



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "Luigi Einaudi"
(con annessi SERVIZI COMMERCIALI)
88046 LAMEZIA TERME - CZ
Partner di



Esami di Stato conclusivi del corso di studi
(OM N. 55 del 22 marzo 2024)

Documento del Consiglio di Classe

Anno scolastico 2023-2024

Classe 5^a sez. B

Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Curvatura: Enogastronomia

INDICE

IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	3
PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDI.....	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA.....	4
SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO	5
ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE E DESCRIZIONE DEL PERCORSO	5
PERCORSO INTERDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA	8
PCTO - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO.....	10
UDA ORDINARIE SVOLTE (ELABORATE IN SEDE INTERDIPARTIMENTALE)	11
STRATEGIE/METODOLOGIE DIDATTICHE NELLE ATTIVITA'	13
PROGETTAZIONE PERCORSI DI ORIENTAMENTO E PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.....	14
STRUMENTI DI LAVORO E RISORSE	16
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO.....	17
ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	18
ALLEGATI.....	19
Allegato 1 - Schede informative sui singoli insegnamenti.....	19
Italiano e Storia.....	20
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	24
Francese.....	28
Inglese.....	32
Matematica.....	34
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	36
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina.....	40
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	44
Scienze Motorie.....	46
Religione Cattolica.....	47
Allegato 2 – Griglia di valutazione seconda prova.....	48

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Insegnamento	Componente del C.d.C.	Firma
Italiano e Storia	Prof.ssa Gaetanina Marchisella	F.to <i>Gaetanina Marchisella</i>
Matematica	Prof. Antonio Marchio	F.to <i>Antonio Marchio</i>
Lingua straniera- Inglese	Prof.ssa Luigia Pacileo	F.to <i>Luigia Pacileo</i>
Lingua straniera - Francese	Prof.ssa Rosa Filice	F.to <i>Rosa Filice</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Concetta Ruberto	F.to <i>Concetta Ruberto</i>
Lab. Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	Prof. Domenico Marinaro Manduca	F.to <i>Domenico Marinaro Manduca</i>
Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva	Prof.ssa Anna Aloï	F.to <i>Anna Aloï</i>
Lab. Servizi Enogastronomici Settore Cucina	Prof. Antonio Critelli	F.to <i>Antonio Critelli</i>
Scienze motorie e sportive	Prof. Mirabile Massimiliano	F.to <i>Massimiliano Mirabile</i>
Religione Cattolica	Prof. Gino Cuda	F.to <i>Gino Cuda</i>

Il coordinatore

Prof.ssa Rosa Filice

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Rossana Costantino

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDI

[PROFILI USCITA CURVATURE CUCINA SALA E BAR](#)

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

N. TOTALE STUDENTI	14
N. STUDENTI CHE FREQUENTANO PER LA SECONDA VOLTA	3
N. STUDENTI PROVENIENTI DA ALTRE SCUOLE	//
N. STUDENTI STRANIERI	1
N. STUDENTI CON B.E.S.	3

CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	INSEGNAMENTO	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Marchisella Gaetanina	Italiano e Storia	SÌ	SÌ	SÌ
Marchio Antonio	Matematica	NO	SÌ	SÌ
Pacileo Luigia	Lingua Inglese	NO	NO	SÌ
Filice Rosa	Lingua Francese	NO	SÌ	SÌ
Ruberto Concetta	Scienza e cultura dell'alimentazione	SÌ	SÌ	SÌ
Marinaro Manduca Domenico	Lab. Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	NO	NO	SÌ
Aloi Anna	Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva	SÌ	SÌ	SÌ
Critelli Antonio	Lab. Servizi Enogastronomici Settore Cucina	NO	SÌ	SÌ
Mastroianni Saveria	Scienze motorie e sportive	SÌ	SÌ	SÌ
Cuda Gino	Religione cattolica	NO	NO	SÌ

SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO

ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE E DESCRIZIONE DEL PERCORSO

La progettazione dell'attività didattica ed educativa è stata elaborata in sede dipartimentale, interdipartimentale e dai consigli di classe individuando dei "focus" riconducibili ai nuclei tematici fondamentali indicati dal MIM ai quali sono state correlate le 11 competenze di indirizzo, in funzione anche della seconda prova che, per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, non verterà più su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati (Allegati A, B e C 2G - Linee Guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61).

Considerato che si tratta di un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento", le commissioni avranno il compito di declinare le indicazioni ministeriali in relazione agli specifici percorsi formativi/curvature attivati dall'istituzione scolastica, con riguardo ai codici ATECO (Nota del 19-09-2022 sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022 di adozione dei "Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove" e delle "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento).

FOCUS/NUCLEI TEMATICI E COMPETENZE CORRELATE		
FOCUS	NUCLEO TEMATICO	COMPETENZA/E
Cliente: esigenze e aspettative	NUCLEO 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.	N. 4 N. 5 N. 6 N. 9
	NUCLEO 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.	N. 1 N. 2 N. 4 N. 5 N. 7
	NUCLEO 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.	N. 1 N. 4 N. 6 N. 9

Progettazione di un prodotto e/o servizio	NUCLEO 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.	N. 1 N. 2 N. 3 N. 4 N. 6 N. 10
Cultura della qualità totale e sicurezza	NUCLEO 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. NUCLEO 4: Cultura della "qualità" totale dei prodotti e dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione col territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.	N. 3
Valorizzazione del made in Italy e promozione del territorio	NUCLEO 5: Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.	N. 1 N. 5 N. 7 N. 8 N. 9 N. 10
Valorizzazione del made in Italy e promozione del territorio	NUCLEO 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.	N. 1 N. 7 N. 8 N. 11

Sono stati quindi progettati percorsi di apprendimento, UDA ordinarie d'asse e/o interasse, con l'intento di superare il mero disciplinarismo per il raggiungimento di un'organicità del sapere che vede lo studente al centro del processo di insegnamento-apprendimento al fine di sviluppare quanto più possibile autonomia e responsabilità. Anche se questo modus operandi ha sortito risultati positivi, sono

emerse alcune difficoltà riconducibili al metodo di studio, in alcune fasi mnemonico legato ancora alle conoscenze.

CORRELAZIONE COMPETENZE E CONOSCENZE AI NUCLEI TEMATICI

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

Il quadro generale della classe si presenta alquanto composito per problematiche personali, preparazione culturale, attitudini individuali e competenze possedute. Il dialogo educativo e didattico si è svolto in un clima sereno e collaborativo anche se si è reso necessario richiamare alcuni studenti ad impegnarsi adeguatamente e responsabilmente nello studio domestico, molte volte selettivo e discontinuo.

Anche per quanto attiene al comportamento, non si sono verificate situazioni particolarmente problematiche: le questioni sorte nell'ambito della vita scolastica sono state affrontate e discusse con atteggiamento collaborativo e costruttivo e col sostegno dei docenti. La frequenza alle attività didattiche risulta regolare per la maggior parte della classe; si segnala che due studenti hanno abbandonato gli studi alla fine del primo quadrimestre.

Situazione di partenza

La rilevazione della situazione di partenza della classe, relativamente all'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze, ha evidenziato un livello di preparazione adeguato per alcuni allievi e carente, secondo diversi livelli, per un gruppo di studenti. Le maggiori criticità riscontrate sono riconducibili a difficoltà nell'organizzazione e sistematizzazione delle conoscenze e a carenze linguistico-espressive che rendono talvolta difficoltosa la comunicazione orale e scritta nonché la capacità ad operare collegamenti interdisciplinari.

Progressi in relazione alla situazione di partenza e risultati conseguiti

I risultati di apprendimento, definiti in sede dipartimentale e all'interno del consiglio di classe, sono stati raggiunti in maniera diversificata in rapporto al livello delle conoscenze di base, all'impegno profuso, alla partecipazione e ai ritmi di apprendimento di ciascuno.

Pertanto la classe può essere divisa in tre fasce che si presentano con una diversa gradazione nel livello dell'apprendimento e del profitto:

- una **alta** costituita da alcuni allievi che, motivati all'apprendimento, dotati di adeguata preparazione di base e discrete capacità di riflessione, hanno dimostrato serietà e impegno ed hanno conseguito risultati positivi in tutte le discipline.
- Una **media** formata da diversi allievi che, pur con difficoltà riconducibili a carenze pregresse e a metodo di studio non del tutto adeguato, si sono applicati nella ricerca di percorsi di studio e recupero maturando sostanzialmente le competenze di base.
- Una **bassa** costituita da alcuni allievi che, a causa di difficoltà pregresse, di discontinua partecipazione alle attività didattiche e di un approccio alla didattica superficiale e irregolare hanno conseguito scarse competenze e/o non del tutto consolidate.

Generalmente, per quanto riguarda le discipline pratiche e le attività legate all'attuazione nel campo lavorativo e professionale delle conoscenze disciplinari (attività laboratoriali, stage, ecc.), gli studenti hanno sviluppato discrete competenze; alcuni hanno infatti partecipato con dedizione ed entusiasmo

ad attività didattiche extracurricolari, parte integrante di progetti e manifestazioni che hanno visto gli allievi dell'istituto Einaudi conseguire importanti traguardi.

Va rilevato, infine, che nell'ambito dei percorsi di PCTO, la partecipazione degli allievi è risultata efficace e favorevolmente valutata.

PERCORSO INTERDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento trasversale di Educazione civica è stato articolato, come deliberato dal Collegio dei docenti, in 33 ore annuali che ha coinvolto in modo specifico alcuni insegnamenti tenendo conto di quanto i dipartimenti prima, e i singoli consigli di classe poi, hanno deciso di attuare sviluppando il macronucleo tematico relativo allo sviluppo sostenibile (Agenda 2030).

Lo scopo di tale organizzazione didattica è stato quello di attribuire all'educazione civica una valenza di matrice valoriale trasversale e, evitando superficiali aggregazioni di contenuti teorici, di far emergere in ogni aspetto del sapere e dei contenuti disciplinari la prospettiva di cittadinanza e tutto ciò che, attraverso i saperi, è possibile concretizzare nella vita. Ai fini della valutazione è stata predisposta un'apposita rubrica inserita nel PTOF.

Percorso

MACROTEMATICA: SVILUPPO ECOSOSTENIBILE - TUTELA DEL PATRIMONIO CULTURALE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO/ALIMENTARI					
CLASSI QUINTE (ENO- SV - PD)					
INSEGNAMENTI	NUCLEI CONCETTUALI			CONOSCENZE	COMPETENZE
	Costituzione	Sviluppo sostenibile	Cittadinanza digitale		
ITALIANO STORIA (Tot. 6 ore)		Agenda 2030 Obiettivo 12: Consumo e produzioni responsabili		Cibo come elemento del patrimonio culturale Cibo e poeti Alimentazione in trincea Cambiamento dell'alimentazione nel Dopoguerra I vini	Riconoscere i comportamenti dannosi per l'ambiente, la società e i diritti umani e individuare scelte coerenti con gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Individuare e rappresentare comportamenti mirati allo sviluppo eco-sostenibile e alla tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese e del proprio territorio
SCIENZE MOTORIE (Tot. ore 7)		Obiettivo 3: Salute e benessere		La salute e la sicurezza personale legate	Applicare autonomamente comportamenti che tutelano la salute e la

				<p>alla pratica motoria</p> <p>La prevenzione degli infortuni in campo motorio e sportivo.</p> <p>Gli stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salute e del benessere</p>	<p>sicurezza personale nella consapevolezza del benessere legato alla pratica motoria.</p> <p>Riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo.</p> <p>Conoscere e adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti, stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salute e del benessere</p>
<p>SCIENZE E CULTURA DELLA ALIMENTAZIONE (Tot. ore 6)</p>		<p>Obiettivo 3 Salute e benessere</p>		<p>Le varie tipologie di diete sostenibili</p>	<p>Comprendere le finalità e gli obiettivi di sviluppo sostenibili previsti dall'Agenda 2030, mettendoli in relazione con le emergenze sociali e ambientali ai diversi livelli, dal globale al locale; valutare le proprie e le altrui scelte e stili di vita alla luce degli obiettivi di sostenibilità.</p>
		<p>Obiettivo 12: Consumo e produzione responsabili</p>		<p>Le nuove tendenze alimentari dei prodotti agroalimentari del territorio</p>	<p>Identificare i soggetti del territorio che operano per la tutela ambientale, lo sviluppo eco – sostenibile e per la tutela e valorizzazione delle eccellenze locali. Valorizzare e promuovere i prodotti agroalimentari del territorio</p>
<p>DTASR (Tot. ore 6)</p>		<p>Obiettivo 12: Consumo e produzione responsabile</p>		<p>Abitudini alimentari, economia del territorio e scelte sostenibili</p>	<p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile, della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese</p>
<p>LAB. CUCINA (Tot. ore 8)</p>		<p>Obiettivo 12 Consumo e produzione responsabile</p>		<p>I marchi di qualità europei e locali</p>	<p>Individuare prodotti sostenibili di qualità e produttori territoriali che operano localmente a km 0, riducendo l'impatto ambientale</p>

PCTO - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il progetto PCTO, deliberato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio di Classe, finalizzato a valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio, è stato espletato secondo una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, tenendo conto della multidisciplinarietà e/o interdisciplinarietà formativa in aula in stretta relazione a con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda. I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, legati alla peculiarità dell'offerta formativa dell'istituto e in particolar modo alla realtà territoriale, sono state sviluppate a partire dal terzo anno per un monte ore minimo di 210 e hanno previsto, in aggiunta alle numerose attività svolte in Istituto quali convegni, concorsi, manifestazioni di vario genere, sia interne che esterne, l'introduzione di un periodo di stage in strutture ricettive e aziende del territorio. Tutte le attività espletate sia in contesti organizzativi e professionali, in aula, in laboratorio, o in forme simulate, hanno permesso agli studenti di acquisire/o potenziare, in stretto raccordo con i risultati di apprendimento, le competenze dell'indirizzo di studi e le competenze trasversali al fine di un consapevole orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi nella formazione superiore, anche non accademica.

ARTICOLAZIONE ORGANIZZATIVA DEL PROGETTO PCTO NEGLI ANNI 2021-22, 2022-23, 2023-24

TIP	ATTIVITÀ TERZO ANNO	ORE
1	ORIENTAMENTO	2
2	CORSO HACCP	4
3	CORSO SULLA SICUREZZA	4
4	Attività di stage presso strutture ricettive del territorio	90
	TOTALE	100
ATTIVITÀ QUARTO ANNO		
1	Attività di stage presso strutture ricettive del territorio	80
2	PARTECIPAZIONE A EVENTI INTERNI ED ESTERNI	10
	TOTALE	90
ATTIVITÀ QUINTO ANNO		
1	Stage nel settore di riferimento presso aziende del settore, partecipazione a manifestazioni, convegni, seminari, concorsi professionali e vari eventi inerenti al settore professionale.	20
	TOTALE	210

Il percorso PCTO ha mirato a raggiungere nel complesso i seguenti obiettivi, coerenti e previsti dal livello quarto e quinto del Quadro europeo delle qualificazioni (EQF):

- **Competenza personale**, sociale e capacità di imparare a imparare, la capacità cioè di gestire il proprio apprendimento, di condurre una vita sana dal punto di vista fisico e mentale, per creare

le condizioni adatte a lavorare bene in gruppo, agire in situazioni di complessità e gestire le dinamiche interpersonali in un'ottica inclusiva e costruttiva.

- **Competenza in materia di cittadinanza**, ovvero quelle capacità che consentono di partecipare alla vita civica grazie a una comprensione delle diverse strutture e regole che articolano la società, con una particolare attenzione verso il tema della sostenibilità, della conoscenza delle origini del patrimonio enogastronomico italiano, legato ai marchi di qualità e non solo.
- **Competenza imprenditoriale**, capacità di pensare, gestire e sviluppare progetti che apportano valore sociale, culturale o economico e che rappresentano quindi un'opportunità per il benessere della società.
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale** che implica la comprensione e il rispetto di idee e significati espressi e comunicati in maniera differente da contesti sociali diversi, attraverso varie forme culturali, creative e artistiche. Tutto questo comporta una comprensione del proprio ruolo all'interno della società e un impegno ad esprimere il senso della propria funzione.

UDA ORDINARIE SVOLTE (ELABORATE IN SEDE INTERDIPARTIMENTALE)

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	COMPITO AUTENTICO
<p>NUCLEI 1/6/8</p> <p>CLIENTE : ESIGENZE E ASPETTATIVE</p>	Interasse	UDA: Stili di vita sani e equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione.	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse scientifico e tecnologico</p>	<p>Lingua Francese</p> <p>Lingua Inglese</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.</p>	<p>Elaborazione, anche in lingua straniera, di menù che tengano conto di particolari situazioni patologiche e preparazione, in laboratorio, su indicazione del prof di cucina, di un piatto del proprio menu. Presentazione orale anche in lingua straniera dei menù e dei piatti realizzati, argomentando le scelte effettuate.</p>

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	COMPITO AUTENTICO
<p>NUCLEO 2</p> <p>PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO</p>	Asse	UDA: Impresa ristorativa "DIFFERENTE"	Asse scientifico e tecnologico	<p>Lingua Francese</p> <p>Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.</p>	<p>Presentazione del Marketing plan di un'attività imprenditoriale a scelta.</p>

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 3/4 CULTURA DELLA QUALITÀ TOTALE E SICUREZZA	Interasse	UDA: Igiene e sicurezza a tutela del cliente	Asse scientifico e tecnologico Asse dei linguaggi	Laboratorio servizi enogastronomici cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione, Lingue straniere, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.	Creazione di un reel (max 2 min.) che evidenzi le fasi essenziali per la realizzazione di un prodotto nel rispetto delle norme di sicurezza alimentare. Ogni studente dovrà relazionare e argomentare sul lavoro svolto anche in lingua straniera.

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 5/7 VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO	Interasse	UDA: promuovere un'impresa turistica ristorativa	Asse scientifico e tecnologico Asse dei linguaggi	Laboratorio servizi enogastronomici cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione, Lingue straniere, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.	Promozione di un'impresa ristorativa (pub, ristorante, pizzeria, ecc.) attraverso la valorizzazione dei prodotti del territorio. In particolare promozione, all'interno dell'attività ristorativa scelta, una specialità e/o piatto ad interesse regionale attraverso la realizzazione di una pagina promozionale che abbia una grafica e uno stile comunicativo corrispondente alla propria idea e che includa almeno un logo che attiri e rispecchi il locale. Presentazione orale del prodotto finale evidenziando: stile di cucina proposto (ad esempio classico, vegano, vegetariano, moderno, ecc.); descrizione della specialità e/o piatto pubblicizzato; descrizione dei prodotti a marchio di tutela o delle certificazioni; profilo calorico-nutrizionale ed

					eventuali proprietà nutraceutiche; descrizione del target dei clienti potenzialmente interessati alla proposta e motivazione della scelta del canale di comunicazione; mission e vision dell'impresa ristorativa pubblicizzata. Realizzazione, in lingua straniera, di uno slogan o un breve messaggio pubblicitario dell'impresa ristorativa e/o del prodotto realizzato.
--	--	--	--	--	--

In allegato vengono riportate le schede informative sui singoli insegnamenti (**All. 1**)

STRATEGIE/METODOLOGIE DIDATTICHE NELLE ATTIVITÀ

METODOLOGIE	INSEGNAMENTI										
	ITALIANO	STORIA	MATEMAT	FRANCESE	INGLESE	SCIENZE E CUL. A LIM	DIR. TECN. A.STR. RIC.	LAB. CUCINA	LAB. SALA E VEND.	SCIENZ. MOT.	RELIG. CATT.
Lezioni frontali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezioni dialogate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Correzione sistematica del lavoro domestico	X		X	X	X	X	X				
Attività laboratoriali				X	X			X			
Cooperative learning			X							X	
Lavori di gruppo	X	X				X		X	X		
Brain storming						X					X
Problem solving			X	X			X	X			
Esercitazioni guidate e autonome	X	X		X	X	X	X	X	X		

**PROGETTAZIONE Percorsi di Orientamento e Partecipazione ad Attività di Ampliamento
dell'Offerta Formativa**

Come da D.M. n. 328/2022, concernente l'adozione delle Linee guida per l'orientamento, a partire dall'anno scolastico in corso, è stato progettato il modulo di orientamento formativo "Tutti fuori... Ed ora?" così articolato:

ATTIVITÀ PREVISTE	N. ORE
1. Presentazione e Conoscenza della Piattaforma Unica	5
2. Attività di orientamento in uscita: <ul style="list-style-type: none">  Visite guidate presso le università operanti sul territorio regionale.  Incontri di selezione del personale da parte di aziende presenti sul territorio regionale e nazionale.  Incontri formativi con scuole di formazione professionale.  Incontri con ex allievi di successo.  Progettazione e organizzazione eventi legati alle peculiarità della scuola, anche su richiesta del territorio (enti, istituzioni pubbliche e private) 	> 25

Di seguito sono riportate le attività formative realizzate che hanno visto la partecipazione dell'intera classe, di gruppi o di singoli:

	TIPOLOGIA	DESCRIZIONE
<input type="checkbox"/>	Attività di orientamento in uscita	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Incontro orientativo-informativo con i referenti del Tui Magic Life Calabria che hanno presentato possibili attività di tirocinio ed inserimento lavorativo nelle strutture da loro gestite. ▪ Incontro con i referenti dell'Università tematica PEGASO che hanno presentato percorsi universitari, finalità educative e lavorative dei corsi di studio dell'università. ▪ Incontro con personale del 2° Reggimento Aviazione dell'Esercito "Sirio" di Lamezia che hanno illustrato le opportunità lavorative e professionali dell'Esercito Italiano. ▪ Incontro orientativo con i docenti dell'Università UNICAL di Cosenza. ▪ Incontro formativo-informativo col responsabile delle relazioni esterne ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana che ha illustrato i fabbisogni professionali delle imprese, le competenze necessarie per svolgere una professione e i percorsi formativi da intraprendere. ▪ Incontro con lo chef della Nazionale italiana cuochi, Carmine Cataldo che ha discusso con gli studenti su come approcciarsi al mondo

		<p>del lavoro, sulle competenze necessarie nel campo della cucina e della pasticceria.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Incontro di formazione “Turismo e territorio” organizzato dall’I.M.A.H.R. delegazione Calabria che ha trattato le tematiche relative all’importanza della formazione del personale, all’incongruenza tra domanda/offerta nel settore del turismo e a problemi riguardanti il territorio ▪ Incontro con lo chef tre Stelle Michelin Antonino Cannavacciuolo che ha ripercorso la sua storia e la sua visione della cucina italiana. ▪ Incontro con Alfonso Portanova della scuola di alta Formazione IN CIBUM che ha presentato le opportunità legate all’enogastronomia e all’ospitalità alberghiera, al fine di ampliare le prospettive future dei giovani professionisti di domani. ▪ Incontri con imprenditori della ristorazione del territorio per proposta di offerte di lavoro ▪ Open day con l’ITS ELAIA CALBRIA finalizzato alla presentazione dei percorsi nel settore turistico. ▪ Incontro orientativo-informativo con la società FORMAMENTIS finalizzato ad illustrare le opportunità relative alla partecipazione al programma Erasmus per tirocini professionalizzanti all’estero
<input type="checkbox"/>	Progetti e manifestazioni culturali	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organizzazione e partecipazione alla seconda edizione della Fiera dell’enogastronomia e del turismo organizzata dal nostro istituto. L’evento è stato un’importante occasione di incontro e interazione col territorio finalizzato all’arricchimento dell’offerta formativa e a realizzare utili sinergie per la definizione di profili professionali competitivi per il mondo del lavoro. ▪ Partecipazione all’evento culinario internazionale “Sharing is caring a cura di Angela El Maalouy, rinomata chef libanese che ha preparato e presentato insieme agli studenti i piatti tipici della cucina libanese. ▪ Visita mostra Andy Wharol.
<input type="checkbox"/>	Seminari e/o convegni con esperti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Attività formativa “A scuola di cucina con Grana Padano” nel corso della quale sono state approfondite le tematiche legate alle azioni intraprese dai Consorzi di Tutela per la difesa di un prodotto DOP al fine di conservare e proteggere un metodo, un territorio e una tradizione.

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Incontro formativo informativo con i referenti dell'ADMO, associazione Donatori Midollo Osseo, finalizzato a promuovere la cultura del dono e a sensibilizzare gli studenti sull'argomento. ▪ Visita della mostra "Sub tutela Dei. Il giudice Rosario Livatino" presso il Palazzo di Giustizia di Lamezia Terme e incontro col dott. Giovanni Garofalo, presidente del tribunale, e col dott. Salvatore Curcio, procuratore della Repubblica. ▪ Incontro con Luca Trapanese, autore di "Nata per te" che ha raccontato la vita quotidiana insieme ad Alba e le piccole e grandi sfide di ogni giorno narrate nel libro da cui è stato tratto il film "Nata per te" diretto dal regista Fabio Mollo. L'autore ha inoltre discusso con gli studenti del volontariato e del terzo settore, nonché del mondo della disabilità. ▪ Incontro formativo e Giornata di DONAZIONE a cura dei referenti AVIS al fine di promuovere la cultura della donazione. ▪ Incontro con Cimorelli Paolo, titolare della omonima macelleria che ha discusso con gli studenti sugli aspetti prettamente tecnici del mondo della carne. ▪ Incontro formativo-informativo con la dott.ssa Filomena Ferrara, CSR Manager e Master inventor IBM ITALIA che ha relazionato su innovazione tecnologica e digitale ed esplorazioni delle nuove frontiere delle tecnologie digitali emergenti, al fine di acquisire strumenti per la formazione DIGITALE, nell'ottica del superamento del DIGITAL GAP. ▪ Partecipazione attività laboratoriali finalizzate alla lettura del libro "Lo sputo" di Marzia Sabella (Progetto Trame).
--	--	---

STRUMENTI DI LAVORO E RISORSE

STRUMENTI DI LAVORO E RISORSE	INSEGNAMENTI										
	ITALIANO	STORIA	MATEMAT	FRANCESE	INGLESE	SCIENZE E CUL. A LIM	RIC. DIR. TECN. A. STR	LAB. CUCINA	LAB. SALA E VEND.	SCIENZ. MOT.	RELIG. CATT.
Libri di testo/web	X	X	X		X	X	X	X	X		X

Testi di approfondimento											
Materiale elaborato dal docente	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X
Appunti e dispense							X	X		X	X
Dizionari	X										
Laboratori								X			
Strumenti multimediali	X	X	X	X	X	X	X		X		X
Piattaforma Google Workspace per l'attivazione di classi virtuali e video conferenze	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Il processo di valutazione è stato incentrato non solo sulla maturazione di competenze non immediatamente riconducibili all'acquisizione di conoscenze, ma anche allo sviluppo di alcune competenze di carattere quali: apertura mentale, capacità di collaborare, creatività, flessibilità, problem solving, resilienza, comunicatività.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE

TIPOLOGIE	INSEGNAMENTI										
	ITALIANO	STORIA	MATEMAT	FRANCESE	INGLESE	SCIENZE E CUL. A LIM	DIR. TECN. A. STR. RIC.	LAB. CUCINA	LAB. SALA E VEND.	SCIENZ. MOT.	RELIG. CATT.
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Produzione testi	X			X	X						
Quesiti vero o falso						X	X		X		X

Quesiti a scelta multipla				X	X	X	X		X		X
Quesiti a risposta aperta	X	X	X	X	X	X	X		X		
Esercizi			X			X	X	X	X		
Problemi			X								
Trattazione sintetica	X	X				X	X				
Analisi del testo	X			X	X						
Comprensione testi scritti e orali	X	X		X	X	X	X	X			X
Esercitazioni pratiche							X	X		X	
Colloqui-sondaggio	X	X		X		X					X
Presentazioni				X	X	X	X	X			
Relazioni scritte	X								X		

CRITERI ADOTTATI

Si rimanda alle griglie elaborate e deliberate in sede collegiale, inserite nel PTOF.

ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1.	Tabellone scrutinio finale (che sarà allegato dopo lo scrutinio finale)
2.	Copia verbale scrutinio finale (che sarà allegato dopo lo scrutinio finale)
3.	Fascicoli personali degli alunni
4.	Prospetto ore PCTO per singolo studente

Approvato dal Consiglio di classe in data 14 maggio 2024

ALLEGATI

Allegato 1 - Schede informative sui singoli insegnamenti

Italiano e Storia

DOCENTE	MARCHISELLA GAETANINA
INSEGNAMENTO	Lingua e Letteratura Italiana - Storia

Valore e senso della famiglia – Contestualizzazione storica					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
ITALIANO Valore e senso della famiglia	Interasse	Italiano e Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Creazione di uno schema concettuale, mappa, confronto attraverso cui spiegare alla classe il diverso modo che i due autori hanno di intendere la famiglia.	N°2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro. N°7: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	<u>Positivismo, Naturalismo e Verismo:</u> contesto storico e culturale; caratteristiche generali e tecniche narrative. <u>Giovanni Verga:</u> Biografia; pensiero e la poetica; le raccolte di novelle (<i>Vita dei campi</i> e <i>Novelle rusticane</i>); testi letti: <i>Rosso Malpelo</i> da <i>Vita dei campi</i> ; <i>La lupa</i> da <i>Novelle rusticane</i> ; i romanzi: <i>I Malavoglia</i> , <i>Mastro don Gesualdo</i> ; brani letti: <i>La famiglia Malavoglia</i> cap. I; <i>L'addio di 'Ntoni</i> , cap. XV; <i>La morte di Gesualdo</i> , parte IV, cap. V; <u>Il Decadentismo di Giovanni Pascoli:</u> Cenni biografici; pensiero e poetica del <i>Fanciullino</i> ; raccolte poetiche: (<i>Myricae</i> ; <i>Poemetti</i> , <i>Canti di Castelvecchio</i> : struttura, tematiche, caratteristiche formali); Analisi, parafrasi e commento di: <i>Lavandare</i> , <i>X Agosto</i> ; <i>L'Assiuolo</i> da <i>Myricae</i> ; <i>Il gelsomino notturno</i> e <i>La mia sera</i> da <i>I canti di Castelvecchio</i> .

STORIA L'età giolittiana	Interasse	Italiano e Storia	Esposizione orale e /o produzione di testi scritti sui contenuti appresi.	N°1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali N°4	Decennio giolittiano: le riforme sociali Il suffragio universale L'invenzione delle ferrovie Il protezionismo Il triangolo industriale La conquista della Libia
------------------------------------	-----------	-------------------	---	--	---

I poeti e la guerra					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
ITALIANO I poeti e la guerra	Iterasse	Italiano e Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi; confronto tra i poeti, anche servendosi di strumenti digitali; discussione	N. 2; 4; 7	<p>Decadentismo: contesto storico e culturale, caratteristiche generali, tematiche e tendenze.</p> <p>Le Avanguardie storiche: il Futurismo; il Crepuscolarismo.</p> <p>Gabriele D'Annunzio: biografia; attività politica il pensiero e la poetica; opere poetiche (<i>Le Laudi</i>); opere narrative (<i>Il Piacere; Le vergini delle rocce; Forse che sì forse che no; Notturmo</i>); analisi, parafrasi e commento di: <i>L'attesa dell'amante</i> da <i>Il Piacere; La pioggia nel pineto</i> da <i>Alcyone</i>.</p> <p>L'Ermesismo: contesto storico e culturale, caratteristiche generali, tematiche.</p> <p>Giuseppe Ungaretti: Biografia l'esperienza di poeta soldato e l'adesione al Fascismo; le innovazioni stilistiche; il pensiero e la poetica; le raccolte poetiche (<i>L'Allegria, Il sentimento del tempo; Il dolore</i>); analisi, parafrasi e commento di: <i>Veglia, In memoria, il Porto</i></p>

					<i>sepolto, Fratelli, Solo una creatura, Soldati da L'Allegria; La madre da Il sentimento del tempo; Non gridate più da Il dolore.</i>
STORIA La guerra e i suoi orrori	Interasse	Italiano e Storia	Esposizione orale dei contenuti appresi	N. 1; 4	La Prima guerra mondiale: Triplice Intesa e Triplice alleanza; dalla guerra lampo alla guerra di trincea; interventisti e neutralisti; il tradimento dell'Italia; la disfatta di Caporetto; l'entrata in guerra degli Stati Uniti; la sconfitta della Germania; la conferenza di Parigi e il ruolo di Wilson; il trattato di Versailles. La Seconda guerra mondiale: il patto di non aggressione e l'asse Roma-Berlino; la dichiarazione di guerra e il sistema delle alleanze; la tragica soluzione finale; il 1943: lo sbarco in Sicilia e in Normandia; l'armistizio e l'Italia divisa in due; la tragica resa del Giappone e la fine della guerra.

La pura follia umana					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
ITALIANO La mente umana	Interasse	Italiano e Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi; confronto tra i poeti.	N. 2; 4; 7	Luigi Pirandello: Biografia; il pensiero e la poetica; <i>Novelle per un anno</i> (struttura, tematiche); i romanzi: contenuti e tematiche (<i>Il fu Mattia Pascal, Uno nessuno e centomila</i>); attività teatrale: <i>Così è (se vi pare); Sei personaggi in cerca di autore; Enrico IV</i> Primo Levi: Biografia; opere narrative con particolare riferimento a <i>Se questo è un uomo</i> lettura del brano: <i>Questo è l'inferno</i> da <i>Se questo è un uomo, cap. 2</i>
STORIA I regimi totalitari	Interasse	Italiano e Storia	Esposizione orale dei contenuti appresi	N. 1; 4	I totalitarismi: Fascismo: il biennio rosso; la formazione dei fasci di combattimento; la marcia su Roma; dallo stato parlamentare allo stato

					<p>autoritario. L'assassinio di Matteotti e la secessione dell'Aventino; le leggi fascistissime; i Patti Lateranensi; politica estera.</p> <p>Nazismo: le condizioni del trattato di Versailles; l'esposizione della teoria razzista nel Mein Kampf e la fondazione del partito Nazista; la nazificazione della Germania e il lager; le leggi di Norimberga; la notte dei cristalli; il regime del Terrore.</p>
--	--	--	--	--	--

Cambiamenti ed evoluzioni dopo la guerra					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<p>ITALIANO La letteratura del secondo dopoguerra</p>	Interasse	Italiano e Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.	N. 2; 4; 7	<p>Neorealismo: contesto storico e culturale, caratteristiche generali, tematiche; cinema neorealista.</p> <p>Pier Paolo Pasolini: Biografia; Il pensiero; <i>Gli scritti corsari</i> e la polemica contro il consumismo e l'omologazione (struttura, tematiche); I romanzi: contenuti e tematiche (<i>Ragazzi di vita; una vita violenta</i>); L'attività cinematografica (<i>La ricotta</i>).</p>
<p>STORIA Il mondo nel dopoguerra</p>	Interasse	Italiano e Storia	Esposizione orale e/o produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Strutturazione mappe concettuali o schemi riassuntivi dai quali emergano i principali cambiamenti storico-politico-sociali.	N. 1; 4	<p>Il mondo diviso in due blocchi: differenze ideologiche ed economiche; principali "teatri di scontri" tra le due potenze; crollo del comunismo; decolonialismo.</p> <p>L'Italia Repubblicana: il referendum istituzionale e la nascita della Repubblica; dalla ricostruzione al miracolo economico; uno sviluppo squilibrato e l'emigrazione interna; il Sessantotto italiano, il terrorismo nero e rosso, il fenomeno mafioso; il movimento femminista.</p>

Libro di testo utilizzato

LA MIA NUOVA LETTERATURA, Roncoroni – Cappellini – Dendi- SIGNORELLI SCUOLA
LA STORIA INTORNO A NOI, Calvani – Mondadori scuola

Scienze e Cultura dell'Alimentazione

DOCENTE	RUBERTO CONCETTA
INSEGNAMENTO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

FOCUS NUCLEO TEMATICO CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA

UDA N. 1: Igiene e sicurezza a tutela del cliente

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
"Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori"	Interasse	Diritto e tec. amm. Lab. cucina Lingue straniere	Presentazioni multimediale e/o relazione individuale	N. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche (LIVELLO QNQ 4). N. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro (LIVELLO QNQ 4). 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,	Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.

				<p>redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. (LIVELLO QNQ 4)</p> <p>N.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. (LIVELLO QNQ 4)</p>	
--	--	--	--	--	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA N. 2: "Stili di vita sani e equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione"

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
"Tratta il cliente come se fosse unico"	Interasse	Diritto e tec. amm. Lab. cucina Lingue straniere	Presentazioni multimediale e/o relazione individuale.	n. 1; 4 (LIVELLO QNQ 4) n.5 (LIVELLO QNQ 4) n.6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. (LIVELLO QNQ 3/4)	Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. (LIVELLO QNQ 3/4)

FOCUS NUCLEO TEMATICO VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

UDA N.3: Promuovere un'impresa turistica/ristorativa

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
"La Calabria... dentro e fuori lo stivale"	Interasse	Diritto e tec. amm. Lab. cucina Lingue straniere	Presentazioni multimediale e/o relazione individuale	1; 5. 11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. (LIVELLO QNQ 4)	Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)

Libro di testo utilizzato

Scienza e cultura dell'alimentazione 5°anno, A.Machado, Casa Ed. Poseidonia Scuola

Francese

DOCENTE	FILICE ROSA
INSEGNAMENTO	LINGUA FRANCESE

FOCUS NUCLEO TEMATICO CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA N. 1: *Alimentazione e nutrizione*

UDA	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<p>Alimentation et nutrition. Se nourrir veut dire donner à notre corps toutes les substances dont il a besoin pour rester en bonne santé</p>	<p>Interasse</p>	<p>Lingua Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina</p>	<p>Presentazioni sulle tematiche affrontate</p>	<p>N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>N. 7</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<p>Alimentation et nutrition. Nutriments : macronutriments et micronutriments. Fonctionnement : vitamines et sels minéraux. Le parcours des glucides dans l'organisme. Hydratation, circulation et nettoyage : l'eau. Pyramides alimentaires : Nouvelle pyramide alimentaire 2020 et double pyramide durable eau-alimentation. Le cholestérol. Funzioni Funzioni linguistico-comunicative con riferimento alle tematiche trattate. Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate</p>

FOCUS NUCLEO TEMATICO CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA N. 2: *Igiene e sicurezza in cucina.*

UDA	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Contaminations alimentaires : comment les prévenir ?	Interasse	Lingua Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva	Redigere una lista di avvertenze e/o regole da seguire per ridurre il rischio di possibili contaminazioni alimentari	N. 5 N. 7	La sécurité alimentaire en restauration: HACCP. Les différents types de contamination alimentaires. Funzioni Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate. Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. Dare istruzioni per regolamentare

FOCUS NUCLEO TEMATICO CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA N. 3: *Promozione della salute e prevenzione delle malattie correlate all'alimentazione.*

UDA	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<p>Promotion de la santé: alimentation saine, équilibrée et durable.</p> <p>Prévention des maladies alimentaires</p>	<p align="center">Interasse</p>	<p>Lingua Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva Matematica Italiano e Storia</p>	<p>Elaborazione e presentazione di menu e piatti che tengano conto di particolari situazioni patologiche.</p>	<p align="center">N. 5 N. 7</p>	<p>Alimentation et santé : alimentation saine, équilibrée et durable. Diète méditerranéenne et durabilité. Régimes alimentaires. Maladies liées à l'alimentation : dyslipidémies (hypercholestérolémie, hypertriglycéridémie dyslipidémies mixtes) ; athérosclérose ; obésité ; hypertension artérielle ; diabète; maladie cœliaque. Nouvelles tendances alimentaires de 2024.</p> <p align="center">Funzioni</p> <p>Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate. Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.</p>

FOCUS NUCLEO TEMATICO: VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

UDA N. 4: Promuovere un'impresa turistica

UDA	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Promouvoir son restaurant	Interasse	Lingua Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva Laboratorio sala bar e vendita	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Promuovere la propria impresa ristorativa (pub, ristorante, pizzeria, ecc.) attraverso la valorizzazione dei prodotti del territorio	N. 5 N. 7	Cuisine calabraise et produits locaux. (Da concludere presumibilmente entro la fine di maggio) Funzioni Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate. Informare e convincere. Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.

Libro di testo utilizzato

Materiale elaborato dal docente

Inglese

DOCENTE	PACILEO LUIGIA
INSEGNAMENTO	LINGUA INGLESE

FOCUS NUCLEO TEMATICO CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA N. 1: *Igiene e sicurezza in cucina.*

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<i>“Food Contaminati on and safety”</i>	Interasse	Lingue straniere Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	Food safety and food quality HACCP Food contamination Food preservation

FOCUS NUCLEO TEMATICO – CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA n° 2: *Promozione della salute e prevenzione delle malattie correlate all'alimentazione.*

UDA (Titolo sintetico)	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<i>“Health promotion: the healing power of food”</i>	Interasse	Lingue straniere Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.	N. 5 N. 7	Pathologies and customers' needs. Cardiovascular disease. Coeliac disease, Diabetes.

		Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva Matematica Italiano e Storia	Elaborazione e presentazione di menu e piatti che tengano conto di particolari situazioni patologiche.		
--	--	---	--	--	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO – VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

UDA N. 3: Promuovere un'impresa ristorativa

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<i>"Promoting one's own restaurant"</i>	interasse	Lingue straniere Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina e sala bar e vendita Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Promuovere l'apertura di un ristorante tipico.	N. 5 N. 7	Marketing and Catering, marketing strategies The Marketing Mix

FOCUS NUCLEO TEMATICO – CLIENTE: ESIGENZE ED ASPETTATIVE

UDA N. 4: Alimentazione e nutrizione

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<i>"Nutrition and health"</i>	Interasse	Lingue straniere Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.	N. 5 N. 7	The healthy eating: Mediterranean diet The healthy eating pyramid Alternative diet: vegetarian diet, vegan diet, macrobiotic diet, raw food diet. Special diets for food allergies and intolerances.

Libro di testo utilizzato

Catrin Ellen Morris with Alison Smith "Mastering Cooking and Service" ED. Eli
Materiale prodotto dal docente

Matematica

DOCENTE	MARCHIO ANTONIO
INSEGNAMENTO	MATEMATICA

LE FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE E LO STUDIO DI FUNZIONI					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
STUDIO DI FUNZIONI	Mono disciplinare	MATEMATICA	Elaborazione ed esposizione della soluzione matematica di una situazione-problema autentica.	N°8 – N°12	<p>Le funzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concetto di funzione. • Classificazione delle funzioni. • Dominio di una funzione (algebraica razionale intera e fratta, algebraica irrazionale intera con indice due) e sua rappresentazione grafica nel piano cartesiano • Intersezioni con gli assi e segno di una funzione (algebraica razionale intera e fratta, algebraica irrazionale intera con indice due, funzioni goniometriche) <p>L'algebra dei limiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Approccio intuitivo al concetto di limite • Limite di una funzione in un punto o all'infinito, limiti finiti e infiniti • Operazioni sui limiti • Cenni sulle forme indeterminate • Gli asintoti e loro ricerca • Grafico probabile di una funzione <p>Le derivate</p> <p>Significato geometrico e calcolo esplicito tramite il limite del rapporto incrementale Dimostrazione delle derivate di funzioni elementari Uso delle derivate nello studio di funzione.</p>

					<p>Il calcolo integrale Significato geometrico dell'integrale definito. Teorema fondamentale del calcolo integrale. Problema del segno nel calcolo di un integrale definito. Metodi di integrazione.</p>
--	--	--	--	--	---

Libro di testo utilizzato

<p>“Matematica in cucina, in sala, in albergo” Autori: Bergamini, Barozzi, Trifone - Zanichelli</p>
--

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE	ALOI ANNA
INSEGNAMENTO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

FOCUS NUCLEO TEMATICO CULTURA DELLA QUALITÀ TOTALE E SICUREZZA					
UDA	Tipologia asse, interasse, mono disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Igiene e sicurezza a tutela del cliente	Interasse	Scienza e Cultura dell'alimentazione Lab. cucina Lingue straniere	Produzione di un reel che evidenzi le fasi essenziali per la realizzazione di un prodotto nel rispetto delle norme di sicurezza alimentare	N. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	La normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti. Sicurezza sul lavoro. I contratti delle imprese turistico-ristorative. La responsabilità degli operatori di settore

FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA N. 2: "Stili di vita sani e equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione"

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<p>Stili di vita sani e equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione</p>	<p>Interasse</p>	<p>Scienza e Cultura dell'alimentazione Lab. cucina Lingue straniere</p>	<p>Elaborazione di un menù di quattro portate in base ad una situazione patologica indicata dai docenti di Laboratorio di cucina e di Scienza dell'alimentazione.</p>	<p>N. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche 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 ed equilibrati N. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle</p>	<p>Evoluzione dei consumi e abitudini alimentari. I marchi di qualità alimentare e relativa normativa I prodotti a KM 0. Utilizzare le diverse tecniche di marketing.</p>

				diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	
--	--	--	--	---	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO: PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Un'impresa ristorativa "differente"	Interasse	Laboratorio cucina	Elaborazione del marketing plan dell'impresa creata, analizzandone le diverse fasi	<p>N.4:</p> <p>N.9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione efficienza aziendale.</p> <p>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.</p>	<p>Pianificazione programmazione e controllo di gestione.</p> <p>Il business plan.</p> <p>Il marketing plan.</p>

FOCUS NUCLEO TEMATICO VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Promuovere un'impresa ristorativa	Interasse	Scienza e Cultura dell'alimentazione Lab. cucina Lingue straniere	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.	N. 1 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. N. 11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Agenda 2030: obiettivo 12. Le tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico. I prodotti a Km0 Le tecniche di web marketing

Libro di testo utilizzato

"Gestire le imprese ricettive" Volume 3 Autori: S. Rascioni- F. Ferriello- Tramontana

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

DOCENTE	CRITELLI ANTONIO
INSEGNAMENTO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

FOCUS "Cultura della qualità totale e sicurezza" NUCLEO TEMATICO 3

UDA N.1: Igiene e sicurezza a tutela del cliente

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenza/e	Conoscenze
Igiene e sicurezza a tutela del cliente	Interasse	Laboratorio servizi enogastronomici sala. Scienza e cultura dell'alimentazione. Lingue straniere. Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.	Produzione di un reel che evidenzia le fasi essenziali per la realizzazione di un prodotto nel rispetto delle norme di sicurezza alimentare	3	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.

FOCUS "Cliente: esigenze e aspettative", NUCLEO TEMATICO 1/6/8/

UDA N. 2 Evoluzione del turismo e nuove tendenze alimentari

Stili di vita sani e equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenza/e	Conoscenze
<p>Evoluzione del turismo e nuove tendenze alimentari.</p> <p>Stili di vita sani e equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione.</p>	Interasse	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione.</p> <p>Matematica.</p> <p>Lingue straniere.</p> <p>Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.</p> <p>Italiano e Storia.</p>	Elaborazione e presentazione di menu e piatti che tengano conto di particolari situazioni patologiche	1-2-4-5-6-7-9	<p>Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Tecniche di programmazione e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.</p> <p>Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi.</p> <p>Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>Agenda 2030: obiettivo 12.</p> <p>Tecniche innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Concetti di qualità.</p> <p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.</p>

					tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.
--	--	--	--	--	--

FOCUS "Progettazione di un prodotto e/o servizio", NUCLEO TEMATICO 2

UDA N. 3: Impresa ristorativa differente

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenza/e	Conoscenze
Impresa ristorativa differente	interasse	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.	Produzione e presentazione di un elaborato multimediale su una attività a scelta.	1-2-3-4-6-10	Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Il marketing e le tipologie di clientela.

FOCUS "Valorizzazione del made in Italy e promozione del territorio" NUCLEO TEMATICO 5/7

Insegnamento: Laboratorio dei servizi enogastronomici di cucina

UDA N. 1: Promuovere un'impresa ristorativa

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenza/e	Conoscenze
Promuovere un'impresa ristorativa	Interasse	Laboratorio servizi enogastronom. sala. Scienza e cultura dell'alimentazione. Lingue straniere. Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.	Presentazione orale e scritta dei contenuti. Promuovere la propria impresa ristorativa (pub, ristorante, pizzeria, ecc.) attraverso la valorizzazione dei prodotti del territorio	1-5-7-8-9-11-	Agenda 2030: obiettivo 12 Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine. Principi di estetica e tecniche di presentazione dei piatti. Riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività. Metodologie e tecniche di promozione territoriale. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità.

Libro di testo utilizzato: "Professionisti in Cucina" tecniche e pratiche per i futuri chef

Autori: Giovanni Salvini

Editore: Hoepli Milano

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

DOCENTE	MARINARO MANDUCA DOMENICO
INSEGNAMENTO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA BAR E VENDITA

FOCUS “Cultura della qualità totale e sicurezza”, NUCLEO TEMATICO 3

UDA N. 1 : Igiene e sicurezza a tutela del cliente

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenza/e	Conoscenze
Igiene e sicurezza a tutela del cliente	Interasse	Laboratorio servizi enogastronomici sala. Scienza e cultura dell'alimentazione. Lingue straniere. Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.	Redigere una lista di avvertenze e/o indicazioni da affiggere nei settori delle imprese ristorative	1 e 11	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.

**UDA N. 1: IL MONDO DELLA RISTORAZIONE-TECNICHE DI GESTIONE
NUCLEI 1-6-8 FOCUS CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE**

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	competenze LIVELLO QNQ 3/4	Conoscenze
L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA	INTERASSE	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Cucina DTA Lingue straniere Sc. Cultura dell'alimentazione	Presentazione multimediale e/o relazione individuale	N1 N2 N3 N9	Strumenti di pubblicità e comunicazione. Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi. Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta.

Libro di testo utilizzato

TECNICHE BASE PER SALA BAR E VENDITA LUIGI MANZO

Scienze Motorie

DOCENTE	SAVERIA MASTROIANNI
DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE

UDA: SALUTE E BENESSERE					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Salute, benessere, sicurezza e prevenzione	Mono disciplinare	Scienze motorie	Rilevare la frequenza cardiaca prima, durante e dopo l'attività fisica. Praticare attività di movimento per migliorare la forza massima, veloce e resistente.	Area generale: COMPETENZA N.9 liv.5 QNQ Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	Apparato cardiocircolatorio e suo funzionamento. Effetti dell'attività fisica sull'apparato cardiocircolatorio. Attività fisiche a carattere anaerobico lattacido e alattacido

Religione Cattolica

DOCENTE	CUDA GINO
INSEGNAMENTO	RELIGIONE CATTOLICA

UDA					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
La formazione del sé. La formazione della coscienza sociale. La libertà. L'etica del lavoro. La questione ambientale. Studio delle sostanze stupefacenti	Monodisciplinare		Dissertazioni sintetiche e dialogate sulle tematiche trattate.	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.	Conoscere, in un contesto di pluralismo culturale complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con riferimento alla bioetica, lavoro, giustizia sociale, questione ecologica e sviluppo sostenibile.

Libro di testo utilizzato

Materiale elaborato dal docente

Allegato 2 – Griglia di valutazione seconda prova

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
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Comprende parzialmente e seleziona con difficoltà le informazioni riportate nel testo introduttivo, nella tematica proposta o nella consegna operativa	1	
	II	Comprende e seleziona limitatamente agli aspetti essenziali, le informazioni riportate nel testo introduttivo, nella tematica proposta o nella consegna operativa	2	
	III	Comprende e seleziona correttamente tutte le informazioni riportate nel testo introduttivo, nella tematica proposta o nella consegna operativa	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Utilizza in maniera limitata e poco pertinente le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera parziale le connessioni tra tematiche di ambiti affini	1-2	
	II	Utilizza con ridotta consapevolezza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera essenziale le connessioni tra tematiche di ambiti affini	3	
	III	Utilizza in maniera adeguata le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera sufficiente le connessioni tra tematiche di ambiti affini	4	
	IV	Utilizza con coerenza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera efficace le connessioni tra tematiche di ambiti affini	5	
	V	Padroneggia con consapevolezza e senso critico le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera completa ed efficace le connessioni tra tematiche di ambiti affini	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Coglie in maniera superficiale gli aspetti delle problematiche proposte ma non è in grado di proporre soluzioni	1-2	
	II	Rileva parzialmente gli aspetti essenziali delle problematiche, attivando conoscenze e abilità non sempre pertinenti alla richiesta ed elaborando percorsi risolutivi talvolta non efficaci	3-4	
	III	Rileva gli aspetti essenziali delle problematiche ed attiva, in maniera quasi sempre coerente, conoscenze e abilità che utilizza per elaborare soluzioni prevedibili	5	
	IV	Identifica correttamente le problematiche, selezionando con pertinenza conoscenze ed abilità che utilizza, in maniera adeguata, per elaborare soluzioni; limitate le capacità di controllo, auto-regolazione e di pensiero critico	6	
	V	Identifica correttamente le problematiche, seleziona, in maniera coerente alla richiesta, conoscenze ed abilità che utilizza, efficacemente, per proporre soluzioni, anche originali. Discrete le capacità di controllo, auto-regolazione e di pensiero critico	7	
	VI	Analizza correttamente situazioni problematiche di diversa complessità, attivando, nella risoluzione, conoscenze ed abilità che utilizza in maniera coerente, flessibile e creativa. Mostra buone capacità di controllo e auto-regolazione, giustificando con senso critico le soluzioni proposte	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o non sempre corretto, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico di settore	2	
	III	Si esprime con piena padronanza lessicale e semantica e utilizza in modo preciso e accurato un lessico del settore professionale vario e articolato	3	
Punteggio totale della prova				