- lezione partecipata - lettura e studio guidato - mappe concettuali e linee del tempo - supporti digitali (video, mappe interattive, siti web, dizionari ed enciclopedie digitali...) - esercizi di tipo applicativo, volti al consolidamento delle conoscenze - <i>role-playing</i> - <i>cooperative learning</i> - <i>peer tutoring</i> - laboratorio di scrittura - <i>debate</i> - autovalutazione metacognitiva - quiz - laboratorio informatico
Materiali e strumenti didattici	- piattaforma Google Classroom per la creazione della classe virtuale e per la condivisione di materiale didattico, verifiche in itinere e materiale di approfondimento - fotocopie e sintesi di libri di testo fornite dalla docente - sussidi audiovisivi, multimediali, siti d'interesse e <i>digital board</i> - materiali prodotti dalla docente e dagli studenti - dizionario settoriale personale - mappe e cartine storiografiche - app e siti online
Tipologia di verifiche	Colloqui orali, prove strutturate, semi-strutturate e non strutturate
Criteri di Valutazione	Griglie dipartimentali

LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA INGLESE

UDA 1	
Titolo	<i>On the plate</i>
Prodotto finale	Esposizione di un elaborato che illustri metodi di cottura e verbi tecnici relativi all'ambito culinario
Contestualizzazione	Saper esprimersi, utilizzando la microlingua, sui metodi di cottura
COMPETENZE ATTESE	

UDA 1

	utilizzare il linguaggio settoriale per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.
--	---

Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multi linguistica;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

ABILITÀ DA SVILUPPARE

CONOSCENZE DA ACQUISIRE

Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro.
Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.

Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro.

Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo.

Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.

Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano.

Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo.

Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.

Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.

Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore.

Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale.

Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.

Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.

Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore d'indirizzo.

Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.

Lessico di settore codificato da organismi internazionali.

Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore.

Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo.

Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.

UDA 1

UDA 1	
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	Conoscenza del lessico della microlingua Possedere abilità e competenze riferibili al livello B1 del QCER.
Tempi di realizzazione	Intero anno scolastico
Metodologie e Strategie didattiche	lezione frontale lezione dialogata e interattiva google classroom ricerca e lettura individuale lavoro di gruppo simulazione conversazione in lingua straniera tutoring brainstorming problem solving cooperative learning costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle autovalutazione
Materiali e strumenti didattici	libri di testo dispense e fotocopie dispense condivise attraverso Google classroom testi di consultazione articoli di quotidiani e riviste documenti audiovisivi strumenti e materiali multimediali
Tipologia di verifiche	Verifiche formative e sommative Verifiche scritte V/F Verifiche orali: colloqui individuali e/o gruppo programmati o estemporanei con trattazioni di argomenti oggetto dell'UDA collaborazione con i compagni espressione di opinioni pertinenti condivisione di riflessioni rispetto delle regole del dialogo
Criteri di Valutazione	Valutazione disciplinare (Griglie di Dipartimento) Interagire in situazioni orali Produrre testi

UDA 2	
Titolo	<i>On the healthy side</i>
Prodotto finale	<i>Conversazione guidata sull'importanza di una corretta alimentazione quotidiana partendo dalla piramide alimentare</i>
Contestualizzazione	La scelta del contenuto, delle metodologie e strategie didattiche mira a far acquisire agli alunni le competenze necessarie per comunicare in lingua straniera in contesti quotidiani, familiari e di lavoro.
COMPETENZE ATTESE	
	utilizzare il linguaggio settoriale per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	– competenza alfabetica funzionale; – competenza multi linguistica; – competenza digitale; – competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; – competenza in materia di cittadinanza; – competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

UDA 2

UDA 2	
ABILITÀ DA SVILUPPARE	CONOSCENZE DA ACQUISIRE
Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro. Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo. Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano. Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo. Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.	Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore. Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale. Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore d'indirizzo. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro. Lessico di settore codificato da organismi internazionali. Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore. Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo. Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	Conoscenza del lessico della microlingua Possedere abilità e competenze riferibili al livello B1 del QCER.
Tempi di realizzazione	Intero anno scolastico

UDA 2	
Metodologie e Strategie didattiche	lezione frontale lezione dialogata e interattiva google classroom ricerca e lettura individuale lavoro di gruppo simulazione conversazione in lingua straniera tutoring brainstorming problem solving cooperative learning costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle autovalutazione
Materiali e strumenti didattici	libri di testo dispense e fotocopie dispense condivise attraverso Google classroom testi di consultazione articoli di quotidiani e riviste documenti audiovisivi strumenti e materiali multimediali
Tipologia di verifiche	Verifiche formative e sommative Verifiche scritte V/F Verifiche orali: colloqui individuali e/o gruppo programmati o estemporanei con trattazioni di argomenti oggetto dell'U.d.A. collaborazione con i compagni espressione di opinioni pertinenti condivisione di riflessioni rispetto delle regole del dialogo
Criteri di Valutazione	Valutazione disciplinare (Griglie di Dipartimento) Interagire in situazioni orali Produrre testi

UDA 3	
Titolo	<i>On the safe side</i>
Prodotto finale	<i>Esposizione di un elaborato (video, testo, PPT, etc...) che illustri l'importanza delle procedure che garantiscono la salubrità degli alimenti (HACCP)</i>
Contestualizzazione	La scelta del contenuto, delle metodologie e strategie didattiche mira a far acquisire agli alunni le competenze necessarie per comunicare in lingua straniera in contesti specifici di lavoro.
COMPETENZE ATTESE	

UDA 3

	utilizzare il linguaggio settoriale per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	– competenza alfabetica funzionale; – competenza multi linguistica; – competenza digitale; – competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; – competenza in materia di cittadinanza; – competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

UDA 3

UDA 3	
ABILITÀ DA SVILUPPARE	CONOSCENZE DA ACQUISIRE
Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro. Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo. Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano. Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo. Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.	Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore. Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale. Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore d'indirizzo. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro. Lessico di settore codificato da organismi internazionali. Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore. Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo. Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	Conoscenza del lessico della microlingua Possedere abilità e competenze riferibili al livello B1 del QCER.
Tempi di realizzazione	Intero anno scolastico

UDA 3	
Metodologie e Strategie didattiche	lezione frontale lezione dialogata e interattiva google classroom ricerca e lettura individuale lavoro di gruppo simulazione conversazione in lingua straniera tutoring brainstorming problem solving cooperative learning costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle autovalutazione
Materiali e strumenti didattici	libri di testo dispense e fotocopie dispense condivise attraverso Google classroom testi di consultazione articoli di quotidiani e riviste documenti audiovisivi strumenti e materiali multimediali
Tipologia di verifiche	Verifiche formative e sommative Verifiche scritte V/F Verifiche orali: colloqui individuali e/o gruppo programmati o estemporanei con trattazioni di argomenti oggetto dell'U.d.A. collaborazione con i compagni espressione di opinioni pertinenti condivisione di riflessioni rispetto delle regole del dialogo
Criteri di Valutazione	Valutazione disciplinare (Griglie di Dipartimento) Interagire in situazioni orali Produrre testi

UDA 4	
Titolo	<i>Recipes: first courses, main courses & side dishes.</i>
Prodotto finale	<i>Presentazione in PPT (o elaborato di altro tipo) degli step di una ricetta tipica a scelta.</i>
Contestualizzazione	<i>Saper descrivere, utilizzando il lessico specifico, i procedimenti che portano alla realizzazione di una ricetta.</i>
COMPETENZE ATTESE	

UDA 4

	utilizzare il linguaggio settoriale per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	– competenza alfabetica funzionale; – competenza multi linguistica; – competenza digitale; – competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; – competenza in materia di cittadinanza; – competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

UDA 4

UDA 4	
ABILITÀ DA SVILUPPARE	CONOSCENZE DA ACQUISIRE
Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro. Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo. Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano. Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo. Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata. Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.	Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore. Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale. Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore d'indirizzo. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro. Lessico di settore codificato da organismi internazionali. Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore. Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo. Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	Conoscenza del lessico della microlingua Possedere abilità e competenze riferibili al livello B1 del QCER.
Tempi di realizzazione	Intero anno scolastico

UDA 4

Metodologie e Strategie didattiche	lezione frontale lezione dialogata e interattiva google classroom ricerca e lettura individuale lavoro di gruppo simulazione conversazione in lingua straniera tutoring brainstorming problem solving cooperative learning costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle autovalutazione
Materiali e strumenti didattici	libri di testo dispense e fotocopie dispense condivise attraverso Google classroom testi di consultazione articoli di quotidiani e riviste documenti audiovisivi strumenti e materiali multimediali
Tipologia di verifiche	Verifiche formative e sommative Verifiche scritte V/F Verifiche orali: colloqui individuali e/o gruppo programmati o estemporanei con trattazioni di argomenti oggetto dell'UDA collaborazione con i compagni espressione di opinioni pertinenti condivisione di riflessioni rispetto delle regole del dialogo
Criteri di Valutazione	Valutazione disciplinare (Griglie di Dipartimento) Interagire in situazioni orali Produrre testi

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

UDA 1	
Titolo	<i>La Salute in Tavola</i>
Prodotto finale	Creazione di una guida informativa su diete e allergie
Contestualizzazione	<i>Garantire un'alimentazione personalizzata ed equilibrata è fondamentale per rispondere alle esigenze di salute e benessere della clientela.</i>
COMPETENZE ATTESE	
	Capacità di ricerca, problem solving, e creatività.
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	-Consapevolezza ed espressione culturale. -Competenza in materia di cittadinanza -Competenze matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria (STEM)

UDA 1	
ABILITÀ DA SVILUPPARE	CONOSCENZE DA ACQUISIRE
- Individuare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei prodotti alimentari in base alle esigenze fisiologiche o patologiche. - Formulare menu funzionali per clienti con specifiche necessità alimentari (intolleranze, allergie o condizioni patologiche).	- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. - Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. - I Larn
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	Conoscere i macronutrienti e micronutrienti, i processi digestivi, la classificazione degli alimenti e le basi dell'igiene alimentare

UDA 1

Tempi di realizzazione	Pianificazione per l'acquisizione di conoscenze su allergie, intolleranze e dieta equilibrata Il percorso si sviluppa in 6 settimane con 2 ore settimanali per un totale di 12 ore. Pianificazione – Alimentazione, allergie e dieta equilibrata Durata: 6 settimane – 2 ore a settimana – Totale: 12 ore • 1^a settimana: Cos'è una dieta equilibrata: quali sono i nutrienti (carboidrati, proteine, grassi, vitamine, sali minerali) e perché sono importanti. • 2^a settimana: I LARN (fabbisogni nutritivi): come si usano per sapere quanto e cosa mangiare a seconda dell'età e dello stile di vita. • 3^a settimana: Differenza tra allergie e intolleranze alimentari: quali alimenti le causano e come riconoscerle. • 4^a settimana: Malattie legate al cibo: come l'alimentazione influisce su problemi come celiachia, colesterolo alto o pressione alta. • 5^a settimana: Cosa mangiare in situazioni particolari: gravidanza, anziani, persone con diabete o in sovrappeso. • 6^a settimana: Verifica finale: domande scritte o orali per controllare cosa è stato imparato. Fammi sapere se vuoi anche la scheda per gli studenti o il materiale per la verifica.
Metodologie e Strategie didattiche	• Problem solving (<i>definizione collettiva</i>) • Attività di laboratorio (<i>esperienza individuale o di gruppo</i>) • Esercitazione pratiche • Flipped classroom/classe capovolta: → primo momento: lo studente apprende in maniera autonoma avvalendosi dell'ausilio di strumenti multimediali, all'esterno delle aule scolastiche → secondo momento: in classe, l'insegnante svolge una didattica fortemente personalizzata orientata alla messa in pratica delle cognizioni precedentemente apprese. Peer education (<i>educazione in un gruppo di pari</i>) • Cooperative learning (<i>lavoro collettivo guidato o autonomo</i>): costituzione di un gruppo cooperativo (<i>4-6 persone</i>) - divisione dei compiti → tutti sono essenziali - costruzione dell'interdipendenza positiva → tutti dipendono da tutti in un clima di collaborazione; - competizione costruttiva tra i gruppi

UDA 1	
Materiali e strumenti didattici	• Libri di testo • Altri libri • Dispense, schemi • Dettatura di appunti • LIM • Computer
Tipologia di verifiche	○ Interrogazione ○ Accertamento delle competenze di scrittura ○ Schede a risposte multiple ○ Domande a risposte aperte delimitate nello spazio (<i>una riga, due righe</i>) e/o nel tempo. ○ Completamento dei dati mancanti ○ Risoluzione di problemi ○ Domande a risposte brevi con motivazione della risposta
Criteri di Valutazione	Conoscenza e Comprensione dei Contenuti, Competenze Analitiche e Critiche Capacità di Applicazione, Comunicazione, Autonomia e Impegno.

UDA 2	
Titolo	<i>Qualità e Sicurezza in Cucina</i>
Prodotto finale	<i>Realizzazione di un manuale semplificato sulle buone pratiche di igiene e sicurezza alimentare in cucina, evidenziando le principali regole per prevenire le contaminazioni e garantire la salubrità degli alimenti.</i>
Contestualizzazione	<i>La sicurezza alimentare e le certificazioni di qualità sono essenziali per garantire la salubrità degli alimenti e operare in modo professionale.</i>
COMPETENZE ATTESE	
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare, Competenza matematica e competenza in scienze:

UDA 2	
ABILITÀ DA SVILUPPARE	CONOSCENZE DA ACQUISIRE
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. - Redigere un piano HACCP per garantire la sicurezza alimentare.	- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. - Certificazioni di qualità : DOP-IGP-STG-BIO - Sistema HACCP.
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	Nozioni di base sull'igiene personale e ambientale. Concetti generali di microbiologia applicata agli alimenti (es. batteri, virus, funghi e le loro condizioni di crescita). Conoscenza dei principali metodi di conservazione degli alimenti (es. refrigerazione, congelamento, cottura).
Tempi di realizzazione	L'UDA verrà sviluppata nell'arco di 4 settimane con un monte ore complessivo di 10 ore in aula e 2 ore di studio autonomo. Settimana 1: (3 ore) Introduzione alle tossinfezioni alimentari e analisi dei fattori di rischio. Presentazione del sistema HACCP e delle certificazioni di qualità: DOP-IGP-STG-BIO Settimana 2: (3 ore) Approfondimento dei punti critici di controllo (CCP) in cucina. Esercitazione pratica di identificazione dei rischi. Settimana 3: (3 ore) Laboratorio: Redazione di un diagramma di flusso. Settimana 4: (1 ora in aula + 2 ore di studio autonomo) Revisione del manuale semplificato e presentazione del prodotto finale.
Metodologie e Strategie didattiche	- Lezione frontale interattiva per l'introduzione dei concetti teorici. - Esercitazioni pratiche per l'identificazione dei rischi e la redazione di un piano HACCP. - Cooperative learning per la realizzazione del manuale semplificato in piccoli gruppi. - Discussioni guidate per stimolare il confronto e la riflessione critica. - Utilizzo di casi studio reali per contestualizzare le conoscenze teoriche
Materiali e strumenti didattici	- Libri di testo e dispense sull'igiene e la sicurezza alimentare. - Computer e LIM per la presentazione di slide e video didattici. - Schede tecniche su HACCP e certificazioni di qualità. - Materiali di laboratorio (es. schede di rilevazione dei rischi, checklist HACCP). - Strumenti digitali per la creazione del diagramma di flusso.

UDA 2

Tipologia di verifiche	Verifica Formativa: • Osservazione durante le attività di gruppo e le esercitazioni pratiche. • Feedback continuo sugli elaborati intermedi del manuale. Verifica Sommativa: • Presentazione del diagramma di flusso • Prova scritta con domande a risposta aperta e multipla per valutare le conoscenze teoriche.
Criteri di Valutazione	Prerequisiti (Abilità e Conoscenze Pregresse) Per affrontare l'UDA "<i>Qualità e Sicurezza in Cucina</i>", gli studenti devono possedere: • Conoscenze Pregresse: ◦ Nozioni di base sull'igiene personale e ambientale. ◦ Concetti generali di microbiologia applicata agli alimenti (es. batteri, virus, funghi e le loro condizioni di crescita). ◦ Conoscenza dei principali metodi di conservazione degli alimenti (es. refrigerazione, congelamento, cottura). • Abilità Pregresse: ◦ Riconoscere le buone pratiche igieniche nella manipolazione degli alimenti. ◦ Applicare norme di base per il corretto utilizzo e la pulizia degli utensili e delle superfici in cucina. ◦ Collaborare efficacemente in attività di gruppo e seguire istruzioni operative. Tempi di Realizzazione L'UDA verrà sviluppata nell'arco di 4 settimane con un monte ore complessivo di 10 ore in aula e 2 ore di studio autonomo. • Settimana 1: (3 ore) ◦ Introduzione alle tossinfezioni alimentari e analisi dei fattori di rischio. ◦ Presentazione del sistema HACCP e delle certificazioni di qualità. • Settimana 2: (3 ore) ◦ Approfondimento dei punti critici di controllo (CCP) in cucina. ◦ Esercitazione pratica di identificazione dei rischi. • Settimana 3: (3 ore) ◦ Laboratorio: Redazione di un diagramma di flusso per identificare i punti critici di controllo.. • Settimana 4: (1 ora in aula + 2 ore di studio autonomo) ◦ Revisione del diagramma e presentazione del prodotto finale. Metodologie e Strategie Didattiche • Lezione frontale interattiva per l'introduzione dei concetti teorici. • Esercitazioni pratiche per l'identificazione dei rischi e la redazione di un diagramma di flusso. • Apprendimento cooperativo per la realizzazione del manuale semplificato in piccoli gruppi. • Discussioni guidate per stimolare il confronto e la riflessione critica. • Utilizzo di casi studio reali per contestualizzare le conoscenze teoriche. Materiali e Strumenti Didattici • Libri di testo e dispense sull'igiene e la sicurezza alimentare. • Computer e LIM per la presentazione di slide e video didattici. • Schede tecniche su HACCP e certificazioni di qualità. • Materiali di laboratorio (es. schede di rilevazione dei rischi, checklist HACCP). • Strumenti digitali per la creazione e la condivisione del manuale semplificato.

	Tipologia di Verifiche • Verifica Formativa: ○ Osservazione durante le attività di gruppo e le esercitazioni pratiche. ○ Feedback continuo sugli elaborati intermedi del manuale. • Verifica Sommativa: ○ Presentazione del manuale semplificato sulle buone pratiche di igiene e sicurezza. ○ Prova scritta con domande a risposta aperta e multipla per valutare le conoscenze teoriche.
	Criteri di Valutazione

UDA 2	
	• Chiarezza e precisione nella descrizione delle buone pratiche di igiene alimentare. • Capacità di individuare correttamente i punti critici di controllo (CCP) nel processo di lavorazione degli alimenti. • Completezza e accuratezza del piano diagramma di flusso redatto. • Collaborazione e partecipazione attiva durante le attività di gruppo. • Efficacia comunicativa nella presentazione del manuale finale.

UDA 3	
Titolo	<i>Tradizioni e Innovazione in Tavola</i>
Prodotto finale	<i>Realizzazione di una ricerca scritta (individuale o in piccoli gruppi) che metta a confronto le tradizioni alimentari di una religione con una o più tendenze alimentari moderne, analizzando anche l'influenza della globalizzazione su usi, consumi e ingredienti.</i>
Contestualizzazione	<i>Integrare tradizioni religiose e nuove tendenze alimentari valorizza l'offerta gastronomica, rispondendo alle richieste di una clientela diversificata.</i>
COMPETENZE ATTESE	
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Competenze chiave di cittadinanza e/o europee: Cittadinanza: Comprendere e rispettare tradizioni culturali e religiose diverse. Personale e sociale: Lavorare in modo collaborativo e responsabile. Imprenditoriale: Organizzare e portare a termine una piccola ricerca scritta. Consapevolezza culturale: Collegare il cibo al patrimonio culturale e alle trasformazioni globali.
ABILITÀ DA SVILUPPARE	CONOSCENZE DA ACQUISIRE

Saper ricercare informazioni da fonti affidabili (libri, articoli, schede fornite).	Principali norme alimentari nelle grandi religioni (Cristianesimo, Islam, Ebraismo, Hinduismo).
Rielaborare i contenuti in modo personale e comprensibile.	Nuove tendenze alimentari: vegetarianismo, veganismo, alimentazione sostenibile, cibi plant-based, cucina fusion.
Confrontare aspetti diversi (tradizione vs. innovazione).	Influenza della globalizzazione sulle abitudini alimentari.
Esporre i risultati in forma scritta e orale.	

UDA 3

Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	• Nozioni generali di cultura alimentare. • Conoscenza di base delle tradizioni culinarie locali e nazionali. • Familiarità con i principi di una dieta equilibrata e con l'importanza delle abitudini alimentari.
--	--

Tempi di realizzazione	l'UDA verrà sviluppata nell'arco di 5 settimane con un monte ore complessivo di 12 ore in aula e 3 ore di studio autonomo. Settimana 1 (3 ore) • Introduzione alla tematica: religione, alimentazione, innovazione e globalizzazione. • Consegna di una scheda guida per la ricerca. Settimana 2 (3 ore) • Scelta dell'argomento e raccolta dei materiali. (Esempi: <i>“La cucina kosher e i cibi vegani”</i>, <i>“Cucina musulmana e alimentazione sostenibile”</i>, <i>“Tradizione cristiana e globalizzazione alimentare”</i>) Settimana 3 (3 ore) • Stesura della ricerca in aula con supporto dell'insegnante. • Eventuale divisione in sezioni: introduzione, sviluppo, confronto, conclusione. Settimana 4 (2 ore aula + 2 ore casa) • Revisione e correzione. • Completamento del lavoro scritto. Settimana 5 (1 ora aula + 1 ora casa) • Condivisione orale in classe (lettura o sintesi della ricerca). • Discussione guidata.
Metodologie e Strategie didattiche	• Lezione frontale interattiva per introdurre le nuove tendenze alimentari e le consuetudini religiose. • Apprendimento cooperativo per la progettazione dell'evento in piccoli gruppi. • Ricerca guidata di informazioni sui piatti tradizionali e innovativi attraverso risorse digitali e cartacee. • Lavoro di gruppo. • Problem-based learning per stimolare gli studenti a trovare soluzioni creative che uniscano tradizione e innovazione.

UDA 3	
Materiali e strumenti didattici	• Libri, articoli stampati, fotocopie fornite dal docente. • Schede guida per la struttura della ricerca. • Quaderni o fogli protocollo per la stesura.
Tipologia di verifiche	Verifica Formativa: • Osservazione durante la raccolta e la stesura. • Feedback su bozze e schemi. Verifica Sommativa: • Valutazione della ricerca finale scritta. • Valutazione della presentazione orale
Criteri di Valutazione	• Pertinenza dell'argomento e chiarezza del confronto. • Completezza dei contenuti (tradizione, innovazione, globalizzazione). • Correttezza linguistica e ordine del testo. • Capacità di sintesi e rielaborazione personale. • Partecipazione e impegno durante il percorso.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

UDA 1	
Titolo	<i>Approccio alla Professione di sala e vendita</i>
Prodotto finale	<i>Applicare le norme per un buon servizio in sala le “nuove norme” per il personale di sala della moderna ristorazione</i>
Contestualizzazione	
COMPETENZE ATTESE	

UDA 1	
	Meno tecnica rispetto al passato • Grandi conoscenze in merito ai prodotti tipici del territorio in cui opera • Eleganza, educazione, tatto e grandi doti comunicative. • Saper raccontare il piatto che si sta offrendo al cliente • Conoscenza delle materie prime di cui è composto il piatto e la filosofia di chi le ha prodotte
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Il modulo si propone di sviluppare la competenza alfabetica funzionale degli studenti, in un'ottica di continuità con il percorso di Lingua e cultura italiana, ed è visto nella prospettiva del raggiungimento di obiettivi relativi alla competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. L'UDA ha come obiettivi anche il consolidamento della competenza degli studenti in materia di cittadinanza e lo sviluppo della competenza digitale.
ABILITÀ DA SVILUPPARE	CONOSCENZE DA ACQUISIRE
Acquisire le necessarie abilità linguistiche e comportamentali al fine di garantire un adeguato comportamento in linea con le aspettative della clientela .	<i>Conoscere le norme del galateo e comportamentali in grado di stabilire un rapporto empatico adeguato con la clientela</i>
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	Nei confronti dei colleghi – è necessario avere uno spirito di collaborazione e il rispetto delle differenti opinioni.
Tempi di realizzazione	Ottobre/dicembre
Metodologie e Strategie didattiche	- lezione partecipata - supporti digitali - esercizi di tipo applicativo, volti al consolidamento delle conoscenze - cooperative learning - laboratorio di SALA BAR
Materiali e strumenti didattici	- piattaforma Google Classroom per la creazione della classe virtuale e per la condivisione di materiale didattico, verifiche in itinere e materiale di approfondimento - fotocopie e sintesi di libri di testo fornite dalla docente - materiali prodotti dalla docente e dagli studenti

UDA 1	
Tipologia di verifiche	Colloqui orali, verifiche pratiche in laboratorio.
Criteri di Valutazione	Griglie dipartimentali

UDA 2	
Titolo	<i>Il menù e la sua formulazione</i>
Prodotto finale	- <i>Realizzare un Menù à la carte</i>
Contestualizzazione	<i>(Definire una motivazione sintetica sulla scelta del tema dell'UDA)</i>
COMPETENZE ATTESE	
	Cosa si intende per menù Tipi di menù Formulazione dei menù Aggiornare il menù
ABILITÀ DA SVILUPPARE	
Saper realizzare le diverse tipologie di Menu e saperli utilizzare ai fini della vendita del servizio di sala.	
CONOSCENZE DA ACQUISIRE	
Acquisire le principali nozioni sui menu e le relative modalità di composizione.	
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	La comunicazione rappresenta un fattore molto importante per le relazioni umane . Una buona comunicazione tra coloro che compongono lo staff di un ristorante è sinonimo di armonia e condivisione di un obiettivo comune .
Tempi di realizzazione	Gennaio/febbraio
Metodologie e Strategie didattiche	- lezione partecipata - supporti digitali - esercizi di tipo applicativo, volti al consolidamento delle conoscenze - cooperative learning - laboratorio di SALA BAR

UDA 2	
Materiali e strumenti didattici	- piattaforma Google Classroom per la creazione della classe virtuale e per la condivisione di materiale didattico, verifiche in itinere e materiale di approfondimento - fotocopie e sintesi di libri di testo fornite dalla docente - materiali prodotti dalla docente e dagli studenti
Tipologia di verifiche	Colloqui orali, verifiche pratiche in laboratorio.
Criteri di Valutazione	Griglie dipartimentali

UDA 3	
Titolo	<i>Il servizio e la conservazione del vino</i>
Prodotto finale	<i>Conoscere le condizioni migliori per la conservazione del vino, saper realizzare il servizio e l'abbinamento del vino</i>
Contestualizzazione	<i>(Definire una motivazione sintetica sulla scelta del tema dell'UDA)</i>
COMPETENZE ATTESE	
	La sequenza del servizio dei vini Temperature di servizio del vino Il servizio del vino Il servizio dello spumante Stappatura della bottiglia

UDA 3	
ABILITÀ DA SVILUPPARE	CONOSCENZE DA ACQUISIRE
Acquisire le abilità relative alla realizzazione del servizio delle diverse tipologie di vino	Conoscere le principali modalità per il servizio dei differenti vini al tavolo del cliente
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	Norme di comportamento durante il servizio.
Tempi di realizzazione	Aprile/maggio
Metodologie e Strategie didattiche	- lezione partecipata - supporti digitali - esercizi di tipo applicativo, volti al consolidamento delle conoscenze - cooperative learning - laboratorio di SALA BAR
Materiali e strumenti didattici	- piattaforma Google Classroom per la creazione della classe virtuale e per la condivisione di materiale didattico, verifiche in itinere e materiale di approfondimento - fotocopie e sintesi di libri di testo fornite dalla docente - materiali prodotti dalla docente e dagli studenti
Tipologia di verifiche	Colloqui orali, verifiche pratiche in laboratorio.
Criteri di Valutazione	Griglie dipartimentali

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

UDA 1	
Titolo	LA SICUREZZA ALIMENTARE E DEL LAVORATORE
Prodotto finale	<i>Il concetto della Sicurezza in cucina</i>
Contestualizzazione	<i>Agire nel rispetto delle norme della sicurezza</i>
COMPETENZE ATTESE	
	N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e capacità di imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale
ABILITÀ DA SVILUPPARE	
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 in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	
CONOSCENZE DA ACQUISIRE	
Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Tempi di realizzazione	Settembre 6 ore
Metodologie e Strategie didattiche	Lezione frontale, didattica laboratoriale.
Materiali e strumenti didattici	Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali. Gmail, Google classroom.
Tipologia di verifiche	Attività pratica di laboratorio
Criteri di Valutazione	Valutazione di processo (effettuata durante l'attività), reflective learning

UDA 2		
Titolo	LE FORME DI RISTORAZIONE	
Prodotto finale	I diversi tipi di ristorazione La ristorazione commerciale Alberghiera, tradizionale, rapida. Aprire un esercizio ristorativo La ristorazione collettiva Il catering, i vari tipi, la ristorazione viaggiante	
Contestualizzazione	<i>Gli aspetti operativi della ristorazione</i>	
COMPETENZE ATTESE		
	N.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, produzione e vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Competenza alfabetica funzionale. Competenza personale, sociale e capacità di imparare. Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale	
ABILITÀ DA SVILUPPARE		CONOSCENZE DA ACQUISIRE
Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. 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.		Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	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.	
Tempi di realizzazione	Ottobre 12 ore + 3 ore compresenza Scienze degli Alimenti	
Metodologie e Strategie didattiche	Lezione frontale, didattica laboratoriale.	
Materiali e strumenti didattici	Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali. Gmail, Google classroom.	
Tipologia di verifiche	Attività pratica di laboratorio	

UDA 2	
Criteri di Valutazione	Valutazione di processo (effettuata durante l'attività), reflective learning.

UDA 3		
Titolo	ATTIVITA' PRATICA DI LABORATORIO: LA CUCINA TIPICA REGIONALE ITALIANA	
Prodotto finale	Realizzazione di pietanze di ogni regione italiana	
Contestualizzazione	<i>Predisposizione dei piatti secondo i canoni dell'enogastronomia tipica regionale</i>	
COMPETENZE ATTESE		
	N.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Competenza alfabetica funzionale. Competenza personale, sociale e capacità di imparare. Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale	
ABILITÀ DA SVILUPPARE		CONOSCENZE DA ACQUISIRE
Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. 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.		Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	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.	
Tempi di realizzazione	Novembre 12 ore + 4 ore compresenza Scienze degli Alimenti	
Metodologie e Strategie didattiche	Lezione frontale, didattica laboratoriale.	
Materiali e strumenti didattici	Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali. Gmail, Google classroom.	
Tipologia di verifiche	Attività pratica di laboratorio	

UDA 3	
Criteri di Valutazione	Valutazione di processo (effettuata durante l'attività), reflective learning.

UDA 4	
Titolo	I ATTIVITA' PRATICA DI LABORATORIO: LA CUCINA INTERNAZIONALE
Prodotto finale	Realizzazione di pietanze tipiche di ogni Stato.
Contestualizzazione	<i>Predisposizione dei piatti secondo i canoni dell'enogastronomia internazionale</i>
COMPETENZE ATTESE	
	N.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Competenza alfabetica funzionale. Competenza personale, sociale e capacità di Imparare. Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale
ABILITÀ DA SVILUPPARE	
Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. 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.	
CONOSCENZE DA ACQUISIRE	
Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.	
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	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.
Tempi di realizzazione	Dicembre Gennaio Febbraio 24 ore + 8 ore compresenza Scienze degli Alimenti
Metodologie e Strategie didattiche	Lezione frontale, didattica laboratoriale.
Materiali e strumenti didattici	Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali. Gmail, Google classroom.
Tipologia di verifiche	Attività pratica di laboratorio

UDA 4	
Criteri di Valutazione	Valutazione di processo (effettuata durante l'attività), reflective learning

UDA 5	
Titolo	GLI EVENTI
Prodotto finale	La classificazione dei metodi di cottura tradizionali
Contestualizzazione	<i>Predisposizione di menù secondo diverse tipologie di eventi</i>
COMPETENZE ATTESE	
	N.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Competenza alfabetica funzionale. Competenza personale, sociale e capacità di Imparare. Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale
ABILITÀ DA SVILUPPARE	CONOSCENZE DA ACQUISIRE
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. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	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.
Tempi di realizzazione	Febbraio Marzo 21 ore + 7 ore compresenza Scienze degli Alimenti
Metodologie e Strategie didattiche	Lezione frontale, didattica laboratoriale.

UDA 5	
Materiali e strumenti didattici	Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali. Gmail, Google classroom.
Tipologia di verifiche	Attività pratica di laboratorio
Criteri di Valutazione	Valutazione di processo (effettuata durante l'attività), reflective learning

UDA 6		
Titolo	IL FOOD AND BEVERAGE MANAGER	
Prodotto finale	Responsabilità e gestione, l'organizzazione di un evento, la gestione degli acquisti, l'importanza della figura per gli utili di un'azienda, la gestione delle persone	
Contestualizzazione	<i>La figura del F&B Manager e le competenze del marketing</i>	
COMPETENZE ATTESE		
	N. 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Competenza alfabetica funzionale. Competenza personale, sociale e capacità di imparare. Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.	
ABILITÀ DA SVILUPPARE		CONOSCENZE DA ACQUISIRE
Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.		Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	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.	
Tempi di realizzazione	Aprile 15 ore + 5 ore compresenza Scienze degli Alimenti	
Metodologie e Strategie didattiche	Lezione frontale, didattica laboratoriale.	
Materiali e strumenti didattici	Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali. Gmail, Google classroom.	
Tipologia di verifiche	Attività pratica di laboratorio	

UDA 6	
Criteri di Valutazione	Valutazione di processo (effettuata durante l'attività), reflective learning

UDA 7	
Titolo	LA METAMORFOSI DELLA CUCINA
Prodotto finale	Gli stili di cucina
Contestualizzazione	<i>Le cucine tradizionali, alternative, emergenti, industriali</i>
COMPETENZE ATTESE	
	N.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Competenza alfabetica funzionale. Competenza personale, sociale e capacità di imparare. Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale.
ABILITÀ DA SVILUPPARE	
Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.	
CONOSCENZE DA ACQUISIRE	
Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia. Gli stili alimentari e le diete moderne. Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.	
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo
Tempi di realizzazione	Maggio Giugno 12 ore + 4 ore compresenza Scienze degli Alimenti
Metodologie e Strategie didattiche	Lezione frontale, didattica laboratoriale.
Materiali e strumenti didattici	Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali. Gmail, Google classroom.
Tipologia di verifiche	Attività pratica di laboratorio

UDA 7	
Criteri di Valutazione	Valutazione di processo (effettuata durante l'attività), reflective learning

LINGUA FRANCESE

UDA 1	
Titolo	Voyage à travers les traditions et la gastronomie françaises, italiennes et de la région
Prodotto finale	Prodotti multimediali e non finalizzati alla realizzazione del prodotto finale (Brochure- Dépliant)
Contestualizzazione	Utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti acquisire la competenza di essere in grado di produrre testi utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a conversazioni ad un livello adeguato.

Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	La programmazione per il presente anno scolastico concorre, inoltre, a promuovere lo sviluppo delle seguenti “competenze chiave europee” (competenze chiave di cittadinanza): - competenza alfabetica funzionale; - competenza multilinguistica; competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; competenza digitale; competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; competenza in materia di cittadinanza; competenza imprenditoriale; competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
--	--

UDA 1

ABILITÀ DA SVILUPPARE

- Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.
- Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali

CONOSCENZE DA ACQUISIRE

Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni.

Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.

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

Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)

Conoscenza del lessico della microlingua

Possedere abilità e competenze riferibili al livello B1 del QCER.

Tempi di realizzazione

Intero anno scolastico

Metodologie e Strategie didattiche

Metodologia ricettiva - Lezione frontale- Lezione partecipata o dialogica-Lezione multimodale
Metodologia simulativa - Studio di caso- Simulazione simbolica- Jeu de Role
Metodologia collaborativa-Apprendimento cooperativo-
Metodologia esplorativa- Studio di caso- Simulazione simbolica- Jeu de Role
Metodo operativo-Laboratorio -Learning by doing
Metodologia autoregolativa Strategie di metacognizione e autoregolazione dell'apprendimento

Materiali e strumenti didattici

Induttive, attive e laboratoriali
 Lezione partecipata e interattiva
 Remue-ménages
 Tâche réelle
 Classe inversée
 Apprentissage coopératif
 Tutorat

UDA 1

Tipologia di verifiche	Verifiche formative e sommative Verifiche scritte -V/F - QCM -Items à relier -Blancs à remplir -Activité de compréhension écrite avec réponse ouverte ou serrée Verifiche orali: colloqui individuali e/o gruppo programmati o estemporanei con trattazioni di argomenti oggetto dell'U.d.A. Per il pentamestre si prevedono almeno due verifiche scritte e orali. Griglie di valutazione e autovalutazione.
Criteri di Valutazione	Comprendere le idee fondamentali di testi Interagire in situazioni orali Produrre testi Valutazione disciplinare (Griglie di Dipartimento)

UDA 2

Titolo	Les services du menu
Prodotto finale	Realizzare una/un (Brochure- Dépliant)
Contestualizzazione	Utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti acquisire la competenza di essere in grado di produrre testi utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a conversazioni ad un livello adeguato.

UDA 2

Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee

La programmazione per il presente anno scolastico concorre, inoltre, a promuovere lo sviluppo delle seguenti “competenze chiave europee” (competenze chiave di cittadinanza):

- competenza alfabetica funzionale;
- **competenza multilinguistica;**

competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;

competenza digitale;

competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;

competenza in materia di cittadinanza;

competenza imprenditoriale;

competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

ABILITÀ DA SVILUPPARE

CONOSCENZE DA ACQUISIRE

- Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza.
- Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza.
- Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza.
- Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l’attendibilità delle fonti.
- Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali

Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni.

Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.

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

Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)

Conoscenza del lessico della microlingua

Possedere abilità e competenze riferibili al livello B1 del QCER.

Tempi di realizzazione

Intero anno scolastico

UDA 2

Metodologie e Strategie didattiche

Metodologia ricettiva - Lezione frontale- Lezione partecipata o dialogica-Lezione multimodale
Metodologia simulativa - Studio di caso- Simulazione simbolica- Jeu de Role
Metodologia collaborativa-Apprendimento cooperativo-
Metodologia esplorativa- Studio di caso- Simulazione simbolica- Jeu de Role
Metodo operativo-Laboratorio -Learning by doing
Metodologia autoregolativa Strategie di metacognizione e autoregolazione dell'apprendimento

Materiali e strumenti didattici

Induttive, attive e laboratoriali
 Lezione partecipata e interattiva
 Remue-méninges
 Tâche réelle
 Classe inversée
 Apprentissage coopératif
 Tutorat

Tipologia di verifiche

Verifiche formative e sommative
 Verifiche scritte
 -V/F
 - QCM
 -Items à relier
 -Blancs à remplir
 -Activité de compréhension écrite avec réponse ouverte ou serrée
 Verifiche orali: colloqui individuali e/o gruppo programmati o estemporanei con trattazioni di argomenti oggetto dell'U.d.A.
 Per il pentamestre si prevedono almeno due verifiche scritte e orali. Griglie di valutazione e autovalutazione.

Criteri di Valutazione

Comprendere le idee fondamentali di testi
 Interagire in situazioni orali
 Produrre testi
 Valutazione disciplinare (Griglie di Dipartimento)

UDA 3

Titolo	<i>Cuisinons en français la recette d'un plat typique</i>
Prodotto finale	Realizzazione e presentazione, in lingua Francese, di una ricetta tipica della cucina Francese
Contestualizzazione	<i>Necessità di integrare le competenze linguistiche con quelle professionali, stimolando la creatività e l'autonomia degli studenti.</i>
COMPETENZE ATTESE	
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	La programmazione per il presente anno scolastico concorre, inoltre, a promuovere lo sviluppo delle seguenti "competenze chiave europee" (competenze chiave di cittadinanza): - competenza alfabetica funzionale; - competenza multilinguistica; competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; competenza digitale; competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; competenza in materia di cittadinanza; competenza imprenditoriale; competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

UDA 3

ABILITÀ DA SVILUPPARE

- Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.
- Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali

CONOSCENZE DA ACQUISIRE

Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni.

Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.

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

Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)

Conoscenza del lessico della microlingua.

Possedere abilità e competenze riferibili al livello B1 del QCER.

Tempi di realizzazione

6 settimane

Metodologie e Strategie didattiche

Metodologia ricettiva - Lezione frontale- Lezione partecipata o dialogica-Lezione multimodale
Metodologia simulativa - Studio di caso- Simulazione simbolica- Jeu de Role
Metodologia collaborativa-Apprendimento cooperativo-
Metodologia esplorativa- Studio di caso- Simulazione simbolica- Jeu de Role
Metodo operativo-Laboratorio -Learning by doing
Metodologia autoregolativa Strategie di metacognizione e autoregolazione dell'apprendimento

Materiali e strumenti didattici

Induttive, attive e laboratoriali
 Lezione partecipata e interattiva
 Remue-ménages
 Tâche réelle
 Classe inversée
 Apprentissage coopératif
 Tutorat

UDA 3

Tipologia di verifiche	Verifiche formative e sommative Verifiche scritte -V/F - QCM -Items à relier -Blancs à remplir -Activité de compréhension écrite avec réponse ouverte ou serrée Verifiche orali: colloqui individuali e/o gruppo programmati o estemporanei con trattazioni di argomenti oggetto dell'U.d.A. Per il pentamestre si prevedono almeno due verifiche scritte e orali. Griglie di valutazione e autovalutazione.
Criteri di Valutazione	Correttezza Linguistica Originalità e creatività Efficacia Comunicativa Professionalità Collaborazione

MATEMATICA

UDA 1

UDA 1	
Titolo	<i>Lo studio di una funzione</i>
Prodotto finale	<i>Verifica scritta</i>
COMPETENZE ATTESE	
	Analizzare e interpretare il comportamento di una funzione reale mediante strumenti algebrici, grafici e analitici. Rappresentare graficamente una funzione e dedurre proprietà del suo andamento.
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Imparare a imparare – Organizzare il proprio apprendimento in modo autonomo, anche attraverso strategie di problem solving. Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia – Usare modelli matematici per rappresentare e analizzare situazioni reali.

UDA 1	
ABILITÀ DA SVILUPPARE	CONOSCENZE DA ACQUISIRE
Calcolare dominio, limiti, derivata prima e seconda di una funzione. Determinare crescita, decrescenza, massimi e minimi relativi, concavità, flessi. Riconoscere e studiare eventuali asintoti. Rappresentare graficamente la funzione e discutere le sue caratteristiche. Utilizzare strumenti digitali (es. GeoGebra) per verificare graficamente le analisi svolte. Lavorare in modo collaborativo su problemi complessi.	Definizione di funzione e classificazione (razionali, irrazionali, esponenziali, logaritmiche, trigonometriche). Limiti e continuità. Derivata e regole di derivazione. Teoremi fondamentali per lo studio del grafico (Fermat, Rolle, Lagrange). Concavità e punti di flesso. Costruzione del grafico a partire dallo studio analitico.
Prerequisiti	Conoscenza delle funzioni elementari e loro grafici. Calcolo algebrico (espressioni, frazioni algebriche, scomposizioni). Studio del segno di un'espressione. Nozioni di base sui limiti e loro calcolo. Derivazione di funzioni elementari. Rappresentazione grafica in un piano cartesiano.
Tempi di realizzazione	6 settimane
Metodologie e Strategie didattiche	- lezione partecipata - supporti digitali (video, mappe interattive, siti web, dizionari ed enciclopedie digitali...) - esercizi di tipo applicativo, volti al consolidamento delle conoscenze - <i>cooperative learning</i> - quiz -
Materiali e strumenti didattici	- fotocopie e sintesi di libri di testo fornite dalla docente - sussidi audiovisivi, multimediali, siti d'interesse e <i>digital board</i> - materiali prodotti dalla docente e dagli studenti -
Tipologia di verifiche	Colloqui orali, prove strutturate, semi-strutturate e non strutturate Prodotto finale

UDA 1	
Criteri di Valutazione	Griglie dipartimentali

UDA 2	
Titolo	<i>La Parabola: Equazione, Grafico e Applicazioni</i>
Prodotto finale	<i>Analisi di una situazione reale modellizzabile con una parabola, ad esempio il lancio di un oggetto, rappresentazione grafica.</i> <i>Uso di software (es. GeoGebra) per rappresentare parabole e studiarne le trasformazioni.</i>
COMPETENZE ATTESE	
	Riconoscere, rappresentare e analizzare una parabola a partire dalla sua equazione. Collegare l'equazione al grafico e viceversa. Risolvere problemi geometrici e contestualizzati con l'uso della parabola. Utilizzare strumenti digitali per visualizzare e verificare le proprietà delle parabole.
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia – Applicare strumenti matematici alla descrizione della realtà. Imparare a imparare – Organizzare il proprio lavoro, riflettere su errori e progressi.
ABILITÀ DA SVILUPPARE	
Tracciare il grafico di una parabola conoscendone l'equazione. Determinare elementi caratteristici: vertice, asse di simmetria, concavità, intersezioni con gli assi. Passare dalla forma generale alla forma canonica e viceversa. Risolvere problemi applicativi legati alla parabola. Utilizzare strumenti digitali per verificare i risultati ottenuti.	Definizione ed equazione della parabola. Elementi caratteristici: vertice, fuoco, asse, direttrice. Forma canonica e forma generale. Condizioni di intersezione con l'asse x e y. Simmetria e trasformazioni del grafico.

UDA 2	
Prerequisiti	Conoscenza del piano cartesiano e delle coordinate. Equazione di primo e secondo grado. Calcolo delle radici di un'equazione di secondo grado. Concetti base di funzione. Operazioni algebriche e scomposizioni.
Tempi di realizzazione	10 ore
Metodologie e Strategie didattiche	- lezione partecipata - esercizi di tipo applicativo, volti al consolidamento delle conoscenze - <i>cooperative learning</i>
Materiali e strumenti didattici	- piattaforma Google Classroom per la creazione della classe virtuale e per la condivisione di materiale didattico, verifiche in itinere e materiale di approfondimento - fotocopie e sintesi di libri di testo fornite dalla docente - materiali prodotti dalla docente e dagli studenti -
Tipologia di verifiche	Colloqui orali, prove strutturate, semi-strutturate e non strutturate
Criteri di Valutazione	Griglie dipartimentali

UDA 3	
Titolo	<i>La derivata</i>
Prodotto finale	<i>Risoluzione e spiegazione di un problema reale che richiede l'uso della derivata, ad esempio: trovare la velocità istantanea di un oggetto in movimento, massimizzare un profitto, minimizzare un costo, ecc.</i>
COMPETENZE ATTESE	
DA 3	
	Comprendere il concetto di derivata come tasso di variazione e come pendenza della retta tangente. Calcolare la derivata di una funzione attraverso regole e definizioni. Utilizzare la derivata per analizzare il comportamento di una funzione (massimi, minimi, crescita, decrescenza). Risolvere problemi reali e modellarli tramite funzioni e derivate. Saper comunicare il ragionamento seguito e utilizzare correttamente il linguaggio matematico.

Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia – Usare modelli matematici e concetti per analizzare e risolvere problemi complessi. Imparare a imparare – Organizzare le proprie conoscenze, usare fonti diverse e strategie di apprendimento.
ABILITÀ DA SVILUPPARE	CONOSCENZE DA ACQUISIRE
Calcolare derivate di funzioni elementari e composte. Applicare la derivata per determinare massimi, minimi, crescita e concavità. Analizzare graficamente il significato della derivata come pendenza della tangente. Collegare il concetto di derivata a fenomeni fisici o economici (velocità, accelerazione, costi marginali). Riconoscere il legame tra funzione e derivata per descrivere comportamenti e variazioni.	Definizione di derivata (limite del rapporto incrementale). Significato geometrico e fisico della derivata. Regole di derivazione: somma, prodotto, quoziente, funzione composta. Derivata di funzioni elementari. Teorema di Fermat, Rolle, Lagrange. Derivata seconda e concavità. Applicazioni delle derivate: ottimizzazione, problemi fisici, studio di funzione.
Prerequisiti	Conoscenza dei limiti e continuità di funzione. Nozioni base di funzione reale di variabile reale. Operazioni con espressioni algebriche e funzioni. Uso della retta tangente e concetto di pendenza. Familiarità con il piano cartesiano e rappresentazioni grafiche.

UDA 3	
Tempi di realizzazione	20 ore
Metodologie e Strategie didattiche	- lezione partecipata - esercizi di tipo applicativo, volti al consolidamento delle conoscenze - <i>cooperative learning</i> - autovalutazione metacognitiva - quiz
Materiali e strumenti didattici	- piattaforma Google Classroom per la creazione della classe virtuale e per la condivisione di materiale didattico, verifiche in itinere e materiale di approfondimento - fotocopie e sintesi di libri di testo fornite dalla docente - sussidi audiovisivi, multimediali, siti d'interesse e <i>digital board</i> - materiali prodotti dalla docente e dagli studenti
Tipologia di verifiche	Colloqui orali, prove strutturate, semi-strutturate e non strutturate
Criteri di Valutazione	Griglie dipartimentali

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

UDA 1	
Titolo	MERCATO TURISTICO E MARKETING
Prodotto finale	<i>Realizzazione ed esposizione orale dell'organizzazione di un itinerario di visita rivolto ad un piccolo gruppo di turisti, individuando le tecniche di promozione sul web con un'attenzione particolare ai prodotti tipici ed alle tradizioni enogastronomiche</i>
Contestualizzazione	<i>Individuare ed analizzare le caratteristiche del mercato turistico utilizzando le tecniche di marketing per promuovere i prodotti e servizi offerti dalle imprese ristorative</i>
COMPETENZE ATTESE	
	Interpretare le richieste e lo sviluppo dei mercati, individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi, adeguare la produzione e la vendita dei servizi in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Competenze imprenditoriali, competenza personale, sociale e imparare a imparare

UDA 1	
ABILITÀ DA SVILUPPARE	CONOSCENZE DA ACQUISIRE
Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan	Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale Tecniche di marketing turistico e web marketing Fasi e procedure di redazione di un Business Plan
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	Competenze digitali /Uso del web
Tempi di realizzazione	GENNAIO
Metodologie e Strategie didattiche	Lezione frontale, ricerche guidate, lezione partecipata con supporto della LIM
Materiali e strumenti didattici	Dispense fornite dal docente, presentazioni multimediali
Tipologia di verifiche	Verifiche orali, test strutturati e semi strutturati
Criteri di Valutazione	Valutazione disciplinare- Griglia di valutazione Osservazione in classe

UDA 2	
Titolo	LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO
Prodotto finale	<i>Elaborazione ed esposizione orale sulla “presentazione di un pacchetto turistico esprimendo un parere sulla responsabilità dell'imprenditore nell'applicazione della normativa”</i>
Contestualizzazione	<i>Imparare ad utilizzare la normativa per individuare la responsabilità dell'imprenditore turistico in varie situazioni e a costruire pacchetti turistici calcolando il prezzo di vendita</i>
COMPETENZE ATTESE	
	Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Competenze alfabetico funzionali, competenze personali, sociali e di apprendimento, competenze in materia di cittadinanza, competenze imprenditoriali
ABILITÀ DA SVILUPPARE	
Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti	
CONOSCENZE DA ACQUISIRE	
Normativa di settore Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti	
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	Comprendere la terminologia giuridica
Tempi di realizzazione	FEBBRAIO /MARZO
Metodologie e Strategie didattiche	Lezione frontale, ricerche guidate, lezione partecipata con supporto della LIM

UDA 2	
Materiali e strumenti didattici	Dispense fornite dal docente, presentazioni multimediali
Tipologia di verifiche	Verifiche orali
Criteri di Valutazione	Valutazione disciplinare- Griglia di valutazione Osservazione in classe

UDA 3	
Titolo	LA STRUTTURA DEI COSTI NELLE IMPRESE RICETTIVE E LA PIANIFICAZIONE DEL BUDGET
Prodotto finale	Elaborazione ed esposizione orale su 'come analizzare i costi diretti e indiretti di una struttura ricettiva e predisporre un budget economico di gestione'
Contestualizzazione	Fornire agli studenti strumenti di analisi economica per gestire efficacemente le risorse in un'impresa turistica, con particolare attenzione al controllo dei costi e alla pianificazione.
COMPETENZE ATTESE	
	Classificare i costi aziendali; predisporre un budget; leggere e interpretare documenti economico-finanziari.
Competenze chiave di cittadinanza e/o Europee	Competenze matematiche e in materia economico-finanziaria, competenze imprenditoriali.

UDA 3	
ABILITÀ DA SVILUPPARE	CONOSCENZE DA ACQUISIRE
- Distinguere tra costi diretti e indiretti - Redigere un budget economico - Analizzare la struttura dei costi in un'azienda turistica	-Classificazione dei costi -Elementi del budget - Indicatori economici di efficienza
Prerequisiti (in termini di abilità e conoscenze pregresse)	: Nozioni di contabilità e analisi dei costi.
Tempi di realizzazione	MAGGIO
Metodologie e Strategie didattiche	Lezione frontale, casi pratici, esercitazioni guidate, simulazioni.
Materiali e strumenti didattici	Dispense del docente, software di calcolo, esempi pratici.
Tipologia di verifiche	Test scritti, esercitazioni, presentazioni orali.
Criteri di Valutazione	Griglia disciplinare, osservazione delle attività pratiche.

RELIGIONE CATTOLICA

TITOLO UDA 1: PROGRESSO E LIBERTA'

PIANO DI LAVORO RELATIVO ALLA DISCIPLINA:

- 1) Contro i falsi miti di progresso
- 2) La libertà di educare

TITOLO UDA 2: IL GUSTO DELLA VITA

PIANO DI LAVORO RELATIVO ALLA DISCIPLINA:

- 1) Mangiare Sacro, relazione cibo, feste e religione
- 2) La gioia di vivere: il cantico delle creature

TITOLO UDA 3: GASTRONOMIA, SICUREZZA E SOSTENIBILITA'

PIANO DI LAVORO RELATIVO ALLA DISCIPLINA:

- 1) Dacci oggi il nostro pane quotidiano
- 2) La disuguaglianza in Tavola

TITOLO UDA EDUCAZIONE CIVICA: USO CONSAPEVOLE DEI *SOCIAL NETWORK*

PIANO DI LAVORO RELATIVO ALLA DISCIPLINA:

- 1) La Chiesa e Internet
- 2) Social network: opportunità e sfide
- 3) Una comunicazione fondata sulla persona

UDA INTERDISCIPLINARE – A.S. 2024/2025

CLASSE: 5ENS

INDIRIZZO: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

TITOLO UDA	COMPITO DI REALTÀ /PRODOTTO FINALE:	MODALITA' DI LAVORO:
RISOLUZIONE DEI CONFLITTI	Presentazione/video Zuppa con ingredienti poveri	☐ GRUPPO CLASSE ☐ PICCOLI GRUPPI

Motivazione della proposta e suo valore formativo

Far riflettere gli alunni sulle influenze dei conflitti sotto l'aspetto alimentare e valorizzare i prodotti alimentari cosiddetti poveri del territorio.

Ricostruire un dialogo sulla pace a partire dai singoli cittadini

COMPETENZE

Dalle *Raccomandazione del Consiglio europeo del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente (2018/C 189/01)*: **Competenza in materia di cittadinanza**: capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.

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 (asse storico-sociale)

Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali

Valorizzare e promuovere i piatti della cucina povera locale individuando le nuove tendenze di filiera. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo gastronomico

Competenza multilinguistica

Competenza digitale

Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

ABILITÀ

Individuare le componenti culturali della gastronomia. Progettare un piatto rispettando le regole gastronomiche in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.

Collocare processi, momenti e attori nei relativi contesti e momenti storici

Mettere in relazione la storia del territorio con la storia italiana, europea e mondiale

Individuare adattamenti evolutivi intrecciati con la storia della Terra e dell'uomo

Ricericare in testi divulgativi (continui, non continui o misti) dati, informazioni e concetti di utilità pratica

Usare fonti di diverso tipo, comprese fonti di tipo digitale

Scrivere testi utilizzando software dedicati curando l'impostazione grafica

PIANO DI LAVORO UDA INTERDISCIPLINARE

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	
Laboratorio servizi enogastronomici - cucina	Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti in un contesto bellico e post-bellico e interpretare gli aspetti del tessuto ambientale e culturale del territorio: i piatti poveri di origine vegetale: ZUPPE	Produzione da parte degli allievi di singoli piatti utilizzando materie prime povere del territorio	Lezione frontale, ricerche guidate, schede Ricette: PC e schermo multimediale, testi, laboratorio di cucina	Realizzazione di una ricetta della cucina con ingredienti poveri Pasta con anciova e zuppa di polipetti	Esecuzione con impegno delle attività proposte. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	Attraverso i prodotti finali degli studenti (Realizzazione qualitativa quantitativa)	5

Laboratorio servizi enogastronomici - sala e vendita	Gestione del servizio del menù Siciliano con analisi dell'abbinamento cibo-vino regionale, con particolare riferimento all'area del Trapanese. Preparazione di un aperitivo legato al contesto storico territoriale.	Presentazione e studio del legame tra bevande e tradizione territoriale. La terminologia linguistica di base e tecnico-professionale. La gestione del servizio e analisi dell'abbinamento. Gestione del servizio del menù Siciliano con analisi dell'abbinamento cibo-vino regionale, con particolare riferimento all'area del Trapanese. Preparazione di un aperitivo legato al contesto storico territoriale.	Lezione frontale, ricerche guidate, schede tecniche: PC e schermo multimediale, testi, laboratorio di sala e vendita.	Realizzazione della carte dei vini autoctoni della Sicilia.	Esecuzione con impegno delle attività proposte. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	Osservazione in laboratorio: Realizzazione e presentazione del compito di realtà .	5
Matematica	L'andamento della corsa agli armamenti nella fase pre-conflittuale	Ricerche e approfondimenti online	Lezione frontale, ricerche guidate.	Gli studenti, suddivisi in gruppi, realizzeranno una ricerca sulla corsa agli armamenti di alcuni stati europei nella fase pre bellica(Video o ppt)	Apprendimento cooperativo Interpretazione critica dei contenuti.	osservazione in classe e in itinere Osservazione durante il lavoro di gruppo	2
Italiano / Storia	Dalla Società delle Nazioni all'ONU: nascita e attualità. Le crisi contemporanee viste in un'ottica storica. Pace e non-violenza:	Approfondimenti in classe attraverso lettura di fonti e di fonti audiovisive originali. La ricerca delle fonti.	Materiale fornito dalla docente. Laboratorio informatico e strumenti personali degli alunni.	Video/presentazione sugli strumenti risolutivi.	Predisposizione all'apprendimento cooperativo. Comprensione dei contenuti e capacità di sintesi.	Osservazione in classe. Discussioni in classe. Realizzazione del video/della presentazione:	4

	strumenti, personaggi storici e prospettive.	Esercizi sulla risoluzione dei conflitti e riflessione metacognitiva condivisa.	Esercizi di role playing e di riflessione metacognitiva guidati. App (Canva, Prezi, Mentimeter o Powerpoint) e strumenti cartacei. Videocamera incorporata in smartphone. Apprendimento cooperativo e team working.		Interpretazione critica dei contenuti.	apprendimento cooperativo e risultato della produzione.	
Diritto e tecniche amministrative - strutture ricettive	I mezzi giurisdizionali di risoluzione dei conflitti internazionali: la diplomazia e l'arbitraggio.	Approfondimento in classe attraverso fonti audiovisive	Materiale fornito dalla docente, lezioni frontali, ricerche guidate	power-point/video sugli strumenti di risoluzione dei conflitti internazionali	Acquisizione ed analisi dei contenuti. Capacità di elaborazione e sintesi. Sviluppo pensiero critico	Osservazione durante il lavoro di gruppo, valutazione della capacità di comunicare in modo chiaro e coinvolgente	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	Ruolo sociale della tavola nella risoluzione dei conflitti e nel rafforzamento delle relazioni, "BANCHETTI DI PACE". Tradizioni culinarie e conviviali delle diverse culture. Alimentazione come elemento di inclusione e rispetto delle diversità culturali.	Analisi del ruolo storico della tavola come luogo di incontro e risoluzione di conflitti (esempi storici e contemporanei). Confronto tra le tradizioni alimentari di diverse culture legate alla pace e alla condivisione.	Schede informative su tradizioni culinarie e simboli alimentari. Presentazioni multimediali (video, immagini, mappe interattive sulle tradizioni culinarie). Raccolta di testimonianze, libri e articoli sulle tradizioni legate alla tavola nelle diverse culture.	Gli studenti realizzeranno una presentazione multimediale che racconti il ruolo della tavola come spazio di dialogo e condivisione in diverse culture. La presentazione dovrà includere aspetti storici, sociali, simbolici e alimentari legati alla convivialità e alla risoluzione dei conflitti.	Ricerca e approfondimento culturale, efficacia della presentazione. Pensiero critico.	Osservazione durante il lavoro di gruppo, attenzione alla completezza, chiarezza dei contenuti, organizzazione e qualità degli elementi visivi utilizzati ed valutazione della capacità di comunicare in modo chiaro e coinvolgente.	3
Inglese	La "Dichiarazione Universale dei Diritti Umani": conoscerne i punti chiave e le ragioni storiche e sociali che ne hanno reso necessaria la stesura.	Approfondimento in classe: ricerca e raccolta di materiale da parte dei gruppi di lavoro con successiva rielaborazione delle informazioni e delle conoscenze	Lezione frontale; cooperative learning; materiale fornito dalla docente e ricerche guidate.	Ideazione di un powerpoint che identifichi gli aspetti essenziali della "Dichiarazione Universale dei Diritti Umani".	Risultati dell'apprendimento cooperativo; conoscenza della terminologia specifica e capacità di espressione.	Osservazione dei processi di lavoro posti in essere dagli studenti e dei prodotti da loro realizzati	2

Francese	Conoscenze di casi storici in cui la Francia ha avuto un ruolo nella mediazione dei conflitti.	Analisi di testi autentici su situazioni di conflitto e risoluzioni. Attività di comprensione scritta.	Apprendimento cooperativo. Testi autentici Schede didattiche con lessico ed espressioni chiave.	Realizzazione di una proposta in Francese per la risoluzione di un conflitto immaginario o reale.	Conoscenze: Corretta comprensione e uso del lessico specifico. Comprensione dei testi analizzati. Competenze: applicare strategie comunicative per risolvere conflitti in contesti reali o simulati.	Prove formative: Quiz e attività di completamento sul lessico specifico. Comprensione scritta. Prove sommative: Redazione di una proposta scritta per risolvere un conflitto.	3
Religione	A TAVOLA CON LE RELIGIONI: tradizioni culinarie e conviviali delle diverse culture. Alimentazione come elemento di inclusione e rispetto delle diversità culturali.	Analisi del ruolo storico della tavola come luogo di incontro. Confronto tra le tradizioni alimentari di diverse culture legate alla pace e alla condivisione.	Schede informative su tradizioni culinarie e simboli alimentari. Presentazioni multimediali (video, immagini, mappe interattive sulle tradizioni culinarie). Raccolta di testimonianze, libri e articoli sulle tradizioni legate alla tavola nelle diverse culture.		Ricerca e approfondimento culturale, efficacia della presentazione. Pensiero critico.	Osservazione durante il lavoro di gruppo, organizzazione e qualità degli elementi visivi utilizzati, valutazione della capacità di comunicare in modo chiaro e coinvolgente.	2

OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA, ATTIVITÀ E PROGETTI SVOLTI

CLASSE: 5ENS INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

TITOLO UDA “VIVERE LA COSTITUZIONE”	COMPITO DI REALTÀ /PRODOTTO FINALE: Brochure	MODALITA' DI LAVORO:  GRUPPO CLASSE  PICCOLI GRUPPI
Motivazione della proposta e suo valore formativo		
Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto di ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla consapevolezza dell'appartenenza ad una comunità, sulla partecipazione e sulla solidarietà, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale.		
COMPETENZE		
Conoscere il testo della Costituzione nella sua struttura e analizzare in modo critico alcune sue parti. Essere in grado di riflettere criticamente su diritti e doveri, sviluppando un senso etico di responsabilità, a partire dalla percezione della propria quotidianità e da una riflessione su di essa. Concetto di Stato ed elementi essenziali del medesimo: territorio, popolo, sovranità - La cittadinanza (concetto e modi di acquisizione) - Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme delle cittadinanze attraverso linguaggi, metodi e categorie di sintesi fornite dalle varie discipline; -Identificare e analizzare molteplici prospettive e visioni del mondo; -Comprendere le differenze nella comunicazione; -Valutare le azioni e le loro conseguenze; -Essere consapevole del valore e delle regole della vita democratica; -Partecipare alla vita pubblica e comunitaria per il benessere collettivo e lo sviluppo sostenibile.		
ABILITÀ		
Sviluppare le regole di una comunicazione corretta ed efficace Esprimersi usando registri linguistici adeguati al contesto.		

PIANO DI LAVORO UDA EDUCAZIONE CIVICA

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	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Uno sguardo attento alla Costituzione italiana tra diritti e doveri dei cittadini	Approfondimento tematico e visione video informativi	Lezione partecipata con supporto della LIM e di materiale fornito dal docente	Realizzazione e presentazione di una ricerca sui diritti e doveri sanciti dalla Costituzione italiana, che ne evidenzia le implicazioni nella vita quotidiana dei cittadini.	Ricerca e approfondimento tematico. Comprensione dei contenuti e capacità di sintesi. Pensiero critico	Osservazione durante il lavoro di gruppo, valutazione della capacità di analisi ed esposizione del lavoro svolto	3
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	Comprendere la realtà alla luce dei principi fondamentali della Costituzione Italiana ai fini della sicurezza alimentare	Raccolta dati su responsabilità dell'operatore controllati e integrati e rintracciabilità	Ricerca individuale e di gruppo Lezione in compresenza/Lezione dialogata Didattica laboratoriale Analisi di casi Brainstorming	Realizzazione di un report multimediale item su responsabilità dell'operatore i controlli integrati e rintracciabilità	Esecuzione con impegno delle attività proposte. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	Attraverso i prodotti finali degli studenti (Realizzazione qualitativa quantitativa)	4

RELIGIONE CATTOLICA	I 10 comandamenti Matteo 20 Parabola degli operai delle diverse ore	Si prenderà spunto dall'esperienza degli allievi: da situazioni personali, religiose o da notizie e avvenimenti di carattere sociale e politico	Lezione partecipata Lettura di quotidiani e/o riviste	Realizzazione di un prodotto multimediale	La valutazione sarà periodica e verrà effettuata attraverso i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF.	Verifiche orali	2
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	Comprendere la realtà alla luce dei principi fondamentali della Costituzione Italiana ai fini della sicurezza alimentare.	Raccolta dati su responsabilità dell'operatore controllati integrati e rintracciabilità.	Ricerca individuale e di gruppo, lezione dialogata e didattica laboratoriale.	Realizzazione di un report multimediale su responsabilità dell'operatore: controlli integrati e rintracciabilità.	Esecuzione con impegno delle attività proposte. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.	Osservazione durante il lavoro di gruppo, valutazione della capacità di analisi ed esposizione del lavoro svolto.	4
ITALIANO/STORIA	Concetto di Stato ed elementi essenziali del medesimo: territorio, popolo , sovranità. Lo Statuto albertino e la Costituzione italiana – Il referendum istituzionale del 1946 e la nascita della Repubblica (il suffragio universale – l'Assemblea costituente) – La divisione dei poteri (legislativo, esecutivo, giudiziario) – La struttura della Costituzione italiana – I principi fondamentali Art. 1-12) – I diritti e i doveri dei cittadini (Art 13-54) -	Lezione partecipata Debate Ricerca e approfondimento	Lezione partecipata Apprendimento cooperativo App e tools digitali	Debate Ricerca e approfondimento	Assimilazione dei contenuti Interpretazione critica	Osservazione in classe Verifica	6

FRANCESE	Lessico essenziale sui diritti umani, la cittadinanza e i valori costituzionali. La Dichiarazione dei Diritti dell’Uomo e del Cittadino (Déclaration des droits de l’homme et du citoyen, 1789).	Lettura e analisi di brevi estratti in francese della Déclaration des droits de l’homme et du citoyen.	Cooperative learning. Strumenti: testi autentici, dizionario bilingue, strumenti digitali. Video esplicativi sulla Dichiarazione dei Diritti dell’Uomo.	Creazione e presentazione di un relazione in Francese sui punti salienti della Dichiarazione dei Diritti dell’Uomo e del Cittadino.	Correttezza linguistica e adeguatezza del lessico. Creatività e chiarezza espositiva nella presentazione del lavoro.	Osservazione durante le discussioni e il lavoro collaborativo. Esposizione orale in francese del lavoro svolto, con attenzione a pronuncia, fluidità e capacità argomentativa.	3
MATEMATICA	Statistica: analisi e interpretazione di dati relativi a diritti, libertà e benessere. Probabilità: applicazione del concetto di probabilità ai temi della giustizia e dei diritti. Matematica applicata alla vita quotidiana: uso di percentuali, tassi di crescita, distribuzione dei diritti e delle risorse.	Raccogliere dati su temi come il diritto all'istruzione, alla salute, al lavoro (anche a livello internazionale). Creare grafici per rappresentare la distribuzione di risorse e diritti.	Metodologia attiva: apprendimento attraverso il fare, con attività pratiche, discussioni, e riflessioni. Apprendimento cooperativo: gruppi di lavoro per discutere i contenuti e risolvere problemi. Problem-based learning: risolvere problemi matematici applicati ai temi della Costituzione. Strumenti digitali: software per la creazione di grafici, mappe concettuali (es. GeoGebra, Excel, Canva), simulazioni online.	Creazione di una mappa dei diritti: uno strumento visivo (grafico o mappa concettuale) che rappresenta i principali diritti sanciti dalla Costituzione e la loro distribuzione. Competenze matematiche: capacità di utilizzare la statistica e la probabilità per analizzare e comprendere situazioni della vita quotidiana, in particolare temi legati ai diritti umani.	<i>Capacità di analisi: capacità di utilizzare strumenti matematici per analizzare dati relativi ai diritti e alla giustizia.</i>	<i>Osservazione diretta: valutazione delle prestazioni durante il lavoro di gruppo e le attività pratiche.</i>	3

LINGUA INGLESE	"Italian Constitution vs. Magna Carta": punti in comune e differenze.	Approfondimento in classe: ricerca e raccolta di materiale da parte dei gruppi di lavoro con successiva rielaborazione delle informazioni e delle conoscenze.	Lezione frontale e partecipata; cooperative learning; materiale fornito dalla docente; sussidi audiovisivi (filmati); mezzi multimediali (LIM, PC, cellulari).	Presentazione di un powerpoint che identifichi le differenze e le somiglianze tra Magna Carta e Costituzione Italiana.	Risultati dell'apprendimento cooperativo; conoscenza del lessico specifico e capacità di espressione.	Osservazione dei processi di lavoro posti in essere dagli studenti e del prodotto multimediale realizzato. Verifiche orali.	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Educazione alimentare in relazione ai diritti costituzionali: Impatto delle scelte alimentari sulla salute e sull'ambiente. Ruolo delle istituzioni nella tutela della sicurezza alimentare	Ricerca e discussione: Approfondimento delle principali istituzioni che si occupano di sicurezza alimentare e come queste garantiscono il rispetto dei diritti costituzionali.	Lezione frontale interattiva per introdurre i concetti fondamentali. Lavoro collaborativo in piccoli gruppi. Uso di strumenti digitali (presentazioni, video educativi). Analisi di casi studio su problematiche legate alla sicurezza alimentare. Materiale cartaceo e digitale: Articoli della Costituzione, etichette alimentari, normative sulla sicurezza alimentare.	Analisi di etichette alimentari per valutare l'impatto di un prodotto sulla salute e sull'ambiente.	Chiarezza nell'esporre il ruolo delle istituzioni Elaborazione corretta di analisi e sintesi di	Elaborazione corretta di analisi e sintesi di dati, Chiarezza nell'esporre il ruolo delle istituzioni	4

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 fuori classe attraverso la partecipazione a visite aziendali, nell’a.s. 2023/2024.

Nell’a.s. 2024/2025 sono state svolte n. 25 ore di didattica orientativa in aula e n. 5 ore fuori classe attraverso la partecipazione a visite aziendali.

Percorso di didattica Orientativa - Scheda per la microprogettazione a.s. 2024/2025

Titolo: VERSO IL MIO FUTURO

Obiettivi generali in termini di competenze: a conclusione del percorso i partecipanti dovranno aver rafforzato le proprie competenze di scelta e quelle di autoanalisi, aver acquisito coscienza delle proprie risorse e dei propri limiti, essere in grado di formulare una scelta consapevole e di individuare i fattori che la determinano.

Durata complessiva: 30 ORE

Obiettivi disciplinari	Obiettivi orientativi	Attività	Tempi	Modalità di somministrazione	Modalità di monitoraggio e/o valutazione	Modalità di documentazione
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Educare all'arte di viaggiare per arricchirsi non solo in termini di conoscenze. Avvicinarsi all'architettura e al tessuto urbanistico di una città, apprezzando le bellezze naturali e artistiche del luogo. Scoprire le tradizioni gastronomiche che il territorio offre	Conoscenza di carattere geografico, economico, artistico; approfondimento specifico del territorio; orientamento scolastico; conoscenza delle realtà produttive del territorio; sviluppo di comportamenti responsabili e rispetto dei beni paesaggistici del patrimonio e delle attività culturali in generale.	Visita guidata presso uno dei siti del patrimonio culturale del territorio di provenienza	h 10	Attività laboratoriali Attività parallele e complementari all'attività didattica tradizionale: uscite didattiche guidate e visite aziendali	Partecipazione attiva alle attività proposte	Materiale prodotto dagli allievi sulla base delle attività di orientamento svolte
Obiettivi disciplinari	Obiettivi orientativi	Attività	Tempi	Modalità di somministrazione	Modalità di monitoraggio e/o valutazione	Modalità di documentazione
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. 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 tempo.	Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale. Risorse enogastronomiche del territorio	Percorsi enogastronomici ed itinerari atti a valorizzare le eccellenze del territorio.	h 8	Ricerca delle tradizioni locali e relativi prodotti atti a valorizzare il territorio	Individuare collegamenti e relazioni Acquisire ed interpretare le informazioni	Materiale prodotto dagli allievi sulla base delle attività di orientamento svolte

Matematica Elaborare strategie e ricercare soluzioni. Osservare, esplorare, sperimentare. Saper applicare i principi e i processi matematici di base nel contesto quotidiano	Interagire in modo efficace in diverse situazioni comunicative Riconoscere relazioni. Individuare problemi. Formulare ipotesi. Saper applicare i principi e i processi matematici di base nel contesto quotidiano. Saper usare gli strumenti appropriati per risolvere problemi.	Didattica laboratoriale Apprendimento per problemi Giochi di ruolo	h 3	Attività di problem solving, funzionali alla capacità di elaborare strategie e di liberare potenzialità	Partecipazione attiva alle attività proposte	Materiale prodotto dagli allievi sulla base delle attività di orientamento svolte
Italiano	Comprensione e analisi di un testo. Discutere rispettosamente in gruppo, per ricercare un senso condiviso. Creare, esporre e condividere una visione personale sulla propria esperienza formativa.	Orientamento narrativo di gruppo. Introduzione alla piattaforma Unica.	h 4	Attività di lettura, scomposizione e ricomposizione di una narrazione. Circle time	Osservazione della qualità della partecipazione, della collaborazione, della disponibilità all'ascolto e della reinterpretazione critica degli studenti	Risorse digitali, comunicazione e ascolto attivi.

Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita Saper promuovere i prodotti tipici del territorio come valore aggiunto dell'attività enogastronomica. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio.	Saper comunicare in modo adeguato le produzioni locali in chiave di promozione del territorio. Simulare la definizione di menù e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela	Visita guidata presso uno dei siti del patrimonio culturale del territorio di provenienza	h 5	Attività laboratoriali Uscite didattiche guidate e visite aziendali	Partecipazione attiva alle attività proposte	Materiale prodotto dagli allievi sulla base delle attività di orientamento svolte
--	--	--	-------------------	---	---	--

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Data la specificità del percorso, svolto in orario post-meridiano, e data la specificità dell'utenza, per la maggior parte costituita da lavoratori, durante il primo periodo didattico, gli studenti non hanno partecipato a progetti organizzati dalla scuola. Tuttavia, durante il secondo e il terzo periodo didattico, la maggior parte degli studenti della classe hanno partecipato al Progetto *“Professione Bartender e Sommelier”*, dalla durata di n. 30 ore (a.s. 2023/2024), e al Progetto *“Professione Sommelier”*, dalla durata di n. 20 ore (a.s. 2024/2025), che è stato svolto in orario extra curricolare, con l'obiettivo di far apprendere agli studenti in modo pratico tutti i segreti e i trucchi del mestiere di bartender e, relativamente al settore della sommellerie, è stato previsto un approfondimento sulle tipologie di vini nonché esercitazioni pratiche relative all'abbinamento dei vini ai pasti e alla degustazione critica del vino. Inoltre, sono state effettuate due visite aziendali nell'a.s. 2023/2024: la prima presso le *“Cantine Nicosia”* di Trecastagni (CT), con visita guidata in cantina e alla bottaia sotterranea, e la seconda presso il laboratorio di pasticceria *“Fiasconaro S.R.L.”* di Castelbuono, centro dell'arte del panettone del made in Sicily. Nell'a.s. 2024/2025 è stata effettuata una visita aziendale presso l'azienda dolciaria *“Pisti”* di Bronte, dove gli studenti hanno avuto la possibilità di assistere alle varie fasi di lavorazione di prodotti locali artigianali quali panettone e pistacchio.

Inoltre, nell'a.s. 2023/2024, la scuola ha ottenuto l'Accreditamento Erasmus per la mobilità dei discenti adulti e del personale - AZIONE KA1 - Settore Educazione degli Adulti. Nell'ambito di tale Progetto, durante il terzo periodo didattico, 7 studenti della classe, dal 16 marzo al 30 marzo 2025, hanno effettuato la mobilità a Siviglia, Spagna, presso l'organizzazione ospitante *“Istituto San Fernando de Lengua española”*, dove gli studenti hanno realizzato un percorso di orientamento professionale, assimilabile ai PCTO (*“Experiencia profesional”*) che ha previsto un corso Professionale in spagnolo/inglese, visite in aziende appartenenti al settore professionale di interesse nonché escursioni e visite culturali.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Data la specificità del percorso e dell'utenza, contraddistinta da bisogni formativi differenziati, e nel rispetto della normativa vigente (D.P.R. 263/2012) che rimette all'autonomia delle singole scuole la scelta di avviare o meno tali percorsi, la classe non ha svolto attività di PCTO nel corso del secondo e terzo periodo didattico. Tuttavia, tutti gli studenti della classe, nella loro storia professionale e individuale, hanno svolto attività assimilabili ai PCTO, acquisendo competenze in contesti formali, informali e non formali.

Pertanto, come recita l'art. 22, comma 8, lett. B) dell'O.M. n. 67 del 31.03.2025 relativamente allo svolgimento del Colloquio degli Esami di Stato: *“per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente”*.

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: 10.04.2025

Durata: 5 ore

Numero studenti presenti: 11 Numero studenti assenti: 0

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 dell'art. 17, co. 4, del D.lgs 62/2017, la seconda prova ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello specifico indirizzo frequentato dai candidati.

Disciplina caratterizzante oggetto della prova: Scienza e cultura dell'alimentazione

Data: 11.04.2025

Durata: 5 ore

Numero studenti presenti: 10

Numero studenti assenti: 1

Le tracce e le relative griglie di valutazione sono state elaborate in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 769 del 2018.

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: entro il termine delle attività didattiche

Durata: 5 ore

Numero studenti che sosterranno il colloquio: 5

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

AREE TEMATICHE
Caratteristiche del cibo per la salute
La Piramide Alimentare
La sana alimentazione
I marchi di qualità
Catering e banqueting
Km 0 e filiera corta
Allergie ed intolleranze alimentari
La dieta mediterranea
Il menù
Il sistema HACCP

Il Documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 15.05.2024.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
BONSIGNORE MICHELE	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
CASTANO FRANCESCO LEONE	MATEMATICA	
DI NARDO IRENE	LINGUA INGLESE	
MANISCALCO ZUELA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA	
MIRABILE DANIELE	LINGUA FRANCESE	
MUSICÒ ANTONINO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	
PITTALÀ MICHELA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
PRINCIOTTA LIBORIO	RELIGIONE CATTOLICA	
SIRAGUSANO CECILIA	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

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 frazionari, sulla base delle griglie elaborate nei vari dipartimenti per aree disciplinari.

LIVELLI DI COMPETENZA	VOTO	DESCRITTORI
NON RAGGIUNTO	4	Conoscenze assenti o alquanto lacunose e frammentarie. Impiega un lessico povero ed improprio ed una forma espositiva scorretta e priva di coerenza e coesione. 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. Impiega un lessico impreciso e non sempre appropriato ed una forma espositiva non sempre corretta e coesa. 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. Impiega un lessico semplice ed essenziale, una forma espositiva lineare e quasi sempre corretta e coesa. 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. Impiega il lessico specifico della disciplina in modo appropriato ed una forma espositiva corretta e coesa. 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. Impiega il lessico specifico della disciplina in modo appropriato e completo con una forma espositiva corretta, coesa e articolata. 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. Impiega un lessico specifico appropriato e ricco ed una forma espositiva convincente, sempre corretta, coesa e ben articolata. 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. Impiega un lessico specifico appropriato, ricco e ricercato ed una forma espositiva brillante, sempre corretta, coesa e ben articolata. 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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

	INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLO	VOTO
I NUCLEO CONCETTUALE COSTITUZIONE	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 Conoscere i valori che ispirano gli Ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni fondamentali Promuovere la legalità in tutte le sue forme, anche con la partecipazione attiva alla vita comunitaria	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. Si mostra responsabile/pienamente responsabile nell'esercizio della convivenza sociale e civile. Possiede spirito di collaborazione e partecipa attivamente alla vita comunitaria.	AVANZATO	9/10
		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. Si mostra consapevole/pienamente consapevole nell'esercizio della convivenza sociale e civile. Possiede spirito di collaborazione e partecipa proficuamente alla vita comunitaria.	INTERMEDIO	7/8
		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. Si mostra adeguatamente responsabile e collaborativo nella partecipazione della convivenza sociale e civile.	BASE	6
		Mostra una parziale padronanza delle tematiche affrontate collocandole in modo superficiale nel contesto personale e sociale. Identifica semplici prospettive e visioni del mondo. Si mostra parzialmente responsabile nell'esercizio della cittadinanza attiva e poco collaborativo nella partecipazione alla vita sociale.	INIZIALE	5
		Mostra una scarsa padronanza delle tematiche affrontate non collocandole nel contesto personale e sociale. Identifica semplici prospettive e visioni del mondo. È poco responsabile nell'esercizio della cittadinanza attiva e mostra disinteresse per la partecipazione alla vita sociale.	LIVELLO NON RAGGIUNTO	4

II NUCLEO CONCETTUALE SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ	Conoscere l'importanza della crescita economica e comprenderne gli effetti	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. 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.	AVANZATO	9/10
	Promuovere la sostenibilità in tutte le sue forme, il diritto alla salute e al benessere della persona	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. 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.	INTERMEDIO	7/8
	Impegnarsi nella tutela e nel rispetto dell'Ambiente e del Territorio	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. 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.	BASE	6
		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. 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.	INIZIALE	5
		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. 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.	LIVELLO NON RAGGIUNTO	4

III NUCLEO CONCETTUALE CITTADINANZA DIGITALE	Utilizzare in modo responsabile i dispositivi hardware e software e i social media	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. 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.	AVANZATO	9/10
	Utilizzare i dispositivi come ausilio per la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale	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. Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui. Conosce opportunità e pericoli dei social network. Distingue le fonti per la loro attendibilità e applica autonomamente la netiquette.	INTERMEDIO	7/8
		Utilizza in modo adeguato gli strumenti digitali. Rispetta la riservatezza e l'integrità propria e altrui. Sa individuare i rischi della rete e, opportunamente guidato, seleziona in modo corretto le informazioni.	BASE	6
		Utilizza in modo poco appropriato gli strumenti digitali, selezionando superficialmente le informazioni. Non sempre rispetta la riservatezza e l'integrità propria e altrui.	INIZIALE	5
		Non sa individuare i rischi della rete, né seleziona le informazioni. Utilizza gli strumenti digitali in modo scorretto e incauto, non rispettando la riservatezza e l'integrità propria e altrui.	LIVELLO NON RAGGIUNTO	4

CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

Nei Percorsi di Istruzione degli Adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il Consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti.

In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il Consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti.

Per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il Consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

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

Esclusivamente nel caso in cui il voto di condotta sia pari o superiore a nove decimi, 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 Punti 0,10
B. Partecipazione alle attività complementari e integrative svolte presso l'Istituto	✓ Partecipazione a Progetti PON, POR, Piano Estate, mobilità Erasmus+. (Punti 0,25 per progetto). ✓ 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. (Punti 0,05 per progetto e/o attività).
C. Possesso di certificazioni linguistiche (almeno di livello B1) e/o certificazioni informatiche rilasciate da enti accreditati e riconosciuti dal MIUR.	(Punti 0,20 per ciascuna certificazione)
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>	(Punti 0,10)
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>	(Punti 0,10)
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>	(Punti 0,10)

***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/odisomogenea.												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 vari 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 ed 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 vincoli parzialmente rispettati												5-6				
			c) consegne vincoli adeguatamente rispettati												7-8				
			d) consegne 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.												1-4		_____		
				b) organizzazionede gli argomenti inadeguata e/odisomogenea.												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) pianoespositivo non coerente, nessi logici inadeguati.												1-4		_____		
				b) piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali.												5-6				
				c) pianoespositivo coerente e coeso con utilizzo adeguatodei 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) lessicosemplice, 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 ediffusi errori formali, usocorretto della punteggiatura.												1-4		_____		
				b) errori ortografici e/o sintattici, frequenti o sporadici, uso non sempre correttodella 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) superficialitàdelle 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 B														PUNTI		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.				a) Mancato oscarso riconoscimento di tesi e argomentazioni.												1-4		_____		
				b) Individuazione parziale di tesi e argomentazioni.												5-8				
				c) Adeguataindividuazione degli elementi fondanti del testoargomentativo.												9-11				
				d) Individuazione di tesi e argomentazioni completa, corretta e approfondita, vincoli pienamente rispettati.												12-14				
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativoadoperando connettivi pertinenti.				a) articolazione del ragionamento assente o non efficace, utilizzo errato dei connettivi.												1-4		_____		
				b) articolazione del ragionamento non sempre efficace, uso non sempre adeguato dei connettivi.												5-7				
				c) ragionamentoarticolato con utilizzo adeguatodei connettivi.												8-10				
				d) argomentazione efficace con organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo di connettivi diversificati e appropriati.												11-13				
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.				a) riferimenti culturali assenti oerrati, non congruenti per sostenere la tesi.												1-4		_____		
				b) riferimenti culturali a sostegno della tesi parzialmente congruenti e corretti.												5-7				
				c) riferimenti culturali adeguati e congruenti asostegno della tesi.												8-10				
				d) ricchezza di riferimenti culturali a sostegnodella tesi.												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				_____		
				b) organizzazione degli argomenti inadeguata e/odisomogenea.										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) pianoespositivonon 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) inadeguatezzadel repertorio lessicale										1-4				_____		
				b) lessicosemplice, non sempre adeguato										5-6						
				c) repertorio lessicale adeguato										7-8						
				d) pertinentiscelte lessicali e notevole proprietà di linguaggio										9-10						
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso adeguato ed efficace della punteggiatura				a) gravi ediffusi errori formali, usocorretto della punteggiatura.										1-4				_____		
				b) errori ortografici e/o sintattici, frequenti o sporadici, uso non sempre correttodella 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) conoscenzee riferimenti culturali assenti o inadeguati										1-4				_____		
				b) conoscenzee riferimenti culturali modesti										5-6						
				c) conoscenzee riferimenti culturali essenziali.										7-8						
				d) conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi.										9-10						
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali				a) superficialitàdelle 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 C														PUNTI		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.				a) elaboratonon pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne scarse odisattese.										1-4				_____		
				b) elaboratoparzialmentepertinente alla traccia, titolo inadeguato.										5-7						
				c) elaboratoadeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente.										8-10						
				d) sviluppo completodella traccia, con eventuale titolo e parafrasi coerenti.										11-13						
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione				a) esposizione assente o scarsa, inadeguatezza dei nessi logici.										1-4				_____		
				b) esposizioneparzialmente chiara, nessi inadeguati.										5-7						
				c) esposizione complessivamente chiara e lineare.										8-10						
				d) esposizione completa, chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici.										11-13						
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.				a) riferimenti culturali assenti oerrati										1-4				_____		
				b) riferimenti culturali parzialmente congruenti e corretti.										5-8						
				c) riferimenti culturali adeguati e congruenti.										9-11						
				d) ricchezza di riferimenti culturali e di riflessioni con efficaci collegamenti interdisciplinari.										12-14						
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 valutazione per l'attribuzione dei punteggi
Secondo prova - Scienza e cultura dell'alimentazione

Candidato/a: _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Avanzato	Comprende in maniera completa gli argomenti	3
	Intermedio	Comprende gli argomenti ed individua elementi fondamentali	2,5
	Base	Comprende parzialmente gli argomenti	2
	Non adeguato	Non comprende correttamente gli argomenti	1
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Avanzato	Usa le proprie conoscenze in modo corretto e consapevole	6
	Intermedio	Usa le proprie conoscenze in modo adeguato	5
	Base	Usa le proprie conoscenze in maniera parziale	4
	Non adeguato	Usa le proprie conoscenze in maniera frammentaria	2
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Avanzato	Mostra completa padronanza delle conoscenze tecnico professionali, con particolare riferimento all'analisi e alla risoluzione delle situazioni problematiche proposte	8
	Intermedio	Mostra adeguata padronanza delle conoscenze tecnico professionali, con particolare riferimento all'analisi e alla risoluzione delle situazioni problematiche proposte	6
	Base	Mostra padronanza parziale delle conoscenze tecnico professionali, con particolare riferimento all'analisi e alla risoluzione delle situazioni problematiche proposte	4
	Non adeguato	Mostra scarsa padronanza delle conoscenze tecnico professionali, con particolare riferimento all'analisi e alla risoluzione delle situazioni problematiche proposte	2
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Avanzato	Dimostra abilità nel collegare e sintetizzare le informazioni con padronanza e correttezza formale, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico	3
	Intermedio	Dimostra capacità di collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma adeguato, utilizzando un linguaggio specifico generalmente pertinente	2,5
	Base	Dimostra ridotta capacità di collegare e sintetizzare le informazioni, utilizzando un linguaggio specifico non sempre pertinente	2
	Non adeguato	Dimostra scarsa capacità di collegare e sintetizzare le informazioni, utilizzando un linguaggio specifico non pertinente	1
Totale			____/20

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				

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

GIUSEPPE UNGARETTI, *Nostalgia* (1916), da *L'Allegria*.

Si riporta la prima parte della lirica che apre la raccolta omonima.

	Quando la notte è a svanire poco prima di primavera e di rado qualcuno passa	l'illimitato silenzio di una ragazza tenue.
5		15 Le nostre Malattie si fondono
	Su Parigi s'addensa un oscuro colore di pianto	E come portati via Si rimane.
10	In un canto di ponte contemplo	<i>Locvizza sul Carso, 28 settembre 1916</i>

Comprensione e analisi

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

1. Effettua la parafrasi del testo, sintetizzane il contenuto e individua il tema di fondo.
2. Individua i tratti tipici dello stile ungarettiano attraverso l'analisi delle tecniche strofico-metriche, in relazione anche alla raccolta cui tale componimento appartiene.
3. Individua e commenta gli aspetti fonosimbolici più significativi nella lirica.
4. Quali figure retoriche ricorrono nei vv. 6-8 e quali effetti ottengono?
5. L'espressione «illimitato silenzio» (v.12) quali sensazioni evoca? È possibile che nasconda un riferimento alla tradizione lirica? Se sì, individualo e motiva la tua risposta.
6. Le forme verbali sono tutte al presente nonostante la lirica nasca da un ricordo e il poeta si trovi distante (nello spazio e nel tempo) dalla Parigi evocata nei versi. Come spieghi questa particolare scelta del poeta?

Interpretazione

Partendo dalla tua analisi del testo, proponi una riflessione più ampia sulla raccolta ungarettiana dell'*Allegria* e sulla condizione di Ungaretti poeta-soldato durante la Prima guerra mondiale. Quindi contestualizza questa esperienza poetica nel panorama letterario del tempo. Infine, metti in luce il ruolo che il tema del ricordo e quello della memoria assumono in questa poesia e in altre dello stesso autore da te lette.

PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Alberto Moravia, *Gli indifferenti* (Milano, Bompiani, 2000)

Entrò Carla; aveva indossato un vestitino di lanetta marrone con la gonna così corta, che bastò quel movimento di chiudere l'uscio per fargliela salire di un buon palmo sopra le pieghe lente che le facevano le calze intorno alle gambe; ma ella non se ne accorse e si avanzò con precauzione guardando misteriosamente davanti a sé, dinoccolata e malsicura; una sola lampada era accesa e illuminava le ginocchia di Leo seduto sul divano; un'oscurità grigia avvolgeva il resto del salotto.

“Mamma sta vestendosi”, ella disse avvicinandosi “e verrà giù tra poco.”

“L'aspetteremo insieme”, disse l'uomo curvandosi in avanti; “vieni qui Carla, mettiti qui. ”Ma Carla non accettò questa offerta; in piedi presso il tavolino della lampada, cogli occhi rivolti verso quel cerchio di luce del paralume nel quale i gingilli e gli altri oggetti, a differenza dei loro compagni morti e inconsistenti sparsi nell'ombra del salotto, rivelavano tutti i loro colori e la loro solidità, ella provava col dito la testa mobile di una porcellana cinese: un asino molto carico sul quale tra due cesti sedeva una specie di Budda campagnolo, un contadino grasso dal ventre avvolto in un kimono a fiorami; la testa andava in su e in giù, e Carla, dagli occhi bassi, dalle guance illuminate, dalle labbra strette, pareva tutta assorta in questa occupazione.

“Resti a cena con noi?” ella domandò infine senza alzare la testa.

“Sicuro”, rispose Leo accendendo una sigaretta; “forse non mi vuoi?” Curvo, seduto sul divano, egli osservava la fanciulla con una attenzione avida; gambe dai polpacci storti, ventre piatto, una piccola valle di ombra fra i grossi seni, braccia e spalle fragili, e quella testa rotonda così pesante sul collo sottile.

“Eh che bella bambina”; egli si ripeté “che bella bambina.” La libidine sopita per quel pomeriggio si ridestava, il sangue gli saliva alle guance, dal desiderio avrebbe voluto gridare.

Ella diede ancora un colpo alla testa dell'asino: “Ti sei accorto quanto fosse nervosa mamma oggi al tè? Tutti ci guardavano”.

“Affari suoi” disse Leo; si protese e senza parer di nulla, sollevò un lembo di quella gonna:

“Sai che hai delle belle gambe, Carla?” disse volgendole una faccia stupida ed eccitata sulla quale non riusciva ad aprirsi un falso sorriso di giovialità; ma Carla non arrossì né rispose e con un colpo secco abbatté la veste:

“Mamma è gelosa di te” disse guardandolo; “per questo ci fa a tutti la vita impossibile.” Leo fece un gesto che significava: “E che ci posso fare io?”; poi si rovesciò daccapo sul divano e accavalciò le gambe.

“Fai come me” disse freddamente; “appena vedo che il temporale sta per scoppiare, non parlo più... Poi passa e tutto è finito.”...

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il testo in 8-10 righe il testo.
2. Analizza la struttura del brano. A riguardo tieni presente l'affermazione di Moravia: “Se avevo un'idea di cui andavo in cerca al tempo degli *Indifferenti* era un'idea stilistica o una fissazione stilistica: fare uso della tecnica teatrale nel romanzo...”, e individua le eventuali tecniche teatrali qui presenti.

3. Analizza le coordinate spaziali nel brano e individua le valenze metaforiche di alcune modalità spaziali (individua per esempio quali caratteristiche del salotto borghese, qui rappresentato, risultino metaforiche dei sentimenti prevalenti in questo romanzo).
4. Indica attentamente nel brano gli elementi che consentono di definire: 1) la tipologia del narratore, 2) la rappresentazione dei personaggi.
5. Individua e metti in evidenza le parole-chiave di questo brano e i campi semantici ricorrenti, che fin dall'inizio portano alla luce alcune tematiche centrali del romanzo

Interpretazione

Come il titolo del romanzo annuncia, l'indifferenza è qui il tema fondamentale. Partendo dall'analisi che hai effettuato, individua le caratteristiche di questo sentimento e atteggiamento, metti in luce il modo in cui esso è trattato da Moravia e inserisci questo ragionamento in una più ampia riflessione, relativa anche ad altri autori italiani e stranieri a te noti che abbiano trattato la stessa tematica.

In alternativa

Rifletti, per metterla in relazione con il brano che hai letto, su questa affermazione di Alberto Moravia: «Il realismo... consiste nella rappresentazione oggettiva e in certo modo scientifica dei fenomeni dell'alienazione in tutti i suoi vari aspetti psicologici e sociali [...]. Il realismo non può non insistere su certi contenuti, come ad esempio il sesso e il denaro, in quanto questi contenuti sono nella realtà strettamente connessi con l'alienazione». Quindi allarga il tuo ragionamento ad altri romanzi dello stesso Moravia (se ne conosci) e alle analogie e differenze rispetto ad altri autori del filone realista-neorealista italiano.

PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

AMBITO STORICO

TZVETAN TODOROV, *Le identità collettive*

Il filosofo Tzvetan Todorov penetra col pensiero nelle profondità della «paura dei barbari», ossia dell'altro diverso da noi, che proviene da una cultura differente.

[...] Qual è l'origine della cultura di un gruppo umano? La risposta, paradossale, è questa: proviene dalle culture che l'hanno preceduta. Una nuova cultura nasce dall'incontro tra diverse culture di piccole dimensioni, o dalla decomposizione di una cultura più vasta o dall'interazione con una cultura vicina. Non raggiungiamo mai una vita umana precedente all'avvento della cultura. E giustamente: le caratteristiche "culturali" sono già presenti in altri animali, specialmente tra i primati. Non esistono culture pure o culture mescolate; tutte le culture sono miste (o "ibride", o "meticciate"). I contatti tra gruppi umani risalgono alle origini della specie e lasciano sempre delle tracce sulla maniera in cui i membri di ogni gruppo comunicano tra loro. Per quanto lontano si possa risalire nella storia di un paese come la Francia, si trova sempre un incontro tra popolazioni e culture diverse: galli, franchi, romani, e molti altri. Si può osservare un esempio particolarmente eloquente di ciò che produce l'incontro di culture in America, nel XVI secolo, negli anni successivi alla conquista del Messico da parte dei soldati spagnoli. Il conflitto fra le due forze politiche ha un effetto devastante: non rimane nulla delle strutture giuridiche e amministrative in vigore al tempo di Montezuma [...]. Le due culture spagnola

e azteca, si ignoravano totalmente prima del 1519; erano diverse per lingua, religione, memoria collettiva, costumi. L'incontro non le lasciò intatte, ma nessuna scomparve del tutto. Molto presto presero a giocare un ruolo attivo individui che, provenienti da una delle due culture, riuscirono a conoscere l'altra dall'interno e ad assumere il ruolo di mediatori. Per esempio spagnoli che caddero nelle mani degli indiani e finirono per adottare numerosi aspetti del loro modo di vivere; o indiani che, una volta compiuta la conquista, appresero lo spagnolo, trascrissero la loro lingua natale aiutandosi con l'alfabeto latino e crearono dei documenti comuni alle due culture.

(T. Todorov, *La paura dei barbari*, traduzione di E. Lana, Garzanti, Milano 2009)

Comprensione e analisi

1. Riassumi questo testo, evidenziando i punti salienti dell'argomentazione dell'autore.
2. Qual è la funzione dell'esempio?
3. Individua le tesi dell'autore e le argomentazioni che adduce per sostenerle?

Produzione

4. Oggi più che mai l'incontro di culture diverse è argomento scottante. L'arrivo in Europa di migranti comporterà cambiamenti culturali non indifferenti. Partendo dal brano di Todorov esponi un tuo giudizio sull'argomento, utilizzando ciò che hai imparato nel tuo percorso di studi e le tue esperienze personali. Scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO AMBITO FILOSOFICO

UMBERTO GALIMBRETI, *Filosofia e conoscenza di sé*

Ogni tanto mi viene il sospetto che la psicoterapia, la cura con la parola, sia nata perché la filosofia ha disertato se stessa e, da pratica di vita, è diventata il mestiere dell'insegnamento.

Ora questo mestiere si sta esaurendo, eppure le iscrizioni degli studenti alle varie facoltà di filosofia non diminuiscono, nonostante la disapprovazione dei genitori («non ti dà un mestiere») e i continui inviti che da ogni parte giungono a «professionalizzare» la scuola, a «specializzarla» per i mestieri.

Poi è sufficiente che al Teatro Parenti di Milano si discuta di filosofia o a Modena si faccia addirittura un Festival della filosofia e si riempiono le sale e le piazze. Ma perché? Qual è la domanda a cui la filosofia ha smesso di dare una risposta?

La domanda, inutile girarci intorno, è la domanda di senso da parte di esistenze che nascono, crescono, lavorano, producono, consumano, invecchiano, muoiono, senza riuscire a rintracciare nella propria biografia una traccia di sé in cui riconoscersi e a cui dare espressione. Di ciò ognuno di noi soffre, anzi forse questa è l'essenza del dolore che deriva dal fatto che, forniti per natura di una coscienza, viviamo vite irriflesse, a cui non prestiamo la minima attenzione. E allora o ottundiamo la coscienza con il lavoro e l'evasione o la lasciamo nel dolore di una domanda senza risposta.

Nel primo caso nessuno si occupa di noi dal momento che per primi abbiamo noi deciso di non occuparci di noi stessi. Un po' di lavoro, un po' di consumo, un po' di famiglia, un po' di sesso, un po' di calcio, un po' di tv e la vita passa senza troppe domande. Nel secondo caso, quando la domanda di senso non ci abbandona e si ripropone, non necessariamente nei momenti cruciali della vita, ma quando andiamo al lavoro, quando facciamo acquisti, quando torniamo in famiglia, quando facciamo l'amore, quando andiamo allo stadio o guardiamo un po' di tv, allora veniamo subito rubricati nella patologia.

A questo punto o si va in farmacia a comprare qualche antidepressivo, su indicazione medica naturalmente, o si va in psicoterapia. In questo caso o per adattare se stessi al mondo in cui viviamo, dal momento che non si può cambiare il mondo, o per cercare se stessi e cosa nella nostra vita emotiva è causa di dolore.

[...] Si viene così a creare quella situazione paradossale in cui l'autenticità, l'essere se stesso, il conoscere se stesso, che l'antico oracolo di Delfi indicava come la via della salute dell'anima, diventa qualcosa di patologico, come può esserlo l'esser centrati su di sé (*self-centred*), la scarsa capacità di adattamento (*poor adaptation*), il complesso di inferiorità (*inferiority complex*). Quest'ultima patologia lascia intendere che è inferiore chi non è adattato, e quindi che «essere se stesso» e non rinunciare alla specificità della propria identità è una patologia.

[...] Alla ricerca di sé, del proprio sé profondo, si dedica invece la psicoanalisi per capire quanti imbrogli (razionalizzazioni) abbiamo fatto con noi stessi nel tentativo di comporre i conflitti che nascono tra i nostri irrinunciabili desideri e le richieste che ci vengono dall'esterno a cui non possiamo sottrarci. Qui la razionalità deve confrontarsi con le regioni oscure di noi stessi per scoprire ciò che è «difensivo» rispetto a qualcosa che non si vuole o non si può accettare di sé, ciò che è «compensativo» di nostre debolezze che mai abbiamo voluto prendere in considerazione, e infine ciò che è veramente «espressivo» di noi stessi e che ancora non abbiamo avuto il coraggio di esprimere.

Tutte le psicoterapie, se ben condotte, funzionano, sia per chi non vuol saper nulla di sé, ma vuole semplicemente trovare un buon adattamento nel mondo, sia per chi vuol sapere qualcosa di sé indipendentemente dai problemi di adattamento. Ma per chi, adattato al mondo, e con una discreta consapevolezza di sé, ancora non reperisce un senso della propria esistenza, e quindi viene a contatto non con questo o quel dolore, ma con l'essenza del dolore, per costui non c'è rimedio in farmacia e forse neppure in psicoterapia. Per queste persone, che a guardar bene sono la quasi totalità dell'umano, non restano che due vie: la religione o la filosofia.

Che la religione, tutte le religioni abbiano svolto una terapia di massa dell'umanità non c'è alcun dubbio. La fede iscrive ogni biografia in un grandioso orizzonte di senso dove ogni domanda trova la sua risposta, ogni azione la sua giustificazione, ogni vita e perfino la morte il suo significato. E per chi non crede in Dio e negli dèi le alternative non possono essere la farmacia o la psicoterapia. E allora? Allora per chi rifiuta di trovare il senso della propria vita in un dogma a cui si accede per fede, non resta che la filosofia, nata in Grecia nel V secolo a.C. non solo come conoscenza, ma come pratica di vita. Tali erano le scuole filosofiche greche prima che la filosofia, amputando se stessa, si disinteressasse della vita e divenisse solo conoscenza teorica, assestandosi su un terreno che oggi le scienze di giorno in giorno erodono.

Nessuno di noi abita il mondo, ma esclusivamente la propria visione del mondo. E non è reperibile un senso della nostra esistenza se prima non perveniamo a una chiarificazione della nostra visione del mondo, responsabile del nostro modo di pensare e di agire, di gioire e di soffrire. Questa chiarificazione non è una faccenda di psicoterapia. Chi chiede una consulenza filosofica non è «malato», è solo alla ricerca di un senso. E dove è reperibile un senso, anzi il senso che, sotterraneo e ignorato, percorre la propria vita a nostra insaputa se non in quelle proposte di senso in cui propriamente consiste la filosofia e la sua storia?

[...] Spesso il dolore, anzi l'essenza del dolore, è solo ignoranza di sé.

(U. Galimberti, *Il successo della filosofia*, «la Repubblica», 22 ottobre 2003)

Comprensione e analisi

1. Di seguito sono elencati, in un ordine diverso da quello in cui compaiono nel testo, dieci blocchi tematici corrispondenti ad altrettante informazioni-chiave del brano. A ciascuno si è dato un titolo-frase. Ricostruisci l'ordine corretto con il quale compaiono nel brano:
 - a. La religione dà risposte a ogni domanda di senso.
 - b. La filosofia attira i giovani nonostante i genitori cerchino di dissuaderli dall'intraprendere un corso universitario specifico di questa disciplina.
 - c. Essere se stessi è considerato una patologia.
 - d. Noi guardiamo il mondo da un punto di vista determinato: la filosofia ci aiuta a capirlo.
 - e. La psicoanalisi ci aiuta a esplorare il nostro io e ad adattarci al mondo, ma non risponde alla domanda sul senso dell'esistenza.
 - f. Le nuove forme del fare filosofia suscitano interesse perché la filosofia studiata a scuola e nelle università non dà più le risposte che cerchiamo.
 - g. Non possiamo fare a meno di interrogarci sul senso della vita, anche se cerchiamo di scacciare il pensiero con le distrazioni o con i farmaci.
 - h. La psicoterapia è nata per supplire alle carenze della filosofia.
 - i. La filosofia, da pratica di vita, è diventata mestiere dell'insegnamento.
 - l. Per chi non crede in Dio, la filosofia è l'unica alternativa alle risposte della religione.
2. Quale tra i nuclei indicati nel precedente esercizio è identificabile con la tesi dell'autore? Puoi utilizzare anche più di un nucleo tematico per rendere esaustiva la formulazione della tesi.
3. Perché secondo l'autore la psicoterapia non è una valida alternativa alla filosofia?
4. Che differenza c'è tra le risposte che dà la religione e quelle che dà la filosofia alle nostre domande di senso?
5. Sapresti ricondurre i seguenti temi cui fa cenno l'autore ad altrettante correnti filosofiche che hai incontrato nel corso dei tuoi studi?
 - a. Importanza di conoscere se stessi e filosofia come pratica di vita.
 - b. La distrazione come fuga dalle domande sul senso dell'esistenza.
 - c. Conoscenza del mondo come risultato di un'interazione soggetto-oggetto.
 - d. Indagine razionale sulle regioni oscure di noi stessi.

Produzione

Elabora un testo di almeno tre colonne di foglio protocollo in cui prenderai posizione sulle tesi espresse da Umberto Galimberti.

Se concordi con l'autore, segui la sua argomentazione riproponendo i nodi tematici che ti sembrano più significativi e rinforzandoli eventualmente con altri argomenti originali. Dichiarare inoltre se hai incontrato i temi posti da Galimberti nel pensiero dei filosofi che hai studiato, soffermandoti poi su quello che ti ha maggiormente colpito.

Se dissenti dall'autore, confuta i suoi argomenti, spiegando in particolare se reputi la filosofia inadatta a ricoprire il ruolo che egli le attribuisce, se le risposte alla domanda di senso evocata dall'autore vadano cercate altrove o se invece, a tuo parere, quella di Galimberti sia una questione mal posta.

PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO AMBITO SCIENTIFICO

ANNA LISA BONFRANCESCHI, *Il mondo li stupisce? Per questo i bambini imparano di più*

Secondo uno studio della Johns Hopkins University, quando qualcosa non si comporta secondo le proprie aspettative diventa oggetto di attenzione da parte dei più piccoli. Ma, soprattutto, un'opportunità per capire qualcosa di più sul mondo che li circonda

Già da piccoli, piccolissimi, i bambini hanno una loro rappresentazione del mondo e sono in grado di capire quando un oggetto si comporta in maniera tipica o in modo del tutto imprevisto. Bimbi di nemmeno un anno sono capaci, infatti, di fare delle previsioni del mondo che li circonda e quando queste vengono disattese si sorprendono: spalancano gli occhi, fissano l'oggetto e cambiano espressione. Ma non solo: quando vengono sbalorditi i bambini ne approfittano per imparare qualcosa di più sull'oggetto in questione e anche per esplorare il mondo che li circonda, come piccoli ricercatori alle prese col metodo scientifico: testano ipotesi e cercano conferme.

Del potere della sorpresa come strumento di apprendimento parla uno studio pubblicato su «Science». L'idea di partenza delle due ricercatrici della Johns Hopkins University, Aimee E. Stahl e Lisa Feigenson, era quella di capire qualcosa di più sul processo della conoscenza nei piccolissimi, che hanno un piccolo bagaglio di esperienze e che non hanno ancora imparato a parlare. «Per i piccoli, il mondo è un posto incredibilmente complesso e pieno di stimoli dinamici. Come fanno a sapere cosa mettere a fuoco e su cosa imparare di più e cosa invece ignorare?», si è chiesta Feigenson. «La nostra ricerca ci suggerisce che i bambini usano ciò che già conoscono del mondo per elaborare delle previsioni. Quando queste previsioni si dimostrano sbagliate, i bambini usano questa sorpresa come una speciale opportunità di apprendimento».

Anche se non possono descrivere il mondo e gli oggetti, i piccoli, spiegano le ricercatrici, hanno un modo tutto loro per comunicare quello che conoscono e quello che non conoscono: lo sguardo. Al di là delle misure del flusso cerebrale, dell'attività cerebrale o delle espressioni facciali, gli scienziati sanno da tempo che i bambini guardano più a lungo e più insistentemente qualcosa che gli adulti giudicano sorprendente e che si comporta in modo inatteso. Una sorpresa, in tal senso, può essere tutto ciò che contraddice le aspettative, come per esempio una palla che cade lungo un pendio e che invece di essere bloccata da un muro sembra attraversarlo.

Stahl e Feigenson hanno usato proprio quest'immagine per capire cosa succede a livello cognitivo dopo un evento sorprendente nel cervello dei bambini di appena 11 mesi. Ad alcuni di questi hanno mostrato una sequenza attesa (come la palla che cade e che si blocca quando raggiunge un muro), ad altri l'evento inatteso (la palla che sembra attraversare il muro). Dopo di che le scienziate hanno insegnato ai bambini che la palla emetteva anche un suono se scossa, osservando che l'apprendimento era maggiore nel gruppo dei bimbi che erano stati sorpresi. Questo tipo di apprendimento però era «oggetto specifico»: quando infatti le ricercatrici cercavano di insegnare ai piccoli qualcos'altro relativo a un oggetto del tutto nuovo, nessun bambino mostrava particolare interesse o capacità di apprendimento potenziate, anche dopo aver assistito a un evento sorprendente. Inoltre, anche quando i bambini venivano lasciati liberi di giocare con la palla stessa o un altro oggetto, come una macchinina che non aveva violato nessuna previsione, quelli che avevano visto l'evento sorprendente spendevano più tempo con la palla che con la macchinina, quasi a voler cercare di carpirne i segreti. I bimbi che invece avevano visto l'evento tipico (la palla bloccata dal muro) non mostravano preferenze per la palla o la macchinina.

Nell'ultimo dei loro esperimenti Stahl e Feigenson hanno osservato come i bimbi giocavano con la palla dopo che alcuni l'avevano vista attraversare il muro e altri invece rimanere misteriosamente sospesa in aria (un altro evento giudicato sorprendente). I primi la battevano ripetutamente, gli altri invece tendevano a farla cadere, con azioni legate al tipo di evento particolare che avevano visto.

Tutto questo, concludono le ricercatrici, mostra che gli eventi che contraddicono le previsioni, le sorprese, sono un'opportunità per i bambini per apprendere, e non in maniera riflessiva, ma con comportamenti che cercano di capire gli aspetti che sono in disaccordo con le aspettative. «Quando i bambini sono sorpresi»,

ribadisce Feigensohn, «imparano molto meglio, come se stessero sfruttando l'occasione per cercare di capire qualcosa sul loro mondo».

(A. L. Bonfranceschi, *Il mondo li stupisce? Per questo i bambini imparano di più*, «la Repubblica», Scienze, 1° maggio 2015)

Comprensione e analisi

1. Sintetizza in cinque righe al massimo la tesi delle due scienziate.
2. Riassumi le fasi dell'esperimento scientifico da loro condotto sui bambini.
3. Che cosa significa che l'apprendimento dei bambini avviene «non in maniera riflessiva»?

Produzione

4. Nel brano Nel brano si istituisce un legame tra sorpresa e apprendimento. Ritieni che esso sussista anche nell'apprendimento di giovani e adulti? Affronta la questione in un testo argomentativo di almeno tre colonne di foglio protocollo.

PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

«La libertà dei cittadini non è una libertà dalle leggi, ma una libertà grazie o in virtù delle leggi. Perché vi sia vera libertà è necessario che tutti siano sottoposti alle leggi o che le leggi siano più potenti degli uomini.»

(M. Viroli, *La libertà dei servi*, Bari, Laterza, Roma-Bari 2010)

Analizza questa frase ed esprimi la tua opinione al riguardo. Puoi collegare questa traccia ad una questione di attualità come la violenza sulle donne. La violenza sulle donne è un fenomeno che appare in notevole ascesa. Negli ultimi anni si sono moltiplicati i femminicidi. Indica i fattori ai quali ritieni sia collegato e le eventuali vie di uscita che intravedi. Ritieni che si tratti di un fenomeno realmente in aumento, o di una maggiore visibilità acquisita da un fenomeno già esistente. Contestualizza e sostieni con argomenti puntuali il tuo ragionamento

Durata della prova: 5 ore.

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGAS.MIA E OSPIT.A'
ALBERG.RA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tema di: SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

Sicurezza alimentare – Reazioni avverse al cibo

DOCUMENTO I

L'obiettivo da raggiungere, mediante l'azione congiunta delle associazioni di consumatori con allergia alimentare e delle società scientifiche specialistiche, è quello di ottenere dall'industria, etichette sempre più consone alle reali esigenze del consumatore, la cui lettura permetta di verificare con certezza la non allergenicità di un prodotto. I consumatori allergici al cibo necessitano sempre più del consiglio dello specialista che insieme a loro deve essere in grado di leggere ed interpretare le informazioni presenti in etichetta.

Elementi cardine per affrontare tale patologia sono: la diagnosi posta correttamente, da specialisti in allergologia ed immunologia clinica, in base a metodiche validate, la costante vigilanza per evitare gli allergeni alimentari, la chiarezza dell'etichetta dei prodotti alimentari.

Altri aspetti rilevanti sono l'informazione e formazione degli addetti alla produzione/distribuzione di prodotti alimentari e pasti, la possibilità di individuare gli allergeni in etichetta al fine di consentire al soggetto allergico di consumare senza rischi prodotti alimentari, piatti pronti e pasti fuori casa.

Fonte: Ministero della Salute, **“Allergie alimentari e sicurezza del consumatore – documento di indirizzo e stato dell'arte”**, pubblicazione del 26 marzo 2014.

DOCUMENTO II

La gestione dell'allergia alimentare richiede l'adozione di misure preventive efficaci per evitare il contatto del soggetto allergico con l'allergene responsabile. La prevenzione si basa su:

- una diagnosi accurata condotta da specialisti attraverso test validati;
- l'educazione del paziente e dei familiari riguardo all'evitamento dell'allergene;
- l'etichettatura corretta e dettagliata degli alimenti, essenziale per identificare possibili allergeni;
- la formazione degli operatori del settore alimentare.

Particolare attenzione deve essere rivolta agli ambienti scolastici e comunitari, dove è fondamentale predisporre protocolli di emergenza e garantire la pronta disponibilità di adrenalina autoiniettabile. La collaborazione tra scuola, famiglia, personale sanitario e ristorazione collettiva rappresenta un pilastro fondamentale per la tutela del minore allergico. Le allergie più comuni in età pediatrica sono causate da: latte, uova, arachidi, frutta a guscio, pesce, crostacei, soia e grano. Alcuni allergeni possono provocare reazioni gravi anche in piccole quantità, pertanto la prevenzione è l'unico strumento realmente efficace.

Fonte: Istituto Superiore di Sanità – Centro Nazionale Malattie Rare, “**Linee guida per la prevenzione delle reazioni allergiche gravi a seguito dell'assunzione di alimenti**”, 2020.

La candidata/Il candidato, dopo aver letto con attenzione i due documenti, risponda ai seguenti quesiti:

1. Quali sono le azioni prioritarie indicate dal Ministero della Salute nel Documento I per garantire la sicurezza alimentare dei consumatori allergici?
2. Nel nuovo Documento II dell'Istituto Superiore di Sanità, quali sono gli elementi fondamentali per la prevenzione delle reazioni allergiche gravi?

3. In che modo il contesto scolastico viene coinvolto nella gestione delle allergie alimentari secondo il nuovo Documento II?

4. Quali allergeni sono indicati come più comuni in età pediatrica nel Documento dell'Istituto Superiore di Sanità? E perché è importante evitarli anche in piccole quantità?

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta:

1. Il Regolamento (CE) n. 853/2004 obbliga tutti gli operatori del settore alimentare (OSA), che intervengono in qualsiasi fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, a dotarsi di un piano di autocontrollo sulla sicurezza alimentare. In riferimento al piano HACCP, il candidato identifichi un pericolo legato alla preparazione di un piatto a sua scelta, valuti la gravità ed il rischio dello stesso e proceda individuando un punto critico di controllo (CCP) al fine di prevenire il pericolo o ridurre il rischio
2. La corretta conservazione degli alimenti è fondamentale per prevenire contaminazione e deterioramento, assicurando la sicurezza e la qualità. Metodi come refrigerazione, congelamento e pastorizzazione sono utilizzati per prolungare la durata degli alimenti, mentre temperatura e umidità influiscono direttamente sulla loro conservazione. Il candidato analizzi l'importanza della conservazione degli alimenti per prevenire rischi di contaminazione e deterioramento, descrivendo i principali metodi di conservazione e spiegando l'influenza di temperatura e umidità sulla qualità e sicurezza degli alimenti.
3. I microrganismi patogeni sono le cause principali della contaminazione biologica, mentre sostanze chimiche e corpi estranei causano rispettivamente la contaminazione chimica e fisica. La prevenzione è cruciale in tutte le fasi di produzione, preparazione e distribuzione. Il candidato illustri i tipi di contaminazione alimentare e spieghi le misure preventive da adottare durante le fasi di produzione, preparazione e distribuzione degli alimenti.
4. Il candidato spieghi la differenza tra allergie e intolleranze alimentari, evidenziando le principali caratteristiche di ciascuna condizione.

Durata della prova: 5 ore.