



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE ITI-IPA-ITA "E.MAJORANA"

Via Nestore Mazzei snc – 87067 Corigliano-Rossano (CS)

Uffici 0983 511085 – ITA 0983 512123 – IPA 0983 514437

C.M.: CSIS064009 - C.F.: 87002040787

www.iismajoranarossano.edu.it

Email: csis064009@istruzione.it – PEC: csis064009@pec.istruzione.it

Prot. n°

Esame di Stato - a.s. 2024/2025

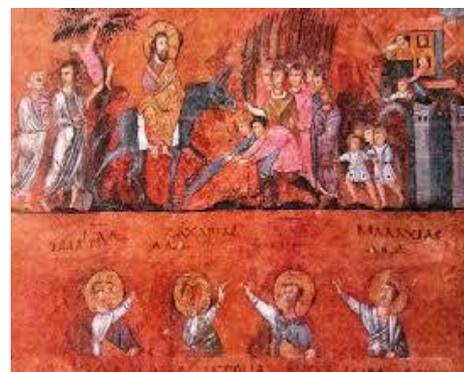
Documento del Consiglio di Classe

(ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d.lgs. 62/2017
- Ordinanza M.I.M. 67 del 31/03/2025)

15 maggio 2025

Classe V sez. A IPSEOA, indirizzo: ENOGASTRONOMIA

articolazione: CUCINA CODICE ATECO I56



La Coordinatrice
Prof.ssa Rosa Rossana Burtone

Il Dirigente Scolastico
Dott. Saverio Madera

SOMMARIO

1. PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE	4
2. QUADRO ORARIO RELATIVO AL QUINQUENNIO.....	5
3. VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO	6
4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	7
a) Quadro storico della classe in sintesi	8
b) Presentazione della classe	8
c) Credito scolastico	9
5. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	9
6. NUCLEI TEMATICI:	10
7. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO).....	11
8. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA E MODULI DI ORIENTAMENTO FORMATIVO.....	13
9. METODOLOGIE DIDATTICHE	14
a) Strategie didattiche comuni del consiglio di classe.....	14
b) Attrezzature/strumenti	15
c) Spazi.....	16
d) Ore svolte nelle varie discipline	16
e) Criteri di valutazione	16
f) Strumenti di valutazione	17
g) Criteri per l'attribuzione del voto di comportamento.....	17
h) Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato	19
ALLEGATO1–CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE	22
ALLEGATO N. 2: UDA DI EDUCAZIONE CIVICA	60
ALLEGATO N. 3: SIMULAZIONE PRIMA PROVA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO.....	82
3a) Simulazione prima prova scritta.....	82
3b) Simulazione seconda prova scritta	91

3c) Materiali predisposti dalla commissione per la simulazione del colloquio d'esame:	98
ALLEGATO N. 4: GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE DURANTE LE SIMULAZIONI	98
4a) Griglia di valutazione prima prova scritta	98
4b) Griglia di valutazione seconda prova scritta	103
4c) Griglia di valutazione del colloquio.....	104

Allegati riservati: i seguenti allegati sono riservati e non pubblicabili, ma saranno acclusi al documento cartaceo che verrà stampato per la commissione d'esame.

- ✓ elenco studenti e credito scolastico terzo e quarto anno
- ✓ PEI e relazione - studente con disabilità
- ✓ PDP e relazione - studente con Bisogni Educativi Speciali

1. PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE

Il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 ha cambiato e rinnovato profondamente l'istruzione professionale dall'anno scolastico 2018/2019. I nuovi percorsi di Istruzione professionale sono strutturati in un biennio e in un successivo triennio e ripartiti in 11 indirizzi di studio: fra questi rientra l'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera".

L'indirizzo ha l'obiettivo generale di far acquisire agli studenti competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nella progettazione, offerta e commercializzazione dei prodotti e dei servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera.

In particolare, il percorso dedicato all'Enogastronomia approfondisce gli aspetti relativi alla produzione, conservazione, presentazione, somministrazione e vendita dei prodotti enogastronomici e alla promozione delle risorse enogastronomiche del territorio, curando anche gli aspetti della comunicazione e dei rapporti con il cliente in due lingue straniere.

Durante il corso di studi, oltre ai risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale, saranno acquisite le seguenti competenze specifiche di indirizzo:

- C1 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;
- C2 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;
- C3 applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- C4 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;
- C5 valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- C6 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;
- C7 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;
- C8 realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- C9 gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;
- C10 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;
- C11 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.

2. QUADRO ORARIO RELATIVO AL QUINQUENNIO

BIENNIO COMUNE			
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI AREA GENERALE	1° anno monte ore	2° anno monte ore
Asse dei Linguaggi	Italiano (A-12)	4	4
	Inglese (A-24)	3	3
Asse matematico	Matematica (A-26; A-27; A47)	4	4
Asse storico-sociale	Storia	1	1
	Geografia (A-21)	1	1
	Diritto ed Economia (A-46)	2	2
Scienze motorie		2	2
IRC o attività		1	1
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI AREA D'INDIRIZZO	1° anno monte ore	2° anno monte ore
BIENNIO COMUNE			
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI AREA GENERALE	1° anno monte ore	2° anno monte ore
Asse dei Linguaggi	Italiano (A-12)	4	4
	Inglese (A-24)	3	3
Asse matematico	Matematica (A-26; A-27; A47)	4	4
Asse storico-sociale	Storia	1	1
	Geografia (A-21)	1	1
	Diritto ed Economia (A-46)	2	2
Scienze motorie		2	2
IRC o attività		1	1
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI AREA D'INDIRIZZO	1° anno monte ore	2° anno monte ore
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera – (A-24) Francese	2	2
Asse Scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate: 1° anno A050; 2° anno A-34	2	1
	TIC (A-41)	2	2
	Scienza degli alimenti (A-31)	2	2
	Lab. servizi enogastronomici – cucina (B-20)	2*	2*
	Lab. servizi enogastronomici – Sala e vendite (B-21)	2*	2*+1
	Lab. servizi enogastronomici – Accoglienza Turistica (B-19)	2	2
	Lab. di scienze e tecnologie informatiche(B-16)	2 (compr.)	2 (compr.)
Ore compresenza		6	6
Totale ore settimanali (comprese le compresenze e la personalizzazione degli apprendimenti)		32	32

*Per quanto concerne i laboratori nel biennio resta in vigore quanto previsto dal D.LI. n.32 del 29 aprile 2011. Le ore di laboratorio di servizi enogastronomici, vengono organizzate suddividendo ciascuna classe in due squadre che alternativamente saranno impegnate nel "settore cucina" e nel settore "sala e vendita" operando ciascun

TRIENNIO				
PERCORSO ATECO ENOGASTRONOMIA CUCINA – I56				
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI AREA GENERALE (14ore)	3° anno monte ore	4° anno monte ore	5° anno monte ore
Asse dei Linguaggi	Italiano (A-12)	4	4	4
	Inglese (A-24)	2	2	2
Asse matematico	Matematica (A-26)	3	3	3
Asse storico sociale	Storia (A-12)	2	2	2
Scienze motorie	Scienze motorie (A-48)	2	2	2
IRC o attività	IRC o attività alternativa	1	1	1
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI AREA D'INDIRIZZO (14 ore)	3° anno monte ore	4° anno monte ore	5° anno monte ore
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera – (A-24) Francese	3	3	3
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'Alimentazione(A-31)	5	4	4
	Lab. di enogastronomia – cucina (B-20)	7	6	5
	Lab. di enogastronomia – Sala e vendita (B-21)		2	2
	Diritto e tecniche amministrative della Struttura ricettiva (A-046)	3	3	4
Totale ore compresenza			2	2
Totale ore settimanali (compresenze)		32	32	32

3. VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

	MATERIE D'INSEGNAMENTO	a.s. 2021/2022	a.s. 2022/2023	a.s. 2023/2024
1	Lingua inglese	Burtone R. Rossana	Burtone R. Rossana	Burtone R. Rossana
2	Italiano	Castrovillari Carmela	Castrovillari Carmela	Castrovillari Carmela
3	Storia	Castrovillari Carmela	Castrovillari Carmela	Castrovillari Carmela
4	Diritto e Tecniche Amm.ve Strutture ricettive	Cetera Carmela	Cetera Carmela	Cetera Carmela
5	Scienze motorie e sport	Grillo Adelina	Grillo Adelina	Caputo Pierfrancesco

6	Matematica	Pirillo Francesco	Mandia Pietro	Crocco Romina
7	Scienza e cultura dell'alimentazione	Marano Patrizia	Marano Patrizia	Guido Carmela
8	Lingua francese	Paletta Franca	Paletta Franca	Paletta Franca
9	Religione Cattolica	Quartieri Teresa	Quartieri Teresa	Quartieri Teresa
10	Lab. Serv. Enogastronomico-Settore Cucina	Farace Antonio	Farace Antonio	Farace Antonio
11	Lab. Serv. Enogastronomico-Settore Sala e Vendita	Di Rende Fabio	Turano Gianfranco	Turano Gianfranco

4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Analisi del territorio e dell'utenza

L'Istituto Professionale Alberghiero nasce nell'anno scolastico 2002/2003. Risulta essere frequentato da studenti del posto, ma anche da numerosi studenti pendolari provenienti da diversi Comuni dell'hinterland. L'Istituto Alberghiero di Corigliano Rossano si connota come Istituto che, grazie all'elevato grado di operatività e alla generale maturazione culturale e personale, offre la possibilità di entrare nel mondo del lavoro con un alto livello di specializzazione o di proseguire gli studi a livello universitario in tutte le facoltà.

E' ospitato all'interno del polo didattico di C/da Frasso, in locali capienti e logisticamente adatti allo svolgimento delle attività didattiche (teoriche e pratiche), ed ad oggi conta una presenza numerica di 13 classi e di 4 laboratori per le attività tecnico pratiche.

L'Istituto Professionale per i Servizi enogastronomici, ubicato nella stessa area dell'ITA in C/da Frasso di Rossano, gode della rigogliosa natura dell'azienda-orto botanica. I due istituti sono strettamente interconnessi tra loro e rappresentano l'esempio di una filiera agro-alimentare, ovvero un percorso virtuoso attraverso il quale un prodotto alimentare passa dalla terra/ azienda alla tavola. Di recentissima realizzazione a.s.2022/23 le n.2 serre idropiniche, di cui il plesso si è dotato, grazie all'impegno diretto della Dirigenza Scolastica. Tale filiera rappresenta un processo articolato secondo precise fasi, che vede coinvolti i giovani delle due realtà scolastiche, impegnati ognuno per il proprio indirizzo, in tutto il lavoro della filiera. Al termine di questo cammino vi è l'elaborazione del prodotto finito nella ristorazione. Il settore agroalimentare riveste un ruolo di primo piano anche nelle dinamiche tra uomo e ambiente poiché interagisce con il suolo, con l'acqua e con le risorse naturali, sia in modo diretto con l'allevamento degli organismi animali e vegetali, sia in modo indiretto, trasformando, trasportando e distribuendo le materie prime e i prodotti finiti ai consumatori. Pertanto lo sviluppo del settore agro-alimentare diventa il motore di una catena integrata: agro-alimentare – cultura ambiente –turismo –servizi, il quale rappresenta l'unico vero volano produttivo delle nostre Terre.

a) Quadro storico della classe in sintesi

Class e	Numer o alunni	Alunni provenient i classe precedent e	Alunni ripetenti provenien ti da altre classi dello stesso istituto	Ritirat i	Promos si a giugno	Sospension e del giudizio	Non ammes si	Promossi a settembr e
III	30	30	3		14	6	9	5
IV	23			7	17	6	2	3
V	19					0		

b) Presentazione della classe

La classe 5A, indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Percorso CUCINA" è formata da 19 studenti. La maggior parte di essi risiedono nel Comune di Corigliano – Rossano, altri provengono da zone limitrofe. Quasi tutti viaggiano con i mezzi di trasporto pubblico.

La classe si è presentata fin da subito come una compagine abbastanza vivace, con un background culturale piuttosto disomogeneo, dimostrando di avere più dimestichezza con gli aspetti pratico-operativi tipici delle discipline specifiche dell'indirizzo.

Pertanto, dal punto di vista didattico-educativo, è possibile individuare 3 diversi livelli:

- un primo gruppo di studenti si è distinto positivamente, per l'intero anno scolastico, per la costante e attiva partecipazione alle attività didattiche, per il raggiungimento di ottimi risultati nelle varie discipline e per aver adottato un comportamento corretto, educato e rispettoso delle regole;
- un secondo gruppo, invece, ha adottato un atteggiamento complessivamente propositivo, sia durante lo svolgimento delle attività didattiche e sia nel comportamento, raggiungendo dei risultati abbastanza soddisfacenti;
- un terzo ed ultimo gruppo ha raggiunto gli obiettivi didattici in modo essenziale, mostrando interesse in modo irregolare.

Sono presenti n. 3 studenti con disabilità, certificati ai sensi della Legge 104/92, due seguiti per 9 ore settimanali ciascuno dalle docenti di sostegno specializzate: prof.ssa Stasi Mariella e Barberio Francesca, un terzo alunno è seguito per 18 ore dall'insegnante di Sostegno specializzata Greco Alessandra. Per ciascuno di loro è stato predisposto e adottato un Piano Educativo Personalizzato, in funzione degli obiettivi didattici e formativi riconducibili ai programmi ministeriali. Il Consiglio di Classe ritiene opportuno che durante le prove scritte e la prova orale d'esame, al fine di creare un sereno ambiente, tali studenti siano assistiti e supportati dalle docenti di sostegno. Nelle Relazioni finali riservate per i predetti studenti saranno descritte nel dettaglio le modalità di effettuazione delle prove d'esame e le relative motivazioni. È presente altresì uno studente con Disturbi Specifici dell'Apprendimento, per il quale è stato predisposto e adottato un Piano Didattico Personalizzato nel quale il Consiglio di classe ha determinato tempi più lunghi per le prove scritte, l'utilizzo di software didattici e mappe concettuali.

Le varie attività proposte e svolte dai docenti hanno avuto come obiettivo quello di stimolare gli interessi degli studenti, facendo spesso riferimento a situazioni reali. Un modo per creare momenti di confronto e di condivisione con l'intera classe e garantirne l'inclusione.

La didattica è stata improntata e adattata alle esigenze e circostanze riscontrate nella classe, attraverso strategie di recupero in itinere e ricorrendo alla semplificazione dei contenuti ogni qualvolta è stato necessario.

Gli studenti della classe, oltre ad aver partecipato ai PCTO organizzati dalla scuola, nel corso degli anni hanno svolto esperienze lavorative in varie strutture ricettive e/o ristorative del territorio, stabilendo uno stretto rapporto con il mondo del lavoro e centrando sicuramente uno dei principali obiettivi dell'IPSEOA di Corigliano Rossano.

c) Credito scolastico

Allegato A - D.Lgs. 62/2017, art. 15

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

In sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno (si rimanda agli allegati riservati con elenco studenti e crediti III e IV anno).

5. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento scolastico trasversale di Educazione Civica dall'a.s. 2020-2021.

Il tema dell'Educazione Civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta "fondante" del sistema educativo, contribuendo a "formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri".

In coerenza con gli obiettivi del PTOF e dell'O.M. 55/2024, tutti i docenti del consiglio di classe hanno sviluppato le seguenti tematiche:

UDA di Educazione Civica - a.s. 2024/2025 - classe V
Primo quadrimestre: 1. Una crescita economica duratura inclusiva e sostenibile; 2. Concetto di lavoro- dignità- tutela della salute e sicurezza sul lavoro (l.n.300/1970). Testo unico in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro; 3. Lavoro dignitoso e crescita economica (obiettivo 8 agenda 2030)
Secondo quadrimestre: 1. Concetto di impresa- cultura di impresa- autoimprenditorialità; 2. La tutela della salute e del benessere collettivo ed individuale (l'educazione alimentare: corretto rapporto tra alimentazione, attività sportiva e benessere psicofisico); alimentazione sostenibile e spreco alimentare

Per ciò che concerne i contenuti, gli obiettivi, le competenze per singola disciplina si rimanda all'Allegato n. 2.

Come indicato nell'articolo 3, comma 1, dell'O.M. 67/2025 per gli studenti che nello scrutinio finale, riporteranno una valutazione di comportamento pari a 6/10, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, assegnerà un elaborato in materia di cittadinanza attiva e solidale, da presentare nel corso del colloquio d'esame. La discussione di tale elaborato verrà valutata secondo i criteri riportati nella griglia di valutazione della prova orale e, in particolare:

- capacità di argomentare in maniera critica e personale;
- capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva.

6. NUCLEI TEMATICI:

Ad inizio anno, il consiglio di classe ha individuato dei nuclei tematici all'interno dei quali ogni docente si è inserito con degli argomenti della propria disciplina. L'obiettivo di questa azione didattica, è stato quello di abituare i discenti ad un approccio più ampio dell'apprendimento, realizzando collegamenti interdisciplinari

I nuclei fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze sono:

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.
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.
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.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
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.
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.
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.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo della "Customer Care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela. Per quanto concerne le simulazioni d'esame saranno predisposte dai docenti di Scienza Culturadell'Alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia e Cucina, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

7. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Nel corso del secondo biennio e del V anno gli studenti hanno partecipato alle seguenti attività:

TITOLO DEL PERCORSO	ANNO SCOLASTICO	DURATA (IN ORE)	STRUTTURA/AZIENDA
PCTO in FIERA SIGEP RIMINI	2022/2023	40	HTL Michelacci

HTL Michelacci			
CALABRIA STRAORDINARIA MARCATORI IDENTITARI- MID	2022/2023	40	MONTESANTO S.A.S. DI Leonardo Lenin Montesanto & CO.
PCTO ITALY HOTELS AND RESORTS S.R.L.	2022/2023	120	ITALY HOTELS AND RESORTS S.R.L.
Attività di PCTO presso BUON PASTORE	2022/2023	40	Cooperativa Sociale L'AQUILONE ONLUS
L'Arte del Pasticcere	2022/2023	56	Pasticceria Mazzei
"Attività' di PCTO presso Buon Pastore"	2022/2023	40	COOPERATIVA SOCIALE L'AQUILONE ONLUS
PCTO -Gestione di stabilimenti balneari-	2022/2023	376	STAB. BALNEARE CRUCELI FEDERICA
LAVORARE A SCUOLA IL PRIMO PASSO VERSO L'AUTONOMIA	2023/2024	100	AZIENDA SIMULATA presso scuola alberghiera
ESTATE ACQUAPARK ODISSEA 2000	2023/2024	260	ACQUQPARK ODISSEA 2000
PCTO sulla neve	2023/2024	90	ITALY HOTELS & RESORTS S.R.L.
PERCORSI FORMATIVI E LAB. CO- CURRICULARI CUCINA	2024/2025	26	IIS ITI - ITA - IPA "E. MAJORANA"
PERC. ORIENT. CON LE FAMIGLIE sala bar	2024/2025	10	IIS ITI - ITA - IPA "E. MAJORANA"
PCTO Spagna -PON ALBERGHIERO	2024/2025	95	IIS ITI - ITA - IPA "E. MAJORANA"
LAVORO SCUOLA PRIMO PASSO VERSO L'AUTONOMIA 24 25	2024/2025	100	IIS ITI - ITA - IPA "E. MAJORANA"
PERC. ORIENT. CON LE FAMIGLIE gelateria/yogurteria	2024/2025	10	IIS ITI - ITA - IPA "E. MAJORANA"

8. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA E MODULI DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

TIPOLOGIA	LUOGO	OGGETTO
Uscita didattica	Corigliano-Rossano	Festa delle clementine teatro Santa Fiomena visione film.
Manifestazione teatrale	Paludi; Teatro Paoella	GEO & GEO; Ospitalità diffusa nei borghi
Manifestazione sportiva	IIS Majorana	Campionati di pallavolo
Orientamento in uscita	CASTELLO DUCALE; IPSEOA; IPSEOA; IPSEOA ITA	Contributi oggetto accoglienza di qualità Regione Calabria; Incontro con referente ALMA; Federazione Italiana Cuochi- Show cooking; Progetto Ostelli accoglienti; Presentazione della Facoltà di Agraria di RC con Prof. Gelsomino; Corso di panificazione;
Incontro sulla legalità	IPSEOA; ROSSANO CENTRO STORICO ITI	Incontro con la marina militare; Guardia di finanza (unità cinofile); Incontro con i vigili del fuoco; Festa della polizia penitenziaria; Bullismo e cyberbullismo;
Viaggio di Istruzione	Barcellona; Napoli	Visita della città Catalana; Visita della città e del museo dell'enogastronomia.
Convegni....	IPSEOA ITA....	Incontro Incibum; Incontro con l'assessore Regionale dell'Istruzione; Albergo diffuso con la presenza di Daniel Kihlgren; Presentazione dell'olio d'oliva; Visita al birrificio dell'ITA....

Di seguito vengono riportate le uscite didattiche, le giornate tematiche, le esperienze laboratoriali, le manifestazioni, i convegni, le giornate di orientamento, i viaggi d'istruzione, le eventuali partecipazioni a concorsi etc, ai quali ha partecipato la classe nell'arco dell'ultimo anno di corso.

9. METODOLOGIE DIDATTICHE

a) Strategie didattiche comuni del consiglio di classe

	I T A L I A N O	S T O R I A	I N G L E S E	M A T E M A T I C A	S C. M O T. S P O R T I V E	F R A N C E S E	L A B. C U C I N A	R E L I G I O N E C A T T O L I C A	L A B. S A L A	D I R · T E C · A M M ·
Lezione frontale	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x
Attività laboratoriale			X				x		x	
Attività di gruppo	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x
Problem solving	x		X	x		x				
Lezione dialogata	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x
Lezione multimediale in aula			X	x						
Didattica laboratoriale							x		x	
Esercizi guidati	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x

Utilizzo della piattaforma G-Suite	x	x	X	x	x	x	x	x	x	x
------------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

b) Attrezzature/strumenti

	I T A L I A N O	S T O R I A	I N G L E S E	M A T E M A T I C A	S C. M O T. S P O R T I V E	F R A N C E S E	L A B · C U C I N A	R E L I G I O N E C A T T O L I C A	L A B · S A L A	D I R · T E C · A M M ·
Libro di testo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Altri testi	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Riviste specialistiche, manuali							x		x	
Software didattici	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Software professionali							x		x	
Risorse on-line	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
LIM	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Internet	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Appunti del docente	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

c) Spazi

Gli spazi utilizzati dalle discipline interessate sono i laboratori didattici e la palestra, in cui sono presenti le varie attrezzature e/o strumenti d'ausilio allo svolgimento delle attività in programma. In particolare, gli studenti hanno utilizzato i seguenti:

- Laboratorio di Cucina
- Laboratorio di Sala
- Laboratorio di Informatica
- Laboratorio Linguistico
- Campetto sportivo esterno

d) Ore svolte nelle varie discipline

Materia	Fino al 15 maggio 2025	Oltre il 15 maggio 2025	Totali
DIRITTO E TECNICA AMMIN.	102	10	112
ITALIANO	94	10	104
STORIA	54	6	60
INGLESE	65	6	71
MATEMATICA	86	10	96
SC. MOT. SPORT.	54	7	61
LABORATORIO CUCINA	143	32	175
LABORATORIO DI SALA	55	10	65
FRANCESE	81	11	92
RELIGIONE	28	2	30
SC. E CULT DEGLI ALIMENTI	86	20	106

e) Criteri di valutazione

La valutazione delle prove scritte, orali e pratiche è stata effettuata secondo le griglie appositamente stilate dai vari Dipartimenti disciplinari e indicate nel PTOF dell'Istituto.

Nel processo di valutazione in itinere e finale, per ogni studente, verranno presi in esame i seguenti fattori:

- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso (valutazione di tempi e qualità del recupero, dello scarto tra conoscenza-competenza-abilità in ingresso e in uscita);
- i risultati delle prove e i lavori prodotti;
- le osservazioni relative alle competenze trasversali;
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe;
- la puntualità nel rispetto delle scadenze, l'impegno e la costanza nello studio, la cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati, l'autonomia, l'ordine, le capacità organizzative.

f) Strumenti di valutazione

Si è fatto riferimento alle griglie di valutazione delle prove scritte/orali/pratiche predisposte dai Dipartimenti. Si è tenuto conto anche dell'impegno, della fattiva partecipazione al dialogo educativo e alle attività didattiche.

Per quanto riguarda gli strumenti di valutazione si è tenuto conto del momento e del genere di obiettivo didattico da verificare, in particolare: colloquio orale, domande dal posto o interventi spontanei durante lo svolgimento delle lezioni, interventi alla lavagna, interrogazioni tradizionali, test, relazioni, prove pratiche, verifiche scritte, questionari, prove strutturate o semi-strutturate, esercizi e problemi, commento, analisi del testo, ed altro.

g) Criteri per l'attribuzione del voto di comportamento

La valutazione del comportamento si riferisce a tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e comprende anche ogni altra attività organizzata dall'Istituto, compresa la partecipazione ad attività extrascolastiche.

Il voto di comportamento viene attribuito collegialmente dal Consiglio di classe, in sede di scrutinio intermedio e finale.

GRIGLIA attribuzione voto comportamento (PTOF)		
VOTO	DESCRITTORI	PROFILO DELLO STUDENTE

10	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza assidua e puntuale • Rispetto scrupoloso delle scadenze e delle consegne • Interesse e partecipazione attiva alle lezioni • Rispetto degli altri • Ottima socializzazione • Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto 	<p>L'alunno/a partecipa costantemente alla vita della comunità scolastica, esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente; è attivo, creativo e propositivo; frequenta assiduamente, è puntuale nella giustificazione delle assenze, delle entrate posticipate e delle uscite anticipate; sa esprimere e sa sostenere in modo adeguato il proprio ragionamento e le motivazioni del proprio agire. Sa ascoltare le ragioni degli altri, manifestando sempre rispetto per l'interlocutore. Ha un atteggiamento sempre corretto, responsabile e consapevole nei confronti di tutti i soggetti della comunità scolastica, rispettando le libertà individuali di tutti, secondo quanto previsto dal Regolamento d'Istituto.</p>
9	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza regolare e per lo più puntuale • Rispetto solitamente preciso delle scadenze e delle consegne • Buona partecipazione alle lezioni • Ruolo di norma positivo e collaborativo con il gruppo classe • Equilibrio nei rapporti con gli altri • Rispetto del regolamento d'Istituto 	<p>L'alunno/a frequenta regolarmente e partecipa in modo per lo più puntuale alla vita della comunità scolastica. Mostra un atteggiamento corretto e consapevole giustificando solitamente in modo preciso le assenze, le entrate posticipate e le uscite anticipate. E' attento a tutte le attività e partecipa assumendo un ruolo positivo e collaborativo con il gruppo classe. Mostra equilibrio nei rapporti con gli altri e rispetta consapevolmente le norme del Regolamento d'Istituto.</p>
8	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza e puntualità alle lezioni nel complesso regolari • Rispetto per lo più preciso delle scadenze e delle consegne • Discreto contributo al regolare svolgimento delle lezioni • Svolgimento quasi sempre preciso dei compiti assegnati • Partecipazione al funzionamento del gruppo classe • Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche 	<p>L'alunno/a partecipa in maniera complessivamente regolare alla vita della scuola, pur non giustificando sempre puntualmente. Ha un atteggiamento nel complesso corretto nei confronti di tutti i soggetti della scuola; in generale si comporta in modo adeguato apportando un corretto contributo al regolare svolgimento delle lezioni. Sa relazionarsi con gli altri manifestando di solito rispetto per l'interlocutore. Dimostra di avere acquisito globalmente i principi che regolano la vita scolastica. Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari, se non richiami verbali.</p>
7	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza non sempre regolare • Rispetto non sempre preciso delle scadenze e delle consegne • Limitata attenzione e partecipazione discontinua alle attività scolastiche • Disturbo del regolare svolgimento delle lezioni • Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe • Osservazione non regolare delle 	<p>L'alunno/a frequenta in maniera non sempre regolare e spesso giustifica in ritardo. Ha un atteggiamento non sempre corretto nei confronti di tutti i soggetti della scuola ed è poco collaborativo. E' discontinuo nell'esecuzione dei compiti e spesso si distrae durante le attività. Non sa ascoltare le ragioni degli altri manifestando a volte mancato rispetto per l'interlocutore. Ha frequenti rapporti poco equilibrati e a volte conflittuali; ha a suo carico richiami verbali e /o</p>

	norme scolastiche	provvedimenti disciplinari, richiami scritti.
6	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza saltuaria; assenze non giustificate; ritardi e uscite anticipate non adeguatamente giustificate • Funzione negativa all'interno del gruppo classe • Frequente disturbo delle attività didattiche • Rapporti problematici con gli altri • Saltuario svolgimento dei doveri scolastici • Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto 	<p>L'alunno/a ha spesso un atteggiamento poco corretto, nei confronti di tutti i soggetti della scuola; frequenta saltuariamente, quasi mai rispetta gli impegni non giustifica le assenze ripetute né i ritardi e le uscite anticipate. Si pone come modello negativo all'interno del gruppo classe, si distrae, interrompe e disturba costantemente l'attività didattica. Ha continui rapporti conflittuali dimostrando una tendenza reiterata ad infrangere il Regolamento d'Istituto, il Patto di Corresponsabilità, lo Statuto delle studentesse e degli studenti e le regole ordinarie. Ha a suo carico provvedimenti disciplinari (almeno tre richiami scritti, allontanamento di un giorno dalle lezioni o allontanamento dalle lezioni per più di due giorni commutato in attività socialmente utile). Non è ancora consapevole degli effetti negativi conseguenti alle proprie azioni.</p>
5*	<ul style="list-style-type: none"> • Assenze frequenti e non giustificate; ritardi e uscite anticipate non giustificate • Comportamento scorretto nei rapporti con insegnanti, compagni e personale ATA • Assiduo disturbo delle lezioni • Funzione negativa nel gruppo classe • Mancato rispetto del Regolamento d'Istituto, dopo ripetuti interventi disciplinari • Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona umana o che mettono in pericolo l'incolumità delle persone 	<p>L'alunno/a ha un atteggiamento fortemente scorretto anche dopo ripetuti interventi disciplinari. È insolente nei confronti di tutti i soggetti della scuola, non rispetta le libertà individuali di tutti, si comporta in ogni momento della vita scolastica in modo inadeguato alle circostanze, ai luoghi, alle persone. Mostra di non saper gestire le proprie emozioni negative, tanto meno è consapevole degli effetti negativi scaturiti dalle proprie azioni. Non rispetta gli impegni, si distrae e non partecipa al lavoro in classe, interrompe e disturba il lavoro degli altri.</p>

h) Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato

Simulazione prima prova scritta di Italiano

La prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità).

Simulazione seconda prova scritta di Scienza e cultura degli alimenti, Cucina Dir e tecn Amministrativa

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento e, quindi, nell'Istituto Alberghiero di Corigliano Rossano, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali d'indirizzo correlati.

Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli cui la prova dovrà riferirsi.

Con riferimento a tale prova, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi.

La seconda prova viene svolta in forma scritta in quanto, tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, il ricorso alla prova pratica richiederebbe tempi molto lunghi per ogni alunno. Nello specifico, il codice ATECO della classe 5^A è individuato dalla sigla I56, con curvature sul percorso di Enogastronomia (settore cucina).

I nuclei fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze sono:

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.
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.

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.
 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
 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.
 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.
 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.
 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo della "Customer Care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.
- Per quanto concerne le simulazioni d'esame saranno predisposte dai docenti di Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia e Cucina, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Simulazione colloquio orale

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP).

Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato;
- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, alle Linee guida per gli istituti professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

Le simulazioni delle diverse prove sono state svolte dagli studenti nelle seguenti date:

- Simulazione prima prova scritta: 06 Maggio 2025
- Simulazione seconda prova scritta: 13 Marzo 2025; 10 Aprile 2025; 08 maggio 2025
- Simulazione colloquio: Seconda decade di Maggio

Le tracce delle prove somministrate sono consultabili all'Allegato n. 3.

Allegato1–Contenuti disciplinari singole materie

CLASSE 5° A

Disciplina:Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala/bar e vendita (Indirizzo cucina)

Docente: Prof. Gianfranco Turano

Libri di testo:Sala / Bar SMART per cucina“Tecnica e pratica di sala, bar e vendita”quarto e quinto anno.

Monte ore annuale riservato alla materia N°66

Ore svolte: 55

Ore da svolgere: 10

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze:

- Conoscere le funzioni e le caratteristiche delle carte delle vivande;
- Conoscere aspetti gestionali e strategie grafiche di vendita delle carte proposte nella ristorazione;
- Conoscere il sistema digitale e il software gestionali per ristoranti e bar;
- Conoscere i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari del territorio italiano ed

europeo;

- Conoscere i prodotti di qualità italiani ed europei;
- Conoscere la gestione del magazzino e delle scorte;
- Conoscere il significato di tracciabilità degli alimenti e di sicurezza alimentare;
- Conoscere i vari tipi di buffet e la gestione operativa di banqueting e catering;
- Conoscere le forme della comunicazione e il linguaggio della vendita;
- Conoscere gli aspetti tecnici nella stesura del menù considerando la normativa in merito alla segnalazione degli allergeni;
- Conoscere l'abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazioni per l'abbinamento, esempi di abbinamento;
- Conoscere le regole di degustazione e servizio del vino;
- Conoscere i principali tipi di eventi e le location;
- Le tipologie di cliente, le aspettative e le modalità di interazione.

Abilità:

- Proporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari;
- Individuare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale;
- Individuare la produzione vitivinicola nazionale ed estera;
- Proporre alternative negli abbinamenti di vini e altre bevande;
- Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità;
- Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione;
- Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione;
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting e catering;
- Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela;

- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari;

- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di costo mercato.

Competenze:

- Elaborare una proposta di vini locali, nazionali da inserire in un contesto; professionale di ristorazione adeguata al momento e alle esigenze della clientela;
- Eseguire analisi sensoriali del vino e di altre bevande;
- Utilizzare,valorizzare,e presentare in sala ristorante i prodotti enogastronomici della tradizione locale e nazionale;
- Utilizzare i principi del piano di autocontrollo e del sistema HACCP,al fine di garantire alti standard di sicurezza dal punto di vista alimentare;
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati;
- Curare tutte le fasi del ciclo del 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;
- Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.

Contenuti Disciplinari (UDA)

UDA 1 La carta, i costi, i prezzi:

- Aspetti tecnici e gestionali della carta;
- I vari tipi di carta;
- I costi e i prezzi.

UDA2L'azienda digitale e la gestione degli acquisti:

- L'aziendadigitale;
- La gestione degli acquisti
- Il software gestionale per ristoranti e bar;

UDA3 Territorio, enogastronomia e Made in Italy:

- La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio;
- Regioni: prodotti tipici, cucina e vini
- I marchi di qualità europei: DOP, IGP, STG e BIO.
- I marchi di qualità italiani: PAT, DOC, DOCG, IGT, DE.CO.

UDA 4 La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio:

- I fattori che determinano i prodotti tipici;
- La qualità e la valorizzazione del made in Italy;
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane: Calabria, Lazio e Campania.

UDA 5 La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare:

- Igiene negli ambienti di lavoro;
- Il piano di autocontrollo HACCP;
- L'attuazione del piano di autocontrollo;
- Sicurezza alimentare: i sette principi di applicazione del piano di autocontrollo;
- La sicurezza alimentare: simulazione di un piano di autocontrollo HACCP.

UDA 6 Degustazione e abbinamento del vino:

- La temperatura del servizio del vino;
- La stappatura della bottiglia e servizio del vino;
- La degustazione: esame visivo, olfattivo e gustativo;
- Abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazione per l'abbinamento, la scheda grafica di abbinamento;
- I vini della regione Calabria.

UDA9 Buffet banqueting e catering:

- Tipologie e preparazione di buffet;
- I servizi di banqueting e catering;
- La gestione operativa del catering e del banqueting.

Da SVILUPPARE:

UDA 10 Le forme di comunicazione della vendita:

- I canali di vendita;
- Le regole della vendita;
- Il linguaggio della vendita.

UDA12 Organizzazione di eventi per la promozione del territorio:

- Le figure professionali: banqueting manager, wedding planner;
- I principali tipi di eventi;
- La location;
- Check-list;
- L'esecuzione dell'evento.

UDA Classe V°A (Cucina)

- 1) Eventi sostenibili;
- 2) Sostenibilità e turismo;
- 3) Qualità e sicurezza nella ristorazione;
- 4) L'H.A.C.C.P.(Hazard Analysis and Critical control Points);
- 5) Wine e Food Pairing, principi,criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino;
- 6) L'era del futurismo: professioni della ristorazione tra tradizione innovazione.

Programmazione unità di apprendimento(interdisciplinare)

N°1 Eco-ristorazione: tavola sostenibile

Contenuti: Prodotti a KM o e alimenti Biologici.

Competenze Generali N°1,N°2,N°11.

Competenze di indirizzo (in uscita) N°1,N°2,N°4,N°11.

N°2 Alla scoperta del caciocavallo Silano DOP nella Sila Greca

Contenuti: Il servizio al carrello dei formaggi; Il marchio di qualità DOP dei prodotti agroalimentari.

Competenze generali n°1,N°2,N°11.

Competenze di indirizzo (in uscita)N°1,N°3,N°4,N°7.

N°3 Marchi di qualità dei prodotti agroalimentari;

Contenuti: Marchi di qualità DOP,IGP,STG,PAT,DE.CO,BIO;

Marchi di qualità dei vini:Vini Varietali e generici, DOC,DOCG.

Competenze generali N°1,N°2,N°11.

Competenze di indirizzo (in uscita) N°1,N°3,N°11.

N°4 Qualità, sicurezza e salute;

Contenuti: igiene, HACCP e sicurezza negli ambienti di lavoro.

Competenze generali N°1,N°2,N°11.

Competenze di indirizzo (in uscita) N°1,N°2,N°3.

N°5 L'esame Visivo,Olfattivo e Gustativo del vino;

Contenuti: Abbinamento cibo vino.

Competenze generali N°1,N°2,N°11.

Competenze di indirizzo (in uscita) N°1,N°3,N°4N°7.

N°6 Il segreto di un ristorante di successo;

Contenuti: L'importanza delle materie prime per la valorizzazione del Made in Italy. La tipicità come elemento strategico, forza e debolezza dei prodotti tipici.

Competenze generali N°1,N°2,N°11.

Competenze di indirizzo (in uscita) N°1,N°3,N°4,N°7.

Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

DOCENTE: F. PALETTA

N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO: 81; da effettuare 11

LIBRO DI TESTO: Saveurs de France

AUTORI: di I. Médeuf – B. Monaco – A. Bailly - Coédition Éditions Ducroz- Eurelle Edizioni

CONTENUTI:

UNITÀ DI APPREDIMENTO 1: SOSTENIBILITÀ E TURISMO Présentations de plats traditionnels de la cuisine italienne et française

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Competenza

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.

Abilità

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza e alla salute dei luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

Conoscenze

Tecniche di promozione e di vendita: marketing operativo e strategico.

1. La France physique et politique
2. Les institutions françaises
3. La Bretagne
4. La Normandie
5. Les Pays De La Loire
6. Les produits du terroir
7. Ouvrir un restaurant en France

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: GLI EVENTI SOSTENIBILI: CATERING E BANQUETING La conservation des aliments

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Competenza

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.

Abilità

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza e alla salute dei luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

Conoscenze

Tecniche di promozione e di vendita: marketing operativo e strategico

1. L'Alsace
2. La Lorraine
3. La Franche-Comté
4. Les produits du terroir
5. La cuisson et la conservation des aliments

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: L'ERA DEL FUTURISMO Connaître les principes de la cuisine futuriste et de la nouvelle cuisine

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Competenza

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di pianificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Abilità

Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.

Conoscenze

Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.

1. La Corse: Île de beauté
2. Les produits du terroir
3. Les OGM et les produits BIO
4. La nouvelle cuisine
5. La cuisine futuriste

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: MADE IN ITALY FUTURUSMO Connaître les produits de son propre terroir, les régions françaises et leurs plats traditionnels

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Competenza

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendole nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Abilità

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza e alla salute dei luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

Conoscenze

Tecniche di promozione e di vendita: marketing operativo e strategico

1. La Région Rhône-Alpes
2. La Champagne-Ardenne
3. La Bourgogne
4. Les produits du terroir

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 5: QUALITA' E SICUREZZA La réglementation sur l'hygiène et la sécurité

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Competenza

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.

Abilità

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza e alla salute dei luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

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

Conoscenze

Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.

1. Les DROM-COM
2. Les Antilles Françaises
3. L'Île de la Réunion
4. La Guyane
5. L'Île De Mayotte
6. L'higiène alimentaire
7. La World-Food. Les nouvelles tendances alimentaires. Le Slow Food

Disciplina: _ LINGUA E CIVILTA' INGLESE

DOCENTE: ROSA ROSSANA BURTONE

N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO: 60; da effettuare 10

LIBRO DI TESTO: FLAVOURS- ENGLISH FOR COOKING AND SERVICE

AUTORI: ASSIRELLI ELENA, ALESSANDRA VETRI ED. RIZZOLI LANGUAGES

CONTENUTI:

UNITÀ DI APPREDIMENTO 1: SOSTENIBILITA' E TURISMO The international cuisine

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Competenza

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.

Abilità

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza e alla salute dei luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

Conoscenze

Tecniche di promozione e di vendita: marketing operativo e strategico.

Contenuti:

The organic Food

Rice cultivation and cooking

The land of Rice

Japanese cooking

Chinese cooking

Where does pizza come from?

The United States of America

Californian wines.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: GLI EVENTI SOSTENIBILI: CATERING E BANQUETING the new marketing

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Competenza

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.

Abilità

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza e alla salute dei luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

Conoscenze

Tecniche di promozione e di vendita: marketing operativo e strategico

1. The history of marketing
2. Marketing researches
3. The business planning
4. The new marketing
5. The Slow Food

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: L'ERA DEL FUTURISMO The world of Spirits

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Competenza

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di pianificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Abilità

Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.

Conoscenze

Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca e produzione di alcolici.

1. Distillation
2. Brandy, Cognac, scotch whisky
3. Rum
4. Tequila
5. Gin
6. Grappa
7. Liqueurs and amari

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: MADE IN ITALY FUTURISMO Eating and drinking habits

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Competenza

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendole nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Abilità

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza e alla salute dei luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

Conoscenze

Tecniche di promozione e di vendita: marketing operativo e strategico

1. Eating and drinking habits
2. Islam Religion : Alcohol and Taboos
3. Jewish Dietary laws

4. Veda : Vegetarianism

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 5: QUALITÀ E SICUREZZA Food and Health

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Competenza

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.

Abilità

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza e alla salute dei luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

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

Conoscenze

Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.

1. Food Health and Fitness
2. Diets
3. Food Allergies and intollerances
4. The Macrobiotics, vegetarian and mediterranean diet
5. The Food pyramid
6. eating disorders. Anorexia ,Bulimia

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA

PRIMO QUADRIMESTRE

TITOLO: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

ARGOMENTO: *Si rimanda all'allegato 2.*

COMPITO/PRODOTTO: *Si rimanda all'allegato 2.*

n° ore svolte: 2

OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: *Si rimanda all'allegato 2.*

MATERIA DI INSEGNAMENTO: LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO – SETTORE CUCINA

Docente: FARACE ANTONIO

Ore svolte:143

Ore da svolgere:32

LIBRO DI TESTO: Chef Green Quinto Anno + Ricettario/Tecnica e pratica di cucina per I nuovi istituti professionali ind.

Enogastronomia

AUTORE: Giovanni Salviani

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

Conoscenze

- Le etichette.
- La produzione biologica.
- Le scelte alimentari.
- Le qualità alimentari.
- I marchi di tutela e qualità.
- Tracciabilità e sicurezza alimentare.
- La degustazione e l'analisi sensoriale.
- Gli abbinamenti enogastronomici.
- Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio (cucina regionale italiana).
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
- Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.

- Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).
- Enogastronomia e turismo Made in Italy.
- Concetti di sostenibilità e certificazione.
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari anche in funzione delle religioni.
- Tecniche per ridurre lo spreco.
- Gli stili alimentari e le diete moderne.
- L'offerta gastronomica: ristorazione commerciale e collettiva.
- Il catering e il banqueting.
- Il buffet e il self service.
- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/ eventi.
- Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande: il piatto e le sue guarnizioni; le decorazioni.
- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.
- Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.
- Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.
- Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio.
- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.
- Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.
- La sicurezza sul lavoro.
- Il primo soccorso.

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

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

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

Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menu 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.

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

Abilità

Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.

Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/ prodotti/servizi.

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.

Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.

Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze.

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.

Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

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.

CONTENUTI DEGLI INSEGNAMENTI

UDA 1 Titolo GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE

UDA 2 Titolo MADE IN ITALY: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA

UDA 3 GASTRONOMIA CULTURA E RISTORAZIONE

UDA 5 LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

UDA 6 MARKETING E MENU

UDA 7 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL RISTORANTE

UDA Educazione civica LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO – SETTORE CUCINA

TITOLO: Sviluppo Economico e sostenibilità

Argomento: si rimanda all'allegato 2

Compito/ Prodotto: si rimanda all' allegato 2

Obiettivi di apprendimento: si rimanda all'allegato 2

N° ore svolte: 4

Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

DOCENTE: Carmela Guido

N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO: 86

LIBRO DI TESTO: Scienza e Cultura dell'Alimentazione vol 5° anno

AUTORI: _A. Machado casa editrice Poseidonia

UNITÀ DI APPREDIMENTO 1: Sostenibilità e turismo

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

CONTENUTI:

La sicurezza alimentare,

Il sistema haccp,

Le contaminazioni alimentari,

Gli additivi

COMPETENZE:

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

ABILITA':

Saper distinguere i tre tipi di contaminazione alimentare

Riconoscere le variabili dello sviluppo microbico.

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP

Descrivere almeno tre esempi di contaminazione biologica degli alimenti.

Indicare i requisiti d'igiene degli ambienti di lavoro e della persona.

Elencare i 5 punti chiave per gli alimenti più sicuri.

Saper riconoscere e interpretare gli additivi in una etichetta.

Elencare i soggetti preposti alla sicurezza sul lavoro..

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: Gli eventi sostenibili:catering e banqueting

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Contenuti:

La dieta in condizioni fisiologiche e patologiche:

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

Dieta e stili alimentari

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

L'alimentazione nelle malattie metaboliche

Allergie e intolleranze alimentari

COMPETENZE:

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. 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.

Abilità':

Saper formulare una semplice dieta equilibrata per un adulto e un adolescente.

Elencare e argomentare le Linee guida per una sana alimentazione italiana.

Saper leggere e interpretare i messaggi nutrizionali della piramide della dieta mediterranea e del piatto alimentare.

Riconoscere le raccomandazioni dietetiche del periodo evolutivo e dell'anziano.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: L'eta' del Futurismo

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Contenuti:

La rivoluzione delle industrie alimentari.

La globalizzazione alimentare.

Le tendenze attuali.

Cibo eco-sostenibile.

Gli alimenti del futuro (gli insetti e il cibo sintetico)

COMPETENZE:

Comprendere le nuove tendenze nel settore alimentare, come l'alimentazione sostenibile e la tecnologia alimentare

Comunicare in modo efficace le caratteristiche e i benefici dei prodotti alimentari innovativi ai clienti

ABILITA':

Ricerca e sviluppare nuove ricette e prodotti alimentari innovativi

Lavorare con diversi tipi di alimenti ingredienti per creare piatti innovativi.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: Made in Italy

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Contenuti:

La valorizzazione del made in Italy,

Le certificazioni di qualità,

I prodotti a km 0

Competenze:

Legislazione e normativa vigente nel settore enogastronomico e alberghiero italiano ed europeo

Tecniche di produzione e trasformazione e conservazione degli alimenti

Conoscenza dei prodotti tipici e DOP

Abilità:

Capacità di analisi e valutazione della qualità dei prodotti enogastronomici

Capacità di pianificazione e organizzazione di eventi e manifestazioni enogastronomiche

Disciplina: Religione

DOCENTE: Quartieri Teresa

N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO: 26 +2h di Ed. civica

DA EFFETTUARE: 2 ore fino al 07/06/2025

LIBRO DI TESTO: La vita davanti a noi

AUTORI: Luigi Solinas

UNITÀ DI APPREDIMENTO 1: SOSTENIBILITÀ E TURISMO

Ecologia e responsabilità di fronte al creato

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Conoscenze: -conoscere le minacce e le problematiche dello scempio ecologico e il futuro della terra;

-Individuare il ruolo della tradizione cristiana e delle principali religioni per lo sviluppo di una mentalità ecologica.

Abilità: -Riconoscere i valori che sono a fondamento della prospettiva cristiana sul problema ecologico;

-Comprendere che il problema della salvaguardia del creato ha un proprio fondamento biblico.

CONTENUTI SVOLTI:

-Lo sviluppo sostenibile: un bene comune da tutelare;

-Rischi e pericoli dei cambiamenti climatici;

-L'inquinamento;

-Crisi ambientale: problemi etici;

-Le varie forme di inquinamento;

-Il problema ecologico nei documenti ecclesiali;

-I cattolici e lo sviluppo della sostenibilità;

-L'ecologia: necessità di cambiare stile di vita.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: GLI EVENTI SOSTENIBILI: CATERING E BANQUETING

Mondialità e globalizzazione

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Conoscenze: -Conoscere le questioni più significative connesse con il processo di globalizzazione;

-Conoscere i soggetti più importanti coinvolti nella gestione di tale processo;

-Conoscere la posizione della Chiesa sul tema della distribuzione delle risorse del pianeta;

-Studiare il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo con riferimento alla globalizzazione e migrazione dei popoli e alle nuove forme di comunicazione.

Abilità: -Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati alla globalizzazione e alla multiculturalità.

CONTENUTI SVOLTI:

-La globalizzazione;

-Vantaggi e svantaggi dell'economia globale;

-Diritto al cibo;

- Spreco alimentare;

-Riduzione dello spreco alimentare.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: L'ERA DEL FUTURISMO

Manipolazione genetica

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Conoscenze: - Conoscere le più significative scoperte nell'ambito delle tecnologie applicate al vivente;

-Conoscere le diverse prospettive etiche che si confrontano (e si scontrano) in questo ambito;

-Comprendere il significato della prospettiva cristiana a partire dall' orizzonte biblico e gli orientamenti della Chiesa in riferimento alla bioetica.

Abilità: -Saper operare criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo.

CONTENUTI SVOLTI:

-L'eutanasia: attiva e passiva;

-La clonazione;

-Enciclica Donum Vitae;

- Il valore della vita;
- L'intelligenza artificiale: una sfida inedita;
- L' intelligenza artificiale e la Chiesa.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: MADY IN ITALY

La società attuale fra lavoro e consumo

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Conoscenze: - Identificare i principali significati e dimensioni del lavoro dell'uomo;

-Rilevare le diverse valenze dei lavori in ordine ai parametri (economia, soddisfazione, incidenza etico-sociale).

Abilità: - Saper identificare le principali istanze che il cristianesimo pone alle ideologie in ordine ai problemi connessi con il lavoro;

-Saper individuare le principali novità del Concilio Vaticano II e le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.

CONTENUTI SVOLTI:

- Il lavoro: risorsa e problema;
- Lo sfruttamento dei lavoratori;
- La Chiesa e la dignità del lavoro;
- Il lavoro nella Bibbia e il valore morale del lavoro.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA

PRIMO QUADRIMESTRE

TITOLO: Sviluppo economico e sostenibile

ARGOMENTO: si rimanda all' allegato n 2

COMPITO/PRODOTTO: si rimanda all' allegato n 2

n° ore svolte: 2

OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: si rimanda all' allegato n 2.

ITALIANO

DOCENTE: CARMELA CASTROVILLARI

TESTO: LA MIA NUOVA LETTERATURA VOL.3 – Dalla fine dell'Ottocento a oggi. AUTORE :
Roncoroni – Cappellini – Dendi - Sada – Tribulato Signorelli

N° DI ORE SVOLTE:94

N° DI ORE DA SVOLGERE:10

CONTENUTI :

UNITA' DI APPRENDIMENTO N°1

TITOLO: SOSTENIBILITA' E TURISMO

La sostenibilità nelle opere del Verga e la diffusione del turismo nella terra dei Malavoglia e di Mastro Don Gesualdo

Obiettivi di apprendimento

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

Abilità Produrre varie tipologie di testo utilizzando un linguaggio adeguatamente espressivo e piuttosto corretto.

- Conoscenze Le linee fondamentali della storia letteraria relativa alla seconda metà dell'Ottocento e alla prima metà del Novecento.

- Gli aspetti più significativi del pensiero e della poetica degli autori studiati attraverso la lettura e l'analisi dei testi

1. Il Naturalismo francese e il verismo italiano

2. Giovanni Verga:(la vita, il pensiero e la poetica)La Sicilia, la famiglia, il destino e il progresso-

3. I Malavoglia e Mastro Don Gesualdo e l'ambiente sostenibile.

4. Lettura e analisi delle novelle “ La lupa”,”Rosso Malpelo”,

5. Da”I Malavoglia”lettura e analisi di “l'addio Ntoni “

UNITA'DI APPRENDIMENTO N°2

TITOLO:GLI EVENTI SOSTENIBILI:catering e bancheting

La letteratura del Decadentismo tra ecologia,progresso e sostenibilità

Obiettivi di apprendimento

- Competenza 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

Abilità Analizzare ed elaborare in forma sintetica il contenuto di un discorso o di un testo letto.

- Conoscenze Gli aspetti più significativi del pensiero e della poetica degli autori studiati attraverso la lettura e l'analisi dei testi

1. Il Decadentismo: caratteri generali – la poetica – I temi della poesia decadente – il simbolismo e Baudelaire :il poeta de “ L'albatro”.

2. G.D'Annunzio “l'ecologista”: vita, pensiero, poetica,e opere.

3. L'estetismo e il Piacere:lettura e comprensione del brano “l'attesa di Elena”. Il superomismo e il panismo:analisi del testo”La pioggia pineto”.

4. Giovanni Pascoli “l'ambientalista” vita, pensiero,

5. La poesia delle piccole cose di” Myricae” e dei Canti di Castelvecchio.

6. Dalla raccolta Myricae analisi dei testi: “X Agosto” e “Lavandare”.Dalla raccolta I Canti di Castelvecchio:”La mia sera”.

UNITA' DI APPRENDIMENTO N°3

TITOLO:l'ERA DEL FUTURISMO

I futuristi e lo” svecchiamento” letterario.

Obiettivi di apprendimento

- Competenze 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 Abilità Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse Conoscenze Fonti dell'informazione e della documentazione Social network e new media come fenomeno comunicativo. Caratteri comunicativi di un testo multimediale Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale

1 Carattere generale del Futurismo

2 Filippo Tommaso Marinetti:lettura e comprensione del manifesto futurista.

3 Il Manifesto della cucina futurista.le principali stravaganze e tendenze culinarie

UNITA' DI APPRENDIMENTO N°4

TITOLO:MADE IN ITALY

Letteratura a” marchio italiano”

Obiettivi di apprendimento

- Competenze Contestualizzare un testo letterario, operando confronti tra questo, la produzione dello stesso autore e le opere di autori contemporanei.

- Individuare, all'interno del testo, i principali contenuti

Abilità Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse

- Conoscenze Le linee fondamentali della storia letteraria relativa alla seconda metà dell'Ottocento e alla prima metà del Novecento.

- Gli aspetti più significativi del pensiero e della poetica degli autori studiati attraverso la lettura e l'analisi dei testi

1. Luigi Pirandello: vita, il pensiero e la poetica, l'Umorismo. Il romanzo: "Il fu Mattia

Pascal": lettura comprensione e analisi del brano "La nascita di Adriano Meis"

Lettura, analisi e comprensione delle novelle: "La Patente", "Il treno ha fischiato"

2. Italo Svevo: la vita, il pensiero, le opere; Da "La coscienza di Zeno" lettura e analisi del testo "L'ultima sigaretta".

UNITA' DI APPRENDIMENTO N°5

TITOLO: QUALITA' E SICUREZZA

Obiettivi di apprendimento

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

Abilità Reperire informazioni e documenti in italiano 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 Gli aspetti più significativi del pensiero e della poetica degli autori studiati attraverso la lettura e l'analisi dei testi

Ermetismo: poesia pura e raffinata

1. L'Ermetismo: caratteri generali.

2. Giuseppe Ungaretti, Il poeta soldato: vita e le sue raccolte poetiche. Lettura e analisi di testi: "Sono una creatura", "La madre", "Non gridate più"

3. Salvatore Quasimodo: la vita, il pensiero, le opere. Analisi di testi: Alle fronde dei salici, Ed è subito sera.

UDA PLURIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

TITOLO: Sviluppo economico e sostenibilità

ARGOMENTO: si rimanda all'allegato 2

COMPITO/PRODOTTO: Si rimanda all'allegato 2

N° ORE SVOLTE: 4

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO: si rimanda all'allegato 2

STORIA

DOCENTE: CARMELA CASTROVILLARI

DISCIPLINA: STORIA

TESTO:STORIA IN CORSO; GIORGIO DE VECCHI-GIORGIO

GIOVANNETTI. BRUNO MONDADORI.

N° DI ORE SVOLTE: 54

N° DI ORE DA SVOLGERE: 6

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

UNITA' DI APPRENDIMENTO n° 1

Titolo:Sostenibilità e turismo

Obiettivi di apprendimento

Competenze Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;

Abilità Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali;

Conoscenze Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali .

1-Le grandi potenze all'inizio del '900

2-La rivoluzione industriale

3-L'età giolittiana e la bella Epoque

UNITA' DI APPRENDIMENTO n° 2 :

Titolo:Gli eventi sostenibili:banketing catering

Obiettivi di apprendimento

Competenze 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.

Abilità Approfondire i nessi tra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare

Conoscenze Lo sviluppo di processi e tendenze.

1-La grande guerra:cause e conseguenze.

2-La situazione italiana - Il patto di Londra e l'entrata in guerra dell'Italia

3-La fine del conflitto

4-Il primo dopoguerra e i trattati di pace

5-La Rivoluzione russa

UNITA' DI APPRENDIMENTO n°3 :

Titolo:L'era del Futurismo

Obiettivi di apprendimento

Competenze 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.

Abilità Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali;

Collegare i fatti storici ai contesti locali e globali;

Conoscenze Termini specifici della disciplina;

Lo sviluppo di processi e tendenze

1-L'Età dei totalitarismi : fascismo e nazismo

2-Il Fascismo: nascita e presa del potere

3-Crisi e malcontento sociale - Il biennio rosso

4-La dittatura fascista

5-La politica economica ed estera

6-La crisi del 1929 e il New Deal

7-Il regime Nazista e la salita al potere di Hitler,la dittatura nazista.

UNITA' DI APPRENDIMENTO n° 4 :

Titolo :Il Made in Italy

Obiettivi di apprendimento

Competenze Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva

Abilità Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche,

economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni

Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori imm modificabili entro i quali porre il proprio agire.

Conoscenze Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. I Principi fondamentali della Costituzione, i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative.

1-La seconda guerra mondiale e l'entrata in guerra dell'Italia

2-Seconda fase della guerra e gli eventi disastrosi in Italia

3-L'Italia e le leggi razziali dei lager e della shoah

4- La guerra di liberazione –

5-La Resistenza

UNITA' DI APPRENDIMENTO 5:

Titolo:Qualità e sicurezza

Obiettivi di apprendimento

Competenze 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.

Abilità Collegare i fatti storici ai contesti locali e globali;

Approfondire i nessi tra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare

Conoscenze Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali .

I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali

1-Cenni sulla Guerra Fredda

UDA PLURIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

TITOLO:Sviluppo economico e sostenibilità

ARGOMENTO:si rimanda all'allegato 2

COMPITO/PRODOTTO: Si rimanda all'allegato 2

N° ORE SVOLTE: 2

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO: si rimanda all'allegato 2

Disciplina: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: CAPUTO PIERFRANCESCO

N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO: 54

N° ORE CURRICULARI SVOLTE OLTRE AL 15 MAGGIO: 7

N° ORE CURRICULARI SVOLTE IN TOTALE: 61

LIBRO DI TESTO: _TEMPO DI SPORT (EDIZIONE VERDE)

AUTORI: DEL NISTA - TASSELLI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1: LO SPORT, LE REGOLE ED IL FAIR PLAY

CONTENUTI:

- Olimpiadi e turismo (I UDA pluridisciplinare):

□ Storia delle olimpiadi e differenze tra le Olimpiadi antiche e moderne

- Esercizi sui fondamentali e partite di calcio a 5, pallacanestro, pallavolo, tennis da tavolo e badminton.

- Approfondimento sulla storia, regole e fondamentali di pallavolo, tennis da tavolo, badminton e pallacanestro.

- Esercizi sulle capacità condizionali e coordinative.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

ABILITA':

Saper eseguire attività coordinate e sviluppare le capacità condizionali. Saper eseguire in modo corretto il riscaldamento, lo stretching e strutturare una seduta di allenamento.

Riconoscere i propri limiti e le potenzialità, utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza civile. Utilizzare attrezzi, materiali e strumenti in modo corretto e responsabile.

CONOSCENZE:

Conoscenza su elementi di storia dello sport in particolare delle Olimpiadi. Conoscere i regolamenti ed i fondamentali dello Sport (di almeno due sport di squadra e 2 individuali).

Conoscenza della differenza tra le varie capacità motorie e su come allenarle
(Coordinative, Condizionali).

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: ACCRESCERE LA PADRONANZA DI SE'

CONTENUTI:

La postura (II UDA pluridisciplinare):

- Cenni anatomici posturali
- Approfondimento sulla colonna vertebrale

-Approfondimento: il corpo si esprime attraverso lo sport

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

ABILITA':

Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento. Saper esprimere attraverso il corpo uno stato interiore; Saper controllare e gestire le sensazioni e le emozioni in situazioni di vita, eliminando tensioni ed ansia; Sperimentare nei diversi ambienti la propria corporeità favorendo le relazioni e l'integrazione sociale.

CONOSCENZE:

Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive. Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento. Conosce la comunicazione corporea, il linguaggio del corpo e l'espressione, la funzione e la struttura del corpo umano.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: RELAZIONE CON L'AMBIENTE NATURALE E TECNOLOGICO

CONTENUTI:

-Olimpiadi e turismo (I UDA pluridisciplinare):

- Ambiente e sport: Promozione del turismo nel territorio nazionale e locale grazie alle Olimpiadi

-Tecnologia e sport (III UDA pluridisciplinare):

- Tecnologia e sport: La rivoluzione tecnologica nel mondo dello sport

-Le escursioni (IV UDA pluridisciplinare):

- Ambiente e sport: I vari tipi di escursioni

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITA':

Sapersi relazionare con l'ambiente, orientarsi in contesti diversificati utilizzando l'ambiente naturale come palestra di vita in grado di favorire la ricerca dell'identità personale. Saper riconoscere nell'ambiente una fonte di sapere e momento di riflessione, strumento di controllo emotivo e percettivo da utilizzare in situazione di vita.

CONOSCENZE:

Conoscere l'importanza di un grande evento sportivo per il territorio ospitante.

Conoscere i benefici dell'attività sportiva in ambienti naturali con il supporto di strumenti tecnologici.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: SALUTE, SICUREZZA, BENESSERE E PREVENZIONE

CONTENUTI:

La postura (II UDA pluridisciplinare):

- Paramorfismi e Dismorfismi della postura
- Approfondimento sulla corretta postura

Elementi di primo soccorso e traumi sportivi (V UDA pluridisciplinare):

- I principali traumi sportivi e come trattarli
- Approfondimento teorico sul primo soccorso delle funzioni vitali di base

-Il doping: una pratica sleale e pericolosa

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

ABILITA':

Saper praticare un'attività sportiva in sicurezza e prevenzione riconoscendolo come uno stile di vita sano e attivo. Sapere i comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute e riconoscere la valenza dello sport, come fonte di riequilibrio per risolvere situazioni nuove e di stress.

CONOSCENZE:

Conoscenze sulle problematiche che può avere una postura non ottimale.

Conoscenze sui concetti del primo soccorso in ambito sportivo. Conoscenze sulle pratiche sleali condotte dagli sportivi.

DISCIPLINA/INSEGNAMENTO: Diritto e Tecniche Amministrative

Documento del Consiglio di Classe - V sez. A indirizzo: ENOGASTRONOMIA- CUCINA

DOCENTE: CETERA CARMELA

N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO: _102_

LIBRO DI TESTO: Professionisti dell'ospitalità- articolazione Enogastronomia e Sala- Vol 3A

Autore: Maria Gabriella Di Maio, Maria Vittoria Ballestra, Giuseppe Cerqua- SIMONE s.r.l.

CONTENUTI

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze

Gli alunni, seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Destinazione turistica e Destination management
- Ruolo e funzioni del marketing
- Tecniche di marketing
- Fasi e procedure di un business plan.
- Pianificazione aziendale
- Budget
- Prodotti a chilometro zero
- Normative di settore
- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

Competenze

Gli alunni, seppur a livelli differenziati sanno:

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, tipologie di destinazioni e loro ciclo di vita
- Interpretare le dinamiche evolutive del mercato turistico
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio.
- Saper tracciare un prodotto nell'ambito della sicurezza alimentare e tutela del consumatore

UNITÀ DI APPREDIMENTO 1: SOSTENIBILITA' E TURISMO

Il Mercato turistico – Il Turismo come fenomeno Economico

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Conoscenze

- La destinazione turistica nella prospettiva della domanda e dell'offerta;

- La destinazione turistica nella prospettiva olistica;
- Il ciclo di vita di una destinazione;

- Evoluzione del mercato turistico;
- Nuovi turismi
- Il turismo culturale
- L'ecoturismo
- Pianificazione e programmazione aziendale.
- Il piano d'impresa o business plan.
- Il budget.

Competenza di indirizzo in uscita

CI.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.

CI.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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: GLI EVENTI SOSTENIBILI: CATERING E BANQUETTING

L'impresa turistica e i rapporti contrattuali

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Conoscenze

- Il contratto di catering
- Il contratto di banquetting
- Il food and beverage cost

Competenza di indirizzo in uscita

CI.02: 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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: L'ERA DEL FUTURISMO

Il marketing turistico e il web marketing

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Conoscenze:

- La funzione del marketing.
- Il marketing operativo.
- Il piano di marketing.
- Il turismo e il web marketing

Competenza di indirizzo in uscita

CI.11: 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:

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: IL MADE IN ITALY

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Conoscenze:

- I prodotti a kilometro zero.
- La certificazione della qualità
- I marchi di qualità agroalimentari

Competenza di indirizzo in uscita

CI 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.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 5: : QUALITÀ E SICUREZZA

L'organizzazione turistica e le norme di settore

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Conoscenze:

- L'igiene dell'ambiente di lavoro
- La sicurezza alimentare.

Competenza di indirizzo in uscita

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

CI 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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE EDUCAZIONE CIVICA

TITOLO: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'

PRIMO E SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZA N. 8 LINEE GUIDA PER L'INSEGNAMENTO DELLA EDUCAZIONE CIVICA DI CUI AL D.M. n. 183

del 2024 "Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di

percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e

dell'iniziativa economica privata"

COMPITO/PRODOTTO: si rimanda all'allegato

CONTENUTI DISCIPLINARI MATEMATICA

DOCENTE: ROMINA CROCCO

N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO: 86

LIBRO DI TESTO: COLORI DELLA MATEMATICA EDIZIONE BIANCA

AUTORI: LEONARDO SASSO-ILARIA FRAGNI

CONTENUTI:

N.1-UNITÀ DI APPREDIMENTO PLURIDISCIPLINARE: SOSTENIBILITA' E

TURISMO

" Le Funzioni ed i Costi di un'azienda- Valutare i Costi di un'Azienda mediante la Funzione e la sua rappresentazione grafica"

CONTENUTI:

- I principi di equivalenza;
- Equazioni e Disequazioni di 1° e 2° grado e rappresentazione della soluzione;
- Sistemi di disequazioni e Equazioni e disequazione frazionarie.
- Le funzione reale di variabile reale e Classificazione delle funzioni.
- Dominio di una funzione, segno ed intersezioni con gli assi
- Funzioni monotone. Periodiche. Pari o dispari
- Le funzioni in economia
- Le funzioni crescenti e le funzioni decrescenti.
- Le funzioni periodiche.
- Le funzioni pari e le funzioni dispari.
- Le Funzioni continue

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Abilità

- Saper risolvere disequazioni di 1° e di 2° grado, sistemi di equazioni di 1° e di 2° grado.
- Saper rappresentare i punti di una funzione sul piano cartesiano
- Saper classificare le funzioni.
- Saper determinare il campo di esistenza
- Saper determinare gli asintoti
- Riconoscere alcune proprietà delle funzioni reali.
- Saper desumere l'andamento della funzione.

Competenze:

-Area generale (All.1) : C12

-Area indirizzo (All.2): C2 C4– C7– C9

N.2 UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE: GLI EVENTI SOSTENIBILI: CATERING E BANQUETTING

“Scelta del Menù più vantaggioso; Massimi e minimi di una funzione”

CONTENUTI:

- Punti estremanti
- Crescenza e decrescenza di una funzione con individuazione di probabili punti di minimo e massimo

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Abilità

- Saper determinare gli intervalli in cui una funzione e' crescente o decrescente.
- Saper determinare le simmetrie e i punti di intersezione con gli assi di una funzione.

Competenze:

Area generale (All.1) : C12

Area indirizzo (All.2 C2): C4– C7– C9

N.3 UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE: L'ERA DEL FUTURISMO

“IL TREND ENOGASTRONOMICO”: raccolta, rappresentazione e analisi dei dati; calcolo degli indici statistici e la probabilità del verificarsi di un determinato evento.

CONTENUTI:

- Limite finito.Limite infinito.
- Calcolo intuitivo del limite di una funzione.
- I punti di discontinuità di una funzione e gli Asintoti
- Il grafico approssimativo di una funzione

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Abilità

- Saper individuare i punti di discontinuità di una funzione.
 - Saper calcolare i limiti mediante approccio intuitivo
 - Saper calcolare approssimativamente i limiti agli estremi del dominio e gli eventuali punti di discontinuità' .
 - Saper individuare gli eventuali asintoti orizzontali e verticali
- Tracciare il grafico approssimativo di una funzione

Competenze:

-Area generale (All.1) : C12

-Area indirizzo (All.2 C2): C4– C7– C9

N.4UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE: MADE IN ITALY

“Analisi dei dati dell’Impronta Ecologica in cucina”

CONTENUTI:

- Indagine statistica, La popolazione e il campione
- Distribuzioni statistiche semplici
- Frequenze statistiche
- Rappresentazioni grafiche dei dati statistici
- Indici statistici: Media, Mediana, Moda.
- La probabilità semplice di eventi

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Abilità:

- Effettuare uno spoglio di dati Costruire tabelle di frequenza-
- Rappresentare graficamente distribuzioni statistiche . -Calcolare indici ed indicatori statistici

Competenze:

-Area generale (All.1) : C12

-Area indirizzo (All.2 C2): C4– C7– C9

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA

TITOLO: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA’

<i>Denominazione</i>	SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA’
<i>Prodotti</i>	Realizzazione di video-documentario delle attività svolte.

<i>Competenze chiave/competenze culturali</i>	<i>Evidenze osservabili</i>
<p>1)-Competenze di riferimento area generale Asse dei linguaggi C2-C5</p> <p>-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>- 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>Asse storico-sociale C4</p> <p>-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</p> <p>Asse matematico C12</p> <p>-Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Asse scientifico tecnologico C1-C7-C11</p> <p>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</p> <p>-Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</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>Lo studente gestisce l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici</p> <p>Lo studente utilizza 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.</p> <p>Lo studente si rapporta attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.</p> <p>Lo studente utilizza concetti e strumenti fondamentali dell'asse matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</p> <p>Lo studente sa valutare i fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.</p> <p>Lo studente utilizza i concetti e gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.</p> <p>Lo studente utilizza le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia, testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano, sia in lingua straniera.</p>

COMPITO/PRODOTTO: Realizzazione di video-documentario delle attività svolte.

n° ore svolte: 2

OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: Raccogliere informazioni, saper rappresentare i dati, saper leggere e analizzare una rappresentazione grafica o tabellare di dati.



ALLEGATO N. 2: UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

<p>3)-Competenze chiave per l'apprendimento permanente (Racc. Cons. dell'unione Europea del 22. 05.2018) Competenza alfabetica funzionale, competenza multilinguistica; competenza digitale, competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria, competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di cittadinanza, competenza imprenditoriale, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</p>	<p>Lo studente matura atteggiamenti leali e legali, si orienta alla giustizia ed alla equità in senso ampio; individua e corregge comportamenti rischiosi.</p>
<p>COMPETENZA N. 4 LINEE GUIDA PER L'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA DI CUI AL D.M. n. 183 del 2024</p> <p>“Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psico-fisico”.</p>	<p>-OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. -Comprendere gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà. -Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico. Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità. -Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione Europea e più in generale nei Paesi extraeuropei, anche attraverso l'analisi dei dati in una prospettiva storica. Analizzare le diverse politiche economiche e sociali dei vari Stati Europei. I-deare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.

<p>COMPETENZA N. 8 LINEE GUIDA PER L'INSEGNAMENTO DELLA EDUCAZIONE CIVICA DI CUI AL D.M. n. 183 del 2024</p> <p>“Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell’impresa e dell’iniziativa economica privata”.</p>	<p>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari. Amministrare le proprie risorse economiche nel rispetto di leggi e regole, tenendo conto delle opportunità e dei rischi delle diverse forme di investimento, anche al fine di valorizzare e tutelare il patrimonio privato.</p> <p>Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.</p>
<p><i>Utenti destinatari</i></p>	<p>Classe quinta sez. A IPA</p>
<p><i>Prerequisiti</i></p>	<p>Saper leggere, comprendere e interpretare semplici testi di vario tipo. Interagire adeguatamente nel gruppo di lavoro. Tradurre idee in immagini o semplici testi. Conoscere l'utilizzo basilare di Internet per scopo di ricerca. Saper utilizzare semplici procedure aritmetiche ed elaborare grafici. Saper raccogliere ed organizzare informazioni. Saper utilizzare i software più comuni per produrre testi ed elaborare semplici prodotti multimediali.</p>
<p><i>Fase di applicazione</i></p>	<p>Intero anno scolastico.</p>
<p><i>Tempi</i></p>	<p>33 ore</p> <p>Lingua e letteratura italiana: 4 ore Storia: 2 ore Lingua straniera (Inglese) 2 ore Lingua straniera (Francese) 2 ore Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva: 5 ore Matematica 2 ore Religione: 2 ore Educazione motoria: 2 ore Scienza e cultura dell'alimentazione: 4 ore Laboratorio per i servizi enogastronomici-settore cucina: 5 ore Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e</p>

	vendita: 3 ore
<i>Esperienze attivate</i>	Attività di ricerca sul web, studio di un caso, compito di realtà; esercitazioni, discussioni guidate; elaborazione video con animazioni audio.
<i>Metodologia</i>	Lavoro a coppie e in piccolo gruppo (cooperative learning): lavoro individuale; peer tutoring; brainstorming; problem solving, interviste su esperienze personali, letture tematiche; discussioni guidate sul tema.
<i>Risorse umane</i> <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Tutti i docenti del consiglio di classe.
<i>Strumenti</i>	Libri di testo; computer, rete internet, grafici, schemi, testi di lettura digitali, cartine tematiche, articoli di riviste specialistiche, tavole sinottiche, glossari, schede di lavoro per la rilevazione e la sistemazione dei dati, filmati, cortometraggi, tutorial, software per presentazioni multimediali. Per gli studenti con disabilità o con altri bisogni educativi speciali, sarà previsto l'utilizzo di metodologie e strategie inclusive, nonché dei vari strumenti compensativi e/o misure dispensative, come da PEI e/o PDP approvati;

<i>Valutazione</i>	<p>Si valuterà il processo di apprendimento degli studenti, nonché, l'atteggiamento nei confronti della ricerca e il metodo di lavoro (curiosità, capacità di collegare e trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni, consapevolezza riflessiva e critica, autonomia), oltre che relativa al lavoro di gruppo (Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine) e alla capacità di risolvere problemi pratici (precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie).</p> <p>Verrà, inoltre, valutata la qualità degli elaborati realizzati, della ricerca sul tema specifico prodotta e documentata.</p> <p>La valutazione degli allievi con disabilità verrà effettuata secondo i criteri definiti nei PEI di riferimento ed, in caso di studenti con altri bisogni educativi speciali, sulla base dei PDP stilati dal Consiglio di classe.</p>
--------------------	--

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'

Cosa si chiede di fare:

In conformità alla Linee guida di cui al D.M. n. 183 del 2024, la presente unità di apprendimento si pone l'obiettivo di educare gli studenti ai concetti di sviluppo e crescita economica; alla valorizzazione del lavoro, come principio cardine della nostra società ed all'iniziativa economica privata. Tenendo fermo il principio per cui lo sviluppo economico deve essere coerente con la tutela della sicurezza, della salute, della dignità e della qualità della vita delle persone, all'interno della presente uda, verranno trattati anche i temi dell'educazione alimentare, per la realizzazione di un corretto rapporto tra alimentazione, attività sportiva benessere psicofisico ed infine, gli elementi base dell'educazione finanziaria, valorizzando l'importanza della tutela del risparmio.

CONTENUTI:

1: UNA CRESCITA ECONOMICA DURATURA, INCLUSIVA E SOSTENIBILE.

-(CONCETTO DI CRESCITA ECONOMICA E DI SVILUPPO ECONOMICO)

-CENNI SULLA POLITICA ECONOMICA E SOCIALE IN EUROPA;

-CONCETTO DI LAVORO – DIGNITA'- TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO.

(La L. n. 300/1970; Il testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro).

- LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA (OBIETTIVO 8 AGENDA 2030).

- CONCETTO DI: IMPRESA-CULTURA DI IMPRESA -AUTOIMPREDITORIALITA'.

DISCIPLINE COINVOLTE/ASSI CULTURALI:

Lingua e letteratura italiana; storia; diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva; inglese, francese. (asse dei linguaggi, asse storico-sociale-asse scientifico-tecnologico)

2: LA TUTELA DELLA SALUTE E DEL BENESSERE COLLETTIVO E INDIVIDUALE;

-L'EDUCAZIONE ALIMENTARE: (CORRETTO RAPPORTO TRA ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' SPORTIVA E BENESSERE PSICO-FISICO).

-ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE E SPRECO ALIMENTARE.

-PIANIFICAZIONE DI UN ITINERARIO TURISTICO-ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO.

DISCIPLINE COINVOLTE/ASSI CULTURALI:

Scienza e cultura dell'alimentazione; scienze motorie; religione; laboratorio per i servizi enogastronomici- settore cucina, (Asse scientifico-tecnologico; asse storico-sociale; area professionale).

3: EDUCAZIONE FINANZIARIA E ASSICURATIVA

-LE TRANSAZIONI FINANZIARIE;

-LA TUTELA DEL RISPARMIO;

-LA TUTELA DEL PATRIMONIO PRIVATO;

(I PRINCIPALI CONTRATTI BANCARI E ASSICURATIVI;

-AGIRE NEL MERCATO FINANZIARIO CON ADEGUATA

CONSAPEVOLEZZA; (I RISCHI NELL'ACQUISTO DI PRODOTTI

FINANZIARI);

DISCIPLINE COINVOLTE/ASSI CULTURALI:

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva; matematica. (Asse scientifico-tecnologico; asse matematico).

In che modo:

lezione frontale; lezione partecipata con utilizzo delle tic sugli argomenti dell'UDA. Seguiranno, discussioni guidate sui temi, ricerca di materiali sul web. esercitazioni, attività laboratoriali, assegnazione di compiti di realtà. La verifica degli apprendimenti avverrà attraverso somministrazione di quiz a risposta multipla e/o V/F e/o prova orale; Si valuterà il processo di apprendimento, le dinamiche relazionali, il prodotto e il processo di autovalutazione degli studenti.

Quali prodotti:

Il prodotto sarà un video con animazioni audio, rappresentativo del percorso realizzato come documento utile ad altri per comprendere e approfondire le tematiche affrontate in questa UDA.

Che senso ha: (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Aiuterà gli studenti ad assumere atteggiamenti corretti inerenti il tema dell'UDA

Tempi:

Intero anno scolastico

Risorse: (strumenti, consulenze, opportunità...)

libri di testo; computer, rete internet, grafici, schemi, testi di lettura digitali, cartine tematiche, articoli di riviste specialistiche, tavole sinottiche, glossari, schede di lavoro per la rilevazione e la sistemazione dei dati. filmati, brevi cortometraggi, tutorial, software per presentazioni multimediali.

Criteri di valutazione:

- VALUTAZIONE DEI PROCESSI DI APPRENDIMENTO
- VALUTAZIONE DEI PRODOTTI
- METAVALUTAZIONE DEGLI STUDENTI

Inoltre, la valutazione avrà ad oggetto il comportamento degli studenti tenuto nella ricerca e nel metodo di lavoro (curiosità, capacità di collegare e trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni, consapevolezza riflessiva e critica, autonomia), oltre alle dinamiche relazionali (comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine) e alla capacità di risolvere problemi pratici.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ' DI APPRENDIMENTO: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'
Coordinatore: Anna Maria Capalbo
Collaboratori: i docenti del Consiglio di classe

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi / titolo	Contenuti Discipline coinvolte	Attività	Metodologie e strategie	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1 UNA CRESCITA ECONOMICA DURATURA INCLUSIVA E SOSTENIBILE	<p>CONTENUTI: -(CONCETTO DI CRESCITA ECONOMICA E DI SVILUPPO ECONOMICO) -CENNI SULLE POLITICA ECONOMICA E SOCIALE IN EUROPA;</p> <p>-CONCETTO DI LAVORO – DIGNITA'- TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO. (La L. n. 300/1970; Il testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro).</p> <p>-LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA (OBIETTIVO 8 AGENDA 2030)</p>	<p>Spiegazione degli argomenti tramite ppt; visione di video e discussione guidata sul tema.</p> <p>-Analisi della normativa; (esercitazioni; -simulazione di un colloquio di lavoro anche in lingua straniera). -Visione di film sul tema.</p> <p>visione di video sull'argomento; debate; elaborato sul tema.</p> <p>spiegazione dell'argomento tramite</p>	<p>Lezione frontale e partecipata con uso delle tic; didattica laboratoriale; brainstorming; debate; cooperative learning; peer tutoring; problem solving</p> <p>Per ogni argomento trattato, Individuazione delle fonti per ogni disciplina coinvolta, suddivisione degli studenti in gruppi omogenei, assegnazione dei compiti.</p>	<p>presentazioni digitali, libri, pc, smartphone, lim, film, video,</p>	<p>Comprensione dei compiti assegnati. Condivisione del progetto e degli obiettivi.</p> <p>Collaborazione nella realizzazione dei compiti assegnati all'interno dei gruppi</p>	<p>Ottobre - noveembre (8 ore)</p>	<p>Interesse e disponibilità dimostrati Responsabilità nell'assumere impegni</p>

	<p>- CONCETTO DI: IMPRESA- CULTURA DI IMPRESA – AUTOIMPREDIT ORIALITA'.</p>	<p>ppt; studio di casi di autoprendito</p>					
--	---	--	--	--	--	--	--

	<p>DISCIPLINE COINVOLTE/ASSI CULTURALI Lingua e letteratura italiana; storia; diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva; inglese, francese. (Asse dei linguaggi, asse storico-sociale- asse scientifico- tecnologico)</p>	<p>rialità de Il territorio.</p>					
--	---	--	--	--	--	--	--

<p>2:LA TUTELA DELLA SALUTE E DEL BENESSERE E COLLETTIVO E INDIVIDUALE;</p>	<p>CONTENUTI: -L'EDUCAZIONE ALIMENTARE: (CORRETTO RAPPORTO A ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' SPORTIVA BENESSERE PSICO- FISICO). -ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE</p> <p>ESPRECO ALIMENTARE. -ELABORAZIONE DI UN ITINERARIO TURISTICO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO.</p> <p>DISCIPLINE COINVOLTE/ASSI CULTURALI: Scienza e cultura dell'alimentazione; scienze motorie; religione; tecniche della comunicazione; laboratorio per i servizi enogastronomici- settore cucina. (Asse scientifico- tecnologico; asse storico- sociale; area professionale).</p>	<p>Spiegazione degli argomenti tramite ppt; visione video e discussione guidata su il tema.</p> <p>Ricerca di materiale in rete, in attività di piccolo gruppo, ed elaborazione digitale di un itinerario che descriva le eccellenze enogastronomiche del territorio, formulando delle idee e innovative di menù per valorizzarle nell'ottica di un turismo sostenibile.</p>	<p>Lezione frontale e partecipata con uso delle TIC; didattica laboratoriale; brainstorming; debate; cooperative learning; peer tutoring; problem solving Per ogni argomento trattato, Individuazione delle fonti per ogni disciplina coinvolta, suddivisione degli studenti in gruppi omogenei, assegnazione dei compiti.</p>	<p>presentazioni digitali, libri, pc, smartphone, lim, film, video,</p>	<p>Collaborazione nella realizzazione dei compiti assegnati all'interno dei gruppi</p>	<p>Dicembre- gennaio 8 ore</p>	<p>Interesse e disponibilità dimostrata Responsabilità nell'assumere impegni Cooperazione e disponibilità</p>
---	--	--	--	---	--	--------------------------------	--

3: EDUCAZIONE FINANZIARIA E ASSICURATIVA	-LE TRANSAZIONI FINANZIARIE; -LA TUTELA DEL RISPARMIO; -LA TUTELA DEL PATRIMONIO PRIVATO;	Spiegazione degli argomenti tramite ppt; visione video discussione guidata sull tema.	Lezione frontale e partecipa ta con us delle tic ; didattica laboratori a le; brainstor	presenta zioni digitali,lib ri, pc , smartpho ne, lim , film, video,	Collabora zione nella realizzazi one dei compiti assegna ti	Febbr ai o- marzo (8 ore)	Interesse e disponibili tà dimostrati Responsa bilità nell'assu me rsi degli impeg ni
---	--	--	--	--	---	---------------------------------------	--

	-I PRINCIPALI CONTRATTI BANCARI E ASSICURATIVI; -AGIRE NEL MERCATO FINANZIARIO CON ADEGUATA CONSAPEVOLEZZ A; (I RISCHI NELL'ACQUISTO DI PRODOTTI FINANZIARI); DISCIPLINE COINVOLTE/ASSI CULTURALI: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva; matematica. (Asse scientifico- tecnologico; asse matematico).	Analisi de i principali contratti; studio e risoluzione di un caso. Visione di video sull'argoment o Indagine statistica su i rischi nell' acquisto di prodotti finanziari	ming; debate; cooperativ e learning; peer tutoring; problem solving Per ogni argomen to trattato, Individua zione delle fonti per ogni disciplina coinvolta, suddivisi one deg li studenti in gruppi omogene i, assegna zio ne dei compiti.		all'interno dei gruppi		Cooperaz io ne e disponibili tà
--	--	---	--	--	------------------------------	--	--

4	Risultati della ricerca			PC; software di presentazioni multimediali, animazioni video, audio,	Catalogazione e classificazione della ricerca rispetto alla tematica proposta Coordinamento delle ricerche e capacità di scelte delle fonti attendibili	Febbraio-marzo 2 ore	Ricerca e gestione delle informazioni, precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie
5	Realizzazione del prodotto			PC; software di presentazioni multimediali, animazioni video, audio,	Produzione del prodotto svolgendo compiti e risolvendo problemi in situazioni nuove.	Aprile - maggio 2 ore	Creatività, autonomia, rispetto dei tempi, precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle
					Cooperazione ed interazione costruttiva nella realizzazione del lavoro		tecnologie, capacità di lavorare in gruppo

6	Verifica dei docenti coinvolti		Prove orali, quiz a risposta multipla o V/F	Individuazione degli errori.	Risposta dei docenti.	Maggiore 2 ore	Completezza, correttezza, lessico e adesione allo scopo comunicativo. Autovalutazione
7	Presentazione del prodotto multimediale finale		PC, smartphone, lim; software di presentazioni multimediali.	compiere scelte consapevoli nella realizzazione del prodotto, utilizzando conoscenze e abilità acquisite	Presentazione del Prodotto multimediale	Maggiore 3 ore	Precisione e destrezza nell'utilizzo del software.

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

		Tempi						
Fasi		Ottobre	novembre	dicembre	Gennaio-febbraio	marzo	aprile	maggio
1	Presentazione del compito (per ogni argomento trattato)	X	X	X	X	X		
2	Organizzazione del materiale e ricerca delle informazioni	X	X	X	X	X		

3	Pianificazione dell'elaborato ed esercitazioni in laboratorio	X	X	X	X	X		
4	Raccolta e rielaborazione delle documentazioni realizzate e montaggio del prodotto finale						X	X

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

<p>RELAZIONE INDIVIDUALE</p> <p>Descrivi il percorso generale dell'attività</p> <p>Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto</p> <p>tu Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte</p> <p>Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento</p> <p>Cosa devi ancora imparare</p> <p>Come valuti il lavoro da te svolto</p>

Valutazione	<p>Per la <u>valutazione di ciascuno studente</u> si prenderanno in considerazione i seguenti criteri (cf. griglia allegata):</p> <p>condotta; partecipazione; esposizione e conoscenza dei contenuti;</p> <p>Per la <u>valutazione dei prodotti finali</u> si prenderanno in considerazione i seguenti criteri (cf. griglia allegata):</p> <p>aderenza e completezza; articolazione dei contenuti e originalità; rispetto dei tempi;</p> <p>Alla fine dell'attività verrà sottoposta a ciascuno studente una Rubrica di autovalutazione (cf. documento allegato). Ogni studente, inoltre, dovrà redigere una Relazione individuale (cf. documento allegato).</p>
-------------	---

GRIGLIA OSSERVAZIONE E VALUTAZIONE DEL PROCESSO

	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLO DI PADRONANZA			
			AVANZATO	INTERMEDIO	BASE	IN FASE D'ACQUISIZIONE
OSSERVAZIONE E VALUTAZIONE DEL PROCESSO	Capacità di comprendere ed individuare il problema posto dal compito	Comprensione del compito: saper leggere e comprendere in modo orientativo e selettivo il testo, individuando le richieste fatte.	L'alunno comprende in modo chiaro, completo e articolato il problema posto.	L'alunno comprende ed individua i nodi del problema posto	L'alunno comprende in modo abbastanza chiaro ma non completo il problema posto.	L'alunno non comprende il problema posto.
			A	B	C	D
	Capacità di Produrre testi di tipo espositivo adeguati alla situazione, all'argomento, allo scopo.	Produrre testi di vario tipo: intervista, relazione, articolo di giornale, esposizione orale, testi <u>multimediali</u> .	L'alunno produce testi espositivi in modo corretto, coerenti, completi e approfonditi rispetto allo scopo	L'alunno produce testi espositivi corretti ed in modo chiaro ed organico rispetto allo scopo	L'alunno produce testi espositivi in modo semplici e lineari	L'alunno produce testi espositivi in modo elementare e non sempre corretti
			A	B	C	D
	Capacità di organizzare il tempo a disposizione	Organizzazione e pianificazione del lavoro con rispetto dei tempi di consegna.	Organizza in modo autonomo ed efficiente il lavoro in funzione del tempo e delle scadenze.	Organizza correttamente il lavoro in funzione del tempo e delle scadenze.	Organizza sufficientemente il lavoro in funzione del tempo e/o a volte non rispetta le scadenze	Non organizza correttamente il lavoro in funzione del tempo e senza rispetto delle scadenze.
		A	B	C	D	

	Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie.	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie.	Usa molteplici strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza.	Usa un numero di strumenti e tecnologie con discreta precisione, destrezza ed efficienza.	Usa un sufficiente numero di strumenti e tecnologie adatti allo scopo in modo autonomo.	Usa limitati strumenti e tecnologie a volte in modo inadeguato e guidato.
			A	B	C	D
	Ricerca delle fonti tecniche e normative e sue elaborazioni.	Ricerca e gestione delle informazioni tecniche e normative che regolano il prodotto e la <u>produzione</u> .	Trova autonomamente le informazioni tecniche e normative e li aggrega consapevolmente e criticamente.	Ricerca e aggrega le informazioni tecniche e normative con perizia	Sa ricercare e aggregare le informazioni tecniche e normative in modo sufficientemente <u>autonomo</u>	Ricerca e aggrega le informazioni tecniche e normative solo dietro sollecitazione.
			A	B	C	D
	Padronanza e uso delle conoscenze.	Conoscenza degli argomenti studiati e della loro applicazione utile alla risoluzione del problema.	Dimostra una elevata padronanza delle conoscenze ovvero, sa rielaborarle e orchestrarle in modo utile ed efficace alla risoluzione del problema	Dimostra padronanza delle conoscenze, sa rielaborarle e orchestrarle in modo autonomo e organizzato alla risoluzione del problema posto.	Dimostra padronanza delle conoscenze, e sa rielaborarle orchestrarle in modo sufficientemente organizzato alla risoluzione del <u>problema posto</u> .	Dimostra una scarsa padronanza delle conoscenze, non sa rielaborarle né orchestrarle in modo utile alla risoluzione del problema posto.
		A	B	C	D	
RELAZIONE E COLLABORAZIONE	Capacità di collaborare in gruppo nella realizzazione di attività e progetti.	Responsabilità e disponibilità a collaborare con i coetanei e gli adulti.	Collabora attivamente e responsabilmente nel gruppo; è corretto, solidale, rispettoso e presta ascolto agli altri.	E' collaborativo e responsabile nei confronti del gruppo; dimostra solidarietà e rispetto verso i compagni.	Ha un atteggiamento disponibile e corretto nei confronti del gruppo	Ha un atteggiamento passivo e non sempre responsabile nei confronti del gruppo
			A	B	C	D

	Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie.	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie.	Usa molteplici strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza.	Usa un numero di strumenti e tecnologie con discreta precisione, destrezza ed efficienza.	Usa un sufficiente numero di strumenti e tecnologie adatti allo scopo in modo adeguato.	Usa limitati strumenti e tecnologie a volte in modo inadeguato e guidato.
			A	B	C	D
	Ricerca delle fonti tecniche e normative e sue elaborazioni.	Ricerca e gestione delle informazioni tecniche e normative che regolano il prodotto e la produzione.	Trova autonomamente le informazioni tecniche e normative e li aggrega consapevolmente e criticamente.	Ricerca e aggrega le informazioni tecniche e normative con perizia.	Sa ricercare e aggregare le informazioni tecniche e normative in modo sufficientemente autonomo.	Ricerca e aggrega le informazioni tecniche e normative solo dietro sollecitazione.
			A	B	C	D
	Padronanza e uso delle conoscenze.	Conoscenza degli argomenti studiati e della loro applicazione utile alla risoluzione del problema.	Dimostra una elevata padronanza delle conoscenze ovvero, sa rielaborarle e orchestrarle in modo utile ed efficace alla risoluzione del problema.	Dimostra padronanza delle conoscenze, sa rielaborarle e orchestrarle in modo autonomo e organizzato alla risoluzione del problema posto.	Dimostra padronanza delle conoscenze, e sa rielaborarle e orchestrarle in modo sufficientemente organizzato alla risoluzione del problema posto.	Dimostra una scarsa padronanza delle conoscenze, non sa rielaborarle né orchestrarle in modo utile alla risoluzione del problema posto.
			A	B	C	D
RELAZIONE E COLLABORAZIONE	Capacità di collaborare in gruppo nella realizzazione di attività e progetti.	Responsabilità e disponibilità a collaborare con i coetanei e gli adulti.	Collabora attivamente e responsabilmente nel gruppo; è corretto, solidale, rispettoso e presta ascolto agli altri.	E' collaborativo e responsabile nei confronti del gruppo; dimostra solidarietà e rispetto verso i compagni.	Ha un atteggiamento disponibile e corretto nei confronti del gruppo.	Ha un atteggiamento passivo e non sempre responsabile nei confronti del gruppo.
			A	B	C	D

	Esercitare e riconoscere la leadership.	Capacità di negoziazione, rispetto ed alternanza dei ruoli.	Partecipa in modo attivo e propositivo alle discussioni apportando significativi contributi e accettando i consigli dei compagni.	E' presente e attivo durante le discussioni con significativi contributi accettando i consigli dei compagni.	E' presente durante le discussioni contribuendo con alcuni interventi, accettando anche i consigli dei compagni.	Non sempre è presente durante le discussioni, scarsi i contributi e non sempre accetta i consigli dei compagni.
			A	B	C	D
	Risposta al problema.	Interesse e partecipazione alla soluzione del problema.	Pieno interesse e piena partecipazione al lavoro proposto.	Buona partecipazione e interesse al lavoro proposto.	Sufficiente partecipazione e interesse qualora sia stimolato dai compagni.	Partecipazione svogliata e a volte disinteressata.
			A	B	C	D

La valutazione è espressa con i livelli indicati nelle linee guida del C.M. 3 del 13 febbraio 2015, confermati dalla Nota MIUR 2000/17 del 23/02/2017.

"A" Livello avanzato;

"B" Livello intermedio;

"C" Livello base;

"D" In fase d'acquisizione

Livello	Indicatori esplicativi
A – Avanzato	L'alunno/a svolge compiti e risolve problemi complessi, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità; propone e sostiene le proprie opinioni e assume in modo responsabile decisioni consapevoli.
B – Intermedio	L'alunno/a svolge compiti e risolve problemi in situazioni nuove, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.
C – Base	L'alunno/a svolge compiti semplici anche in situazioni nuove, mostrando di possedere conoscenze e abilità fondamentali e di saper applicare basilari regole e procedure apprese.
D – In Fase d'acquisizione	L'alunno/a, se opportunamente guidato/a, svolge compiti semplici in situazioni note.

TABELLA DI COMMUTAZIONE

GIUDIZI	LIVELLI	VOTI
In Fase d'acquisizione	1	4/5
Base	2	6
Intermedio	3	7/8
Avanzato	4	9/10

Il giudizio ultimo sarà il risultato della media dei livelli raccolti con i vari descrittori relativi agli indicatori scelti.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO			
INDICATORI	DESCRITTORI		PUNTEGGI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Li v 4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propriaricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
	Li v 3	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
	Li v 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
	Li v 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
Correttezza	Li v 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	
	Li v 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di Accettabilità	
	Li v 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	
	Li v 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	

Rispetto dei tempi	Li v 4	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	
	Li v 3	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace –se pur lento - il tempo a disposizione	

	Li v 2- 1	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione	
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Li v 4	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spiritopratico a intuizione	
	Li v 3	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
	Li v 2	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
	Li v 1	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
Ricerca e gestione delle informazioni	Li v 4	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
	Li v 3	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all' interpretazione secondo una chiave di lettura	
	Li v 2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
	Li v 1	L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo	
Superamento delle situazioni critiche	Li v 4	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
	Li v 3	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
	Li v 2	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	

	Li v 1	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	
--	--------------	--	--

Comunicazione e socializzazione	Li v 4	L'allievo ha un'ottima comunicazione interpersonale e sa utilizzare l'ascolto attivo, arricchendo-riorganizzando le proprie idee in mododinamico	
	Li v 3	L'allievo comunica, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto con buona capacità di arricchire- riorganizzare le proprie idee	
	Li v 2	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
	Li v	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	

	1		
Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	Li v 4	Ha un linguaggio articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
	Li v 3	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico- professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
	Li v 2	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico- Professionale	
	Li v 1	Presenta lacune nel linguaggio settoriale- tecnico- professionale	
Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	Li v 4	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
	Li v 3	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
	Li v 2	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
	Li v 1	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Autovalutazione	Li v 4	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento Continuativo	

	Li v 3	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
	Li v 2	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
	Li v 1	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
Autonomia	Li v 4	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove. È disupporto agli altri in tutte le situazioni	
	Li v 3	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
	Li v 2	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
	Li v 1	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo sesupportato	

**MIM**Ministero dell'Istruzione
e del Merito**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE ITI-IPA-ITA "E.MAJORANA"**

Via Nestore Mazzei snc – 87067 Corigliano-Rossano (CS)

Uffici 0983 511085 – ITA 0983 512123 – IPA 0983 514437

C.M.: CSIS064009 - C.F.: 87002040787

www.iismajoranarossano.edu.itEmail: csis064009@istruzione.it – PEC: csis064009@pec.istruzione.it**RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE**

Comprensione de I compito	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Completamento de I compito	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
---------------------	--	---

ALLEGATO N. 3: SIMULAZIONE PRIMA PROVA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO

3a) Simulazione prima prova scritta

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, Pellegrinaggio, in Vita d'un uomo. Tutte le poesie, a cura di Leone Piccioni, Mondadori,

Milano, 2005.

Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916

In agguato

in queste budella

di macerie

ore e ore

ho strascicato

la mia carcassa

usata dal fango

come una suola

o come un seme

di spinalba¹

Ungaretti

uomo di pena
ti basta un'illusione
per farti coraggio
Un riflettore
di là
mette un mare
nella nebbia

Pellegrinaggio fa parte della raccolta L'Allegria, pubblicata nel 1931, che testimonia l'intensità biografica e realistica nonché la ricerca di forme nuove delle liriche di Giuseppe Ungaretti (1888 – 1970). La poesia trae ispirazione dall'esperienza vissuta da Ungaretti durante la Prima guerra mondiale.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Individua le similitudini utilizzate da Ungaretti nella prima parte della poesia e illustrane il significato.
3. Per quale motivo il poeta si riferisce a se stesso come 'uomo di pena'?
4. La parte conclusiva del componimento esprime la volontà di sopravvivenza attraverso il ricorso a un'immagine attinente al tema della luce: illustrala e commentala.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Ungaretti e/o di altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano il dramma della guerra e della sofferenza umana.

1 spinalba: biancospino.

Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE
PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA A2

Luigi Pirandello, Quaderni di Serafino Gubbio operatore, edizione a cura di Simona Micali, Feltrinelli, Milano,

2017, pp.12-14.

«Soddisfo, scrivendo, a un bisogno di sfogo, prepotente. Scarico la mia professionale impassibilità e mi vendico, anche; e con me vendico tanti, condannati come me a non esser altro, che una mano che gira una manovella.

Questo doveva avvenire, e questo è finalmente avvenuto!

L'uomo che prima, poeta, deificava i suoi sentimenti e li adorava, buttati via i sentimenti, ingombro non solo inutile ma anche dannoso, e divenuto saggio e industrie, s'è messo a fabbricar di ferro, d'acciajo le sue nuove divinità ed è diventato servo e schiavo di esse. Viva la Macchina che meccanizza la vita!

Vi resta ancora, o signori, un po' d'anima, un po' di cuore e di mente? Date, date qua alle macchine voraci, che aspettano! Vedrete e sentirete, che prodotto di deliziose stupidità ne sapranno cavare. Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?

È per forza il trionfo della stupidità, dopo tanto ingegno e tanto studio spesi per la creazione di questi mostri, che dovevano rimanere strumenti e sono divenuti invece, per forza, i nostri padroni. La macchina è fatta per agire, per muoversi, ha bisogno di ingojarsi la nostra anima, di divorar la nostra vita. E come volete che ce le ridiano, l'anima e la vita, in produzione centuplicata e continua, le macchine? Ecco qua: in pezzetti e bocconcini, tutti d'uno stampo, stupidi e precisi, da farne, a metterli sù, uno su l'altro, una piramide che potrebbe arrivare alle stelle. Ma che stelle, no, signori! Non ci credete. Neppure all'altezza d'un palo telegrafico. Un soffio li abbatte e li ròtola giù, e tal altro ingombro, non più dentro ma fuori, ce ne fa, che - Dio, vedete quante scatole, scatolette, scatolone, scatoline? - non sappiamo più dove mettere i piedi, come muovere un passo. Ecco le produzioni dell'anima nostra, le scatolette della nostra vita!

Che volete farci? Io sono qua. Servo la mia macchinetta, in quanto la giro perché possa mangiare. Ma l'anima, a me, non mi serve. Mi serve la mano; cioè serve alla macchina. L'anima in pasto, in pasto la vita, dovete dargliela voi signori, alla macchinetta ch'io giro. Mi divertirò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.»

Nel romanzo pubblicato nel 1925 con il titolo Quaderni di Serafino Gubbio operatore, Luigi Pirandello (1867 – 1936) affronta il tema del progresso tecnologico e riflette sui suoi possibili effetti.

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano e individua la tesi sostenuta dal protagonista.
2. Nel testo Pirandello utilizza numerosi espedienti espressivi: individuali e illustrane lo scopo.

3. Commenta la frase 'Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?'
4. Illustra la visione del futuro che Serafino prospetta quando afferma: 'Mi divertirò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.'

Interpretazione

Sulla base dell'analisi condotta, approfondisci l'interpretazione complessiva del brano, facendo ricorso a tue conoscenze e letture personali, con opportuni collegamenti ad altri testi e autori a te noti che presentino particolari riferimenti agli effetti che lo sviluppo tecnologico può produrre sugli individui e sulla società contemporanea.

Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: Giuseppe Galasso, Storia d'Europa, Vol. III, Età contemporanea, CDE, Milano, 1998, pp. 441- 442.

«La condizione così determinatasi nelle relazioni internazionali, e in particolare fra i grandi vincitori della guerra e in Europa, fu definita «guerra fredda». La definizione, volutamente antitetica, esprimeva bene la realtà delle cose. Lo stato di pace tra le due massime potenze dei rispettivi campi e tra i loro alleati non poteva ingannare sulla realtà di un conflitto ben più consistente e, soprattutto, ben diverso nella sua cronicità, nelle sue manifestazioni e nei modi del suo svolgimento rispetto alla consueta contrapposizione di posizioni e di interessi nei rapporti fra potenze anche nelle fasi di grande tensione internazionale. A conferire al conflitto questo aspetto inedito valse certamente, e fu determinante, l'«equilibrio del terrore» affermatosi con l'avvento delle armi atomiche. E tanto più in quanto nel giro di una dozzina di anni i nuovi armamenti e i sistemi di piazzamento, lancio e destinazione fecero registrare perfezionamenti di tecnica, di precisione e di potenza tali da lasciar prevedere senza possibilità di incertezza che un conflitto atomico avrebbe provocato una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità non solo e non tanto per le perdite e le rovine che avrebbe provocato quanto per l'alterazione insostenibile che avrebbe arrecato all'ambiente terrestre dal punto di vista, appunto, della sopravvivenza stessa del genere umano.

Si prospettava, insomma, un tipo di conflitto i cui risultati finali, chiunque fosse il vincitore, sarebbero stati relativi proprio a questa sopravvivenza più che a qualsiasi altra posta in gioco.

Ciò costringeva tutti i contendenti al paradosso di una pace obbligata, di un confronto che poteva andare oltre tutti i limiti tollerabili in una condizione di pace e perfino giungere all'uso di armi potentissime, ma pur sempre non atomiche, armi «convenzionali», come allora furono definite, ma non poteva e, ancor più, non doveva superare la soglia critica segnata da un eventuale impiego delle armi atomiche. Come non era mai accaduto prima, l'uomo restava, così, prigioniero della potenza che aveva voluto e saputo raggiungere. Uno strumento di guerra, di distruzione e di morte di inaudita efficacia si convertiva in una garanzia, del tutto impreveduta, di pace a scadenza indefinita. La responsabilità gravante sugli uomini politici e sui governi dei paesi provveduti di armi atomiche superava di gran lunga, nella sua portata e nella sua stessa qualità morale e politica, qualsiasi altro tipo di responsabilità che fino ad allora si fosse potuto contemplare nell'esercizio del potere. Sorgeva anche subito il problema della eventuale proliferazione di un siffatto tipo di armamenti. Che cosa sarebbe potuto accadere se essi fossero venuti nella disponibilità di un gran numero di paesi e, soprattutto, se si fossero ritrovati nelle mani di leaders che non fossero quelli di grandi potenze aduse a una valutazione globale dei problemi politici mondiali e continentali e fossero, invece, fanatici o irresponsabili o disperati o troppo potenti in quanto non soggetti al controllo e alle limitazioni di un regime non personale e alle pressioni dell'opinione pubblica interna e internazionale? La lotta contro la proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo in questo campo divenne perciò un tema centrale della politica internazionale e vi apportò un considerevole elemento sedativo (per così dire) di eventuali propensioni a varcare la soglia del temibile rischio di una guerra atomica.»

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano.
2. Qual è, secondo lo storico Giuseppe Galasso (1929 – 2018), il significato delle espressioni 'guerra fredda' ed 'equilibrio del terrore'?
3. Spiega per quale motivo l'uso dell'arma atomica provocherebbe 'una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità'.
4. Quali sono le considerazioni che, secondo l'autore, motivano 'la lotta contro la proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo'?

Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

Ritieni che il cosiddetto 'equilibrio del terrore' possa essere considerato efficace anche nel mondo attuale, oppure sei dell'opinione che l'odierno quadro geopolitico internazionale richieda un approccio diverso per affrontare gli scenari contemporanei? Sviluppa in modo organico e coerente le tue argomentazioni, richiamando le tue conoscenze degli avvenimenti internazionali, anche facendo riferimento ad opere artistiche, letterarie, cinematografiche e/o teatrali attinenti all'argomento.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: Maria Agostina Cabiddu, in Rivista AIC (Associazione italiana dei costituzionalisti), n° 4/2020 del 13/11/2020, pp. 367, 383 – 384. «Bellezza, a nostro avviso, dovrebbe essere, in una immaginaria carta di identità dell'Italia, il primo fra i suoi segni particolari, questa essendo, principalmente, la ragione per cui milioni di visitatori arrivano ogni anno nel nostro Paese, attratti dal suo immenso patrimonio naturale e culturale, che non ha eguali nel resto del mondo, e dalla densità e diffusione, cioè dal radicamento di questo patrimonio nel territorio, nella storia e nella coscienza del suo popolo. [...] La lungimirante intuizione dei Costituenti di riunire in un unico articolo e di collocare fra i principi fondamentali la promozione dello sviluppo culturale e della ricerca scientifica e tecnica e la tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico della Nazione ci dice non solo del rango da essi assegnato a beni e interessi con ciò posti a fondamento dell'identità nazionale ma anche della loro consapevolezza circa lo stretto legame tra memoria del passato e proiezione nel futuro di un Paese così ricco di storia, natura e cultura come l'Italia. [...] Sappiamo come la furia della ricostruzione prima e il prevalere delle ragioni di un malinteso sviluppo economico poi abbiano troppo spesso pretermesso¹ quei principi, finendo per colpire anche il nesso fra salvaguardia del patrimonio e progresso culturale e sociale del Paese che la Costituzione indica come fondamentale. [...] Eppure, a ben guardare, la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno e anzi spesso si è tradotta in manifestazioni spontanee di cittadinanza attiva e nella nascita di formazioni sociali, più o meno strutturate, per la cura delle cose d'arte, dei paesaggi e dei luoghi "del cuore", per l'organizzazione di festival e manifestazioni culturali e artistiche di diverso genere: da Italia Nostra al Touring Club Italia, al FAI fino alle associazioni e comitati privi di personalità giuridica ma non per questo meno capaci di testimoniare quei "legami e responsabilità sociali che proprio e solo mediante il riferimento a un comune patrimonio di cultura e di memoria prendono la forma del patto di cittadinanza". Questo è, allora, il punto: la crescente domanda di arte, di musica, di paesaggio, di letteratura, in una parola di "bellezza" non può, in alcun modo, essere ricondotta alla categoria dei "beni di lusso" o, peggio, all'effimero e al superfluo. Al contrario, essa ha direttamente a che fare con il senso di appartenenza, di identità e memoria, con il benessere e la (qualità della) vita delle persone e delle comunità, insomma con una cittadinanza "pleno iure" e se è così nessuno deve rimanerne escluso.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Per quale motivo, a tuo avviso, 'l'intuizione dei Costituenti' è definita 'lungimirante'?
3. Nel brano si afferma che 'la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno': individua i motivi di tale convinzione.

4. Perché, a giudizio dell'autrice, la 'crescente domanda [...] di "bellezza"' non può rientrare nella 'categoria dei "beni di lusso"'?

1 pretermesso: omesso, tralasciato.

Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze personali, delle tue esperienze e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sulla tematica proposta nel brano. Argomenta in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: Nicoletta Polla-Mattiot, Riscoprire il silenzio. Arte, musica, poesia, natura fra ascolto e comunicazione, BCDe, Milano, 2013, pp.16-17.

«Concentrarsi sul silenzio significa, in primo luogo, mettere l'attenzione sulla discrezionalità del parlare. Chi sceglie di usare delle parole fa un atto volontario e si assume dunque tutta la responsabilità del rompere il silenzio. Qualsiasi professionista della comunicazione studia quando è il momento opportuno per spingersi nell'agone verbale: la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro. [...] Si parla perché esiste un pubblico, un ascoltatore. Si parla per impostare uno scambio. Per questo lavorare sull'autenticità del silenzio e, in particolare, sul silenzio voluto e deliberatamente scelto, porta una parallela rivalutazione del linguaggio, la sua rifondazione sul terreno della reciprocità. Dal dire come getto verbale univoco, logorrea autoreferenziale, al dialogo come scambio contrappuntistico di parole e silenzi. Ma il silenzio è anche pausa che dà vita alla parola. La cesura del flusso ininterrotto, spazio mentale prima che acustico. [...] Nell'intercapedine silenziosa che si pone tra una parola e l'altra, germina la possibilità di comprensione. Il pensiero ha bisogno non solo di tempo, ma di spazi e, come il linguaggio, prende forma secondo un ritmo scandito da pieni e vuoti. È questo respiro a renderlo intelligibile e condivisibile con altri. Il silenzio è poi condizione dell'ascolto. Non soltanto l'ascolto professionale dell'analista (o dell'esaminatore, o del prete-pastore), ma della quotidianità dialogica. Perché esista una conversazione occorre una scansione del dire e tacere, un'alternanza spontanea oppure regolata (come nei talk show o nei dibattiti pubblici), comunque riconosciuta da entrambe le parti. L'arte salottiera e colta dell'intrattenimento verbale riguarda non solo l'acuta scelta dei contenuti, ma la disinvoltura strutturale, l'abile dosaggio di pause accoglienti e pause significanti, intensità di parola e rarefazione, esplicito e sottinteso, attesa e riconoscimento. Si parla «a turno», si tace «a turno».

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Perché 'la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro'? Illustra il significato di questa frase nel contesto del ragionamento dell'autrice.
3. Quali sono le funzioni peculiari del silenzio e i benefici che esso fornisce alla comunicazione?
4. La relazione tra parola, silenzio e pensiero è riconosciuta nell'espressione 'spazio mentale prima che acustico': illustra questa osservazione.

Produzione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sull'argomento come delineato criticamente da Nicoletta Polla-Mattiot. Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU

TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da: Rita Levi-Montalcini, *Elogio dell'imperfezione*, Baldini + Castoldi Plus, Milano, 2017, pag.18.

«Considerando in retrospettiva il mio lungo percorso, quello di coetanei e colleghi e delle giovani reclute che si sono affiancate a noi, credo di poter affermare che nella ricerca scientifica, né il grado di intelligenza né la capacità di eseguire e portare a termine con esattezza il compito intrapreso, siano i fattori essenziali per la riuscita e la soddisfazione personale. Nell'una e nell'altra contano maggiormente la totale dedizione e il chiudere gli occhi davanti alle difficoltà: in tal modo possiamo affrontare problemi che altri, più critici e più acuti, non affronterebbero. Senza seguire un piano prestabilito, ma guidata di volta in volta dalle mie inclinazioni e dal caso, ho tentato [...] di conciliare due aspirazioni inconciliabili, secondo il grande poeta Yeats: «Perfection of the life, or of the work». Così facendo, e secondo le sue predizioni, ho realizzato quella che si può definire «imperfection of the life and of the work». Il fatto che l'attività svolta in modo così imperfetto sia stata e sia tuttora per me

fonte inesauribile di gioia, mi fa ritenere che l'imperfezione nell'eseguire il compito che ci siamo prefissi o ci è stato assegnato, sia più consona alla natura umana così imperfetta che non la perfezione.» Nell'opera autobiografica da cui è tratto il testo proposto, Rita Levi-Montalcini (1909 – 2012), premio Nobel per la Medicina nel 1986, considera l'imperfezione come valore. A partire dal brano e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale significato possa avere, nella società contemporanea, un 'elogio dell'imperfezione'. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: Maurizio Caminito, Profili, selfie e blog, in LiBeR 104, (Ottobre/Dicembre 2014), pp.39-40.

«Quando cambia il modo di leggere e di scrivere, cambiano anche le forme più consolidate per trasmettere agli altri (o a se stessi) le proprie idee e i propri pensieri. E non c'è forse nessuna forma letteraria (o para-letteraria) che, nell'epoca della cosiddetta rivoluzione digitale, abbia subito una mutazione pari a quella del diario. Il diario segreto, inteso come un quaderno o un taccuino in cui si annotano pensieri, riflessioni, sogni, speranze, rigorosamente legati alla fruizione o (ri)lettura personale, non esiste più. Non solo perché ha mutato forma, lasciando sul terreno le sembianze di scrigno del tesoro variamente difeso dalla curiosità altrui, ma perché ha subito un vero e proprio ribaltamento di senso. Nel suo diario Anna Frank raccontava la sua vita a un'amica fittizia cui aveva dato il nome di Kitty. A lei scrive tra l'altro: "Ho molta paura che tutti coloro che mi conoscono come sono sempre, debbano scoprire che ho anche un altro lato, un lato più bello e migliore. Ho paura che mi beffino, che mi trovino ridicola e sentimentale, che non mi prendano sul serio. Sono abituata a non essere presa sul serio, ma soltanto l'Anna 'leggera' v'è abituata e lo può sopportare, l'Anna 'più grave' è troppo debole e non ci resisterebbe." Chi oggi scrive più in solitudine, vergando parole sui fogli di un quaderno di cui solo lui (o lei) ha la chiave? Chi cerca, attraverso il diario, la scoperta di un "silenzio interiore", "la parte più profonda di sé", che costituirà, per chi lo scrive, il fondamento dell'incontro con gli altri? I primi elementi a scomparire sono stati la dimensione temporale e il carattere processuale della scrittura del diario, non tanto rispetto alla vita quotidiana, quanto nei confronti di un formarsi graduale della personalità.

Pag. 7/7 Sessione ordinaria 2024

Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Il diario dell'era digitale è una rappresentazione di sé rivolta immediatamente agli altri. Nasce come costruzione artificiale, cosciente, anzi alla ricerca quasi spasmodica, del giudizio (e dell'approvazione) degli altri. Rischiando di perdere così uno degli elementi essenziali del diario come lo abbiamo conosciuto finora: la ricerca di sé attraverso il racconto della propria

esperienza interiore. Che viene sostituita dall'affermazione di sé attraverso la narrazione mitica (o nelle intenzioni, mitopoietica) di ciò che si vorrebbe essere.» Nel brano l'autore riflette sul mutamento che ha subito la scrittura diaristica a causa dell'affermazione dei blog e dei social: esponi il tuo punto di vista sull'argomento e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

3b) Simulazione seconda prova scritta

IIS "E. MAJORANA " –ITI-ITA- IPA CORIGLIANO ROSSANO

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Simulazione II prova - CLASSE V sez.

Indirizzo: IP17-ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Codice ATECO: I 55 – percorso Accoglienza Turistica

TIPOLOGIA D

NUCLEO TEMATICO 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.



In un panorama sempre più concorrenziale, la differenziazione in positivo si gioca sulla qualità del servizio clienti. L'importanza del customer service è ormai indubbia anche in termini di potenzialità di incremento del profitto. Scopri quindi come innalzare il livello del tuo servizio ed incrementare le tue vendite. Già nel 1992, l'esperto di marketing Kotler diceva che:

-Le imprese devono spostare la loro attenzione da obiettivi a breve termine incentrati sulle transazioni alla costruzione di relazioni a lungo termine con i clienti

-Una delle maggiori autorità mondiali nel campo del marketing sosteneva quindi, in tempi non sospetti, la necessità di mettere il cliente al centro delle proprie azioni, delle proprie strategie e della propria attività e di assicurarsi di farlo sentire ascoltato, apprezzato e compreso. Queste parole risuonano oggi, più che come una previsione, come una profezia: infatti in una situazione iper-concorrenziale come quella odierna, caratterizzata dalla saturazione di ogni fetta di mercato, l'unica via per poter difendere la propria capacità di mantenere ed attrarre nuovi clienti, passa inevitabilmente da quanto si è in grado di costruire e mantenere un dialogo con i consumatori, rispondere quasi istantaneamente alle loro richieste e anticipare i loro bisogni.

Si è passati da strategie di vendita product oriented a strategie incentrate sul cliente.

I marchi di qualità rivestono un ruolo fondamentale nel customer care, poiché rappresentano un riconoscimento ufficiale dell'eccellenza di un prodotto o servizio, influenzando positivamente la percezione e la fiducia dei clienti. Grazie al lavoro dei Consorzi di tutela, i prodotti IGP e DOP rappresentano una parte integrante di storia e identità per molte destinazioni, tanto da costituire un elemento chiave della propria immagine e reputazione, introducendo il concetto di "Turismo DOP".

Questo tipo di turismo si distingue per la capacità di attrarre visitatori verso luoghi celebri per i loro prodotti DOP e IGP. Le certificazioni di qualità, come DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta), sono dunque particolarmente rilevanti nel settore alimentare, in quanto conferiscono al prodotto un valore aggiunto che attesta la sua provenienza, la qualità e l'autenticità. Quando un'azienda ha ottenuto un marchio di qualità, il customer care deve essere in grado di spiegare ai consumatori l'importanza di queste certificazioni, rispondendo a

domande relative a come un prodotto sia stato certificato, chi ha rilasciato la certificazione e cosa comporta per la qualità del prodotto. Un buon servizio clienti nel settore alimentare si impegna a educare il consumatore riguardo i benefici di scegliere prodotti con certificazioni di qualità. Ad esempio, attraverso campagne informative o materiali educativi, l'azienda può spiegare come un prodotto certificato biologico o a km 0 possa essere più sano e rispettoso dell'ambiente. L'educazione del consumatore, unita alla trasparenza, contribuisce a creare una relazione di fiducia che va oltre il singolo acquisto, favorendo la fidelizzazione. Le certificazioni di qualità alimentare

spesso si accompagnano a pratiche sostenibili e responsabili. Un marchio di qualità alimentare può attestare che l'azienda si impegna a ridurre il suo impatto ambientale, a utilizzare metodi di produzione responsabili o a garantire il benessere degli animali. Il customer care deve essere in grado di comunicare queste iniziative ai consumatori, rispondendo alle loro domande sulla sostenibilità e sul comportamento etico dell'azienda. Nel settore alimentare, il legame tra customer care e marchi di qualità è quindi cruciale per garantire una customer experience positiva. Un marchio di qualità non solo attesta la sicurezza e la qualità del prodotto, ma anche l'affidabilità e la trasparenza dell'azienda. Il customer care ha il compito di supportare i consumatori con informazioni chiare, rispondere a reclami, gestire problematiche legate ai prodotti e promuovere una relazione di fiducia che

incoraggi la fidelizzazione. Un'efficace interazione tra questi due aspetti contribuisce a rafforzare la reputazione del brand e a migliorare la soddisfazione complessiva dei clienti.

L'ospitalità è dunque un concetto molto ampio che si riferisce alla capacità di accogliere e ospitare i visitatori in modo accogliente e confortevole. Nel contesto del "customer care", l'ospitalità si riferisce alla creazione di uno spazio comunicativo in cui i clienti si sentono ben accolti e ascoltati.

- a. Identificare il target della clientela è fondamentale per offrire prodotti e servizi che soddisfino le esigenze e le aspettative dei clienti. Quali sono le buone pratiche per identificarlo?
- b. Per soddisfare e fidelizzare la clientela, l'ospitalità dovrebbe concentrarsi sulla qualità dell'esperienza del cliente. In che modo?
- c. Immagina di gestire un piccolo agriturismo nelle vicinanze di un caratteristico paese di montagna della Sila quali azioni metteresti in campo per fidelizzare la clientela?
- d. Descrivi le caratteristiche enogastronomiche del territorio identificando i prodotti tipici e le tradizioni culinarie locali ed elabora un menù che includa piatti rappresentativi della tradizione locale, rivisitati in chiave moderna, garantendo l'uso di materie prime di qualità rivolta ad una clientela adulta eterogenea di età compresa tra i 19 e i 50 anni in condizioni fisiologiche e in stato di gravidanza.
- e. Definire infine le modalità di servizio, assicurando un'accoglienza professionale e attenta alle esigenze di una clientela internazionale.

Durata della prova 6 ore. Nome

IIS "E. MAJORANA" –ITI-ITA- IPA CORIGLIANO ROSSANO

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Simulazione II prova - CLASSE V sez.A

Indirizzo: IP17-ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Codice ATECO: I 56 – percorso CUCINA; SALA-BAR E VENDITE

TIPOLOGIA B

NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE 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.

La sicurezza alimentare nei servizi di outside banqueting L'azienda Majorana banqueting, specializzata nel settore dell'outside banqueting, con esperienza trentennale, offre servizi di

catering per eventi in tutta Italia. I servizi offerti coprono tutte le esigenze della clientela, dalla consulenza in fase preliminare di progettazione dell'evento, all'individuazione del luogo in cui effettuare la cerimonia, ai permessi necessari, alla realizzazione vera e propria del banchetto per mezzo di personale altamente specializzato e proposte gastronomiche di alto livello.

Alla "Majorana banqueting" è stata commissionata l'organizzazione di un importantissimo evento di promozione in occasione dell'apertura della settimana della prevenzione delle malattie cardiovascolari. Per l'occasione, lo staff del reparto di ristorazione dovrà, tra i tanti servizi e banchetti previsti, occuparsi del pranzo di gala offerto dalle autorità a un parterre di 300 invitati che si terrà a Cosenza, in una tensostruttura trasparente e riscaldata, posta all'interno della splendida cornice di Villa Vecchia. Gli ospiti invitati saranno i rappresentanti delle istituzioni politiche, sportive, mediche e assistenziali delle regioni italiane, nonché giornalisti e influencer.

Documento 1

Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Qual è l'obiettivo del regolamento?

L'Unione europea punta a garantire l'igiene degli alimenti in tutte le fasi del processo produttivo, dalle aziende agricole agli impianti di trasformazione e dai dettaglianti al consumatore finale. Il regolamento e i suoi allegati definiscono una serie di requisiti per l'Unione che le aziende che lavorano con gli alimenti devono soddisfare per garantire che siano sicuri per i consumatori.

Punti chiave

Il principio chiave è che tutti coloro che lavorano nel settore alimentare devono garantire che gli alimenti siano trattati in modo igienico e sicuro, ovvero privi di contaminazioni da rischi di origine alimentare, in ogni fase del processo produttivo. L'obiettivo viene raggiunto con: prassi corrette in materia di igiene;

procedure basate sull'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP).

Prassi corrette in materia di igiene

L'allegato I del Regolamento riguarda le prassi corrette in materia di igiene applicabili alle fasi di produzione primaria (ad es. prodotti della terra, della caccia e della pesca) e durante il trasporto, il magazzinaggio e la conservazione di prodotti primari, nonché il trasporto di animali vivi. Le buone prassi in materia di igiene indicate nell'allegato II si applicano agli operatori del settore alimentare dopo la produzione primaria (macelli, impianti di trasformazione, dettaglianti ecc.) e riguardano aspetti quali:

- la pulizia dei locali e delle attrezzature alimentari;
- le condizioni di trasporto;
- la gestione dei rifiuti alimentari;
- le risorse idriche;
- l'igiene personale e la formazione degli operatori del settore;
- il confezionamento e l'imballaggio;

- il trattamento termico.

La procedura si basa sui principi del sistema HACCP

Le imprese del settore alimentare (a eccezione di quelle coinvolte nella produzione primaria) dovrebbero applicare procedure basate sui principi HACCP in linea con i principi generali di igiene alimentare del Codex Alimentarius. Tali principi comprendono:

- identificare eventuali pericoli che devono essere controllati;
- identificare i punti critici di controllo e stabilire i limiti critici;
- stabilire e attuare un monitoraggio efficace;
- stabilire azioni correttive ove necessario;
- stabilire procedure per verificare che le procedure HACCP funzionino efficacemente;
- istituire documenti e registri che dimostrino l'effettiva applicazione delle procedure HACCP.

(Fonte: <https://eur-lex.europa.eu/IT>)

Premesso che la sicurezza alimentare deve essere garantita in ogni occasione, l'event manager di Majorana banqueting esige, anche per adempimento contrattuale richiesto dalla committenza, che lo staff, oltre alle consuete attenzioni, curi tutti i particolari necessari inerenti gli aspetti igienico-sanitari dell'intero evento, senza lasciar nulla al caso. Pertanto il candidato, cui si chiede di immedesimarsi nella figura del direttore di Majorana banqueting, nonché responsabile del piano di autocontrollo HACCP, dovrà svolgere le seguenti consegne.

a. Una sana ed adeguata alimentazione rappresenta un punto di forza fondamentale nella prevenzione delle patologie cardiovascolari. Dopo aver illustrato le caratteristiche delle principali patologie cardiovascolari e i fattori di rischio ad esse correlate il candidato descriva le indicazioni dietetiche e di stile di vita da utilizzare ai fini preventivi. Redigere un menu di cinque portate (un antipasto freddo, un antipasto caldo, un primo piatto, un secondo piatto con contorno, un dessert) che tenga in considerazione l'importanza dell'evento, degli ospiti invitati, della stagione e della cornice in cui viene offerto.

b. Descrivere in modo dettagliato i piatti proposti e le motivazioni per cui sono stati scelti e posizionati all'interno del menu.

c. Fra le tipologie di ristorazione moderna rientrano anche il banqueting e il catering. Il candidato spieghi queste tipologie di ristorazione e faccia riferimento ai sistemi di conservazione degli alimenti eventualmente utilizzati.

d. L'HACCP è un sistema di autocontrollo che nell'ambito della ristorazione garantisce alcuni vantaggi con la sua applicazione. Il candidato affronti questa tematica facendo anche riferimento ai punti critici di controllo (riferiti alle ricette del menu) e le possibili

problematiche igienico-sanitarie che potrebbero insorgere durante l'organizzazione del banchetto, cercando di offrire le possibili soluzioni.

e. Esplora le norme che regolano l'etichettatura dei cibi e delle bevande, evidenziando le principali disposizioni legislative e i requisiti obbligatori per i produttori.

f. Analizza le linee guida dell'EFSA riguardanti la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti, sottolineando l'importanza di queste pratiche per garantire la sicurezza alimentare e la protezione dei consumatori.

Durata della prova 6 ore.

IIS "E. MAJORANA" –ITI-ITA- IPA CORIGLIANO ROSSANO

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Simulazione II prova - CLASSE V sez.

Indirizzo: IP17-ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Codice ATECO: I 56 – percorso CUCINA; SALA-BAR E VENDITE

TIPOLOGIA A

NUCLEO TEMATICO 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.

L'agricoltura e i suoi frutti più prelibati. La Calabria è ricchissima di prodotti che derivano dall'attività agricola e più in generale è una terra capace anche di donare piccoli tesori che crescono spontaneamente e vanno solo cercati e trovati. I prodotti della terra sono tipici della cucina calabrese, che nasce come cucina povera, ma che è stata poi valorizzata soprattutto con la scoperta delle virtù salutistiche della cosiddetta

"dieta mediterranea". Spesso i frutti della terra sono lavorati per essere messi sott'olio o sott'aceto, in modo da poter essere conservati a lungo. Inoltre, è ormai possibile gustarli a km 0 nei tanti agriturismi che costellano il territorio calabrese.

La guida Diari di viaggio in Calabria si dedica in particolare all'enogastronomia e al territorio. I prodotti agroalimentari calabresi di eccellenza sono apprezzati in tutto il mondo e rappresentano un elemento di forza identitario per la regione.

Molti di questi prodotti sono tutelati da marchi di Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP). Tra gli oli extravergine d'oliva, troviamo l'Olio Alto crotonese DOP, l'Olio Bruzio DOP e l'Olio Lametia DOP, ottenuti prevalentemente dalla varietà Carolea. C'è anche l'Olio di Calabria IGP.

La tradizione millenaria dei salumi in Calabria risale all'epoca della Magna Grecia e sono ancora oggi molto apprezzati. I salumi calabresi a marchio DOP sono il Capocollo di Calabria

DOP, la Pancetta di Calabria DOP, la Salsiccia di Calabria DOP e la Soppresata di Calabria DOP, tutti realizzati con carni di suini allevati e lavorati in Calabria.

Anche per i formaggi, legati all'allevamento e alla transumanza, esistono marchi di tutela. I formaggi DOP calabresi sono il Caciocavallo Silano DOP, considerato tra i più antichi del Meridione, e il Pecorino Crotonese DOP, prodotto nell'area del marchesato.

L'agricoltura offre numerosi frutti pregiati tipici della cucina calabrese. Tra i prodotti agricoli con marchio DOP o IGP ci sono i Fichi Dottati di Cosenza DOP, fichi essiccati dal sapore dolce, la famosissima Cipolla rossa di Tropea IGP, nota per il suo sapore dolce, e la Patata della Sila IGP, ottima fritta e protagonista di sagre.

Gli agrumi sono una coltura caratteristica del territorio. I prodotti DOP o IGP derivati dagli agrumi includono l'olio essenziale estratto dal Bergamotto di Reggio Calabria DOP, coltivato solo in alcune aree e usato nella profumeria mondiale, le Clementine di Calabria IGP, frutti dolci e succosi quasi privi di semi, e il Limone di Rocca Imperiale IGP, con un aroma forte e intenso.

Infine, per quanto riguarda i dolci e altri prodotti tradizionali, la Liquirizia di Calabria DOP è tipica della zona di Corigliano-Rossano, mentre il Torrone di Bagnara IGP è un dolce tradizionale diffuso nella Piana di Gioia Tauro.

La Calabria è anche una terra di vini con una ricca storia. Si producono ottimi vini a Denominazione di Origine Controllata (DOC). Tra i Vini DOC citati nelle fonti ci sono: Bivongi (bianco, rosato, rosso), Cirò (bianco, rosato, rosso in varie tipologie), Terre di Cosenza (nelle aree di Condoleo, Donnici, Esaro, Pollino, San Vito di Luzzi, Colline del Crati, Verbicaro), Condoleo (rosato, rosso), Donnici (bianco, rosato, rosso), Pollino (rosso), San Vito di Luzzi (bianco, rosato, rosso), Colline del Crati, Verbicaro (bianco, rosato, rosso), Greco di Bianco (bianco, vino da dessert), Lamezia (bianco, rosato, rosso), Melissa (bianco, rosso), Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto (rosso, rosato), Savuto (rosato, rosso), Scavigna (bianco, rosato, rosso), Sono diffusi su tutto il territorio regionale anche numerosi Vini IGT (Indicazione Geografica Tipica). Le fonti elencano diverse aree di produzione IGT: Arghillà, Calabria (su tutto il territorio regionale), Costa Viola, Esaro, Lipuda, Locride, Palizzi, Pellaro, Scilla, Val di Neto e Valdamato.

Tutte queste eccellenze enogastronomiche contribuiscono a rendere l'esperienza di viaggio in Calabria ricca e indimenticabile.

Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, e utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, al candidato viene chiesto la produzione di un testo sui marchi di qualità

In particolare:

Chiarisca cosa si intende per filiera agroalimentare, quali sono le tipologie di filiera più comuni e quali sono i vantaggi della filiera corta;

Nella Comunità europea i prodotti agroalimentari sono tutelati con i marchi DOP, IGP, IGT, STG, descriva per ogni singolo marchio le diverse caratteristiche di questa tutela;

1. descrivere come le tipicità enogastronomiche calabresi abbraccino i concetti chiave relativi alla dieta mediterranea quale sana ed equilibrata e alle linee guida per una sana e corretta alimentazione italiana;
2. Utilizzando i prodotti made in Italy con certificazione DOP, IGP, IGT stili un menu con antipasto, primo piatto, e secondo piatto e promuova un vino DOC riferendo le tecniche utilizzate per un corretto abbinamento cibo-vino;
3. descrivere il servizio di banquetting
4. Individuare modalità di presentazione, di valorizzazione, di promozione delle tipicità alimentari e della dieta mediterranea.

3c) Materiali predisposti dalla commissione per la simulazione del colloquio d'esame:

Il Consiglio di classe per la simulazione della prova del colloquio predispone la seguente immagine da cui lo studente prenderà spunto per il colloquio disciplinare.



ALLEGATO N. 4: GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE DURANTE LE SIMULAZIONI

4a) Griglia di valutazione prima prova scritta

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO			
INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO	
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle	2	
	Ordinata, equilibrata e coesa.	0	
		1	

1	-Coesione e coerenza testuale.	Semplice, lineare e coesa.	1	
		Non sempre coerente, ripetitiva	8	
		Disordinata ed incoerente	4	
2	-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi): uso corretto ed	Forma scorrevole e curata; lessico	2	
		Forma corretta e lineare; lessico	1	
		Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non	1	
		Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico improprio.	8	
		Forma molto scorretta (errori di	4	
3	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e	2	
		Personale, con riferimenti culturali	1	
		Spunti di riflessione critica e di	1	
		Scarsi spunti di riflessione critica e di	8	
		Riflessione critica e contestualizzazione quasi	4	
Tipologia A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano				
1	-Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa	Aderenza alla consegna, esauriente	1	
		Completa aderenza alla consegna.	8	
		Sostanziale aderenza alla consegna, trattazione essenziale.	6	
		Parziale aderenza alla consegna e/o trattazione	4	
		Mancata aderenza alla consegna e/o	2	
2	-Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi	Comprensione del testo completa e	1	
		Buona comprensione del testo.	8	
		Comprensione sostanziale del testo.	6	
		Comprensione parziale del testo.	4	
		Errata comprensione del testo.	2	
3	-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	Individuazione sicura delle strutture retoriche e stilistiche	1	
		Buona padronanza delle strutture retoriche e	0	
		Individuazione delle strutture retoriche e stilistiche essenziali.	8	
		Fragile conoscenza delle strutture	6	
		Mancata individuazione dell'aspetto retorico e stilistico del testo.	4	
4	-Interpretazione corretta e articolata del testo.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	1	
		Personale, con riferimenti culturali	0	
		Interpretazione complessiva corretta	8	
		Interpretazione parziale o	6	
		Interpretazione quasi inesistente.	4	
			2	
			Total	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, variopinto a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO			
INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI			
INDICATORI		DESCRITTORI	PUNTEGGIO
1	-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20
		Ordinata, equilibrata e coesa.	16

		Semplice, lineare e coesa.	12	
	-Coesione e coerenza testuale.	Non sempre coerente, ripetitiva	8	
		Disordinata ed incoerente	4	
2	-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma scorrevole e curata; lessico scelto e vario.	20	
		Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
		Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
		Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico improprio.	8	
		Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza)	4	
3	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	20	
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.	16	
		Spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
		Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
		Riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
Tipologia B – Analisi e produzione di un testo argomentativo				
1	- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Individuazione puntuale, completa e sicura della tesi e delle argomentazioni.	14	
		Individuazione completa della tesi e delle argomentazioni.	12	
		Individuazione della tesi e delle argomentazioni nelle linee essenziali.	8	
		Individuazione parziale della tesi e/o delle argomentazioni.	4	
		Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni.	2	
2	- Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	La trattazione è pienamente coerente, l'uso dei connettivi è appropriato.	13	
		La trattazione segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è quasi sempre appropriato.	11	
		La trattazione segue generalmente un ordine logico, l'uso dei connettivi è parzialmente adeguato.	9	
		La trattazione spesso non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è poco pertinente.	5	
		La trattazione non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi non è corretto.	2	
		Le argomentazioni sono espresse in modo convincente e appropriato, sostenute da numerosi riferimenti culturali.	13	

3	- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Le argomentazioni sono espresse in modo appropriato, con congrui riferimenti culturali.	11	
		Le argomentazioni sono espresse in modo quasi appropriato, con semplici riferimenti culturali.	9	
		Le argomentazioni sono espresse in modo poco appropriato, con pochi riferimenti culturali.	5	
		Le argomentazioni sono espresse in modo non appropriato, con scarsi/senza riferimenti culturali.	2	
			Totale	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, varioposto a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO				
INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI				
INDICATO		DESCRITTORI	PUNTEGGI	
1	-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle	2	
		Ordinata, equilibrata e coesa.	1	
	-Coesione e coerenza testuale.	Semplice, lineare e coesa.	1	
		Non sempre coerente, ripetitiva	8	
		Disordinata ed incoerente	4	
2	-Ricchezza e padronanza lessicale.	Forma scorrevole e curata; lessico	2	
		Forma corretta e lineare; lessico	1	
		Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	1	
	-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi): uso corretto ed	Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico improprio.	8	
		Forma molto scorretta (errori di	4	
3	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	2	
		Personale, con riferimenti culturali	1	
		Spunti di riflessione critica e di	1	
	-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
		Riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
Tipologia C – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.				
1	- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	Aderenza alla traccia sicura,	1	
		Completa aderenza alla traccia e trattazione	1	
		Sufficiente aderenza alla traccia e/o trattazione	8	
		Parziale aderenza alla traccia e/o trattazione disarticolata.	4	
		Mancata aderenza alla traccia e/o	2	
2	- Sviluppo lineare e ordinato dell'esposizione.	Esposizione ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione	1	
		Esposizione abbastanza ordinata.	3	
		Esposizione semplice, sufficientemente	1	
		Esposizione non sempre coerente,	9	
		Esposizione disordinata, ripetitiva.	5	
			2	

3	- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze ampie, articolate e presenza di riferimenti	13	
		Conoscenze adeguate, presenza di riferimenti culturali abbastanza	1	
		Conoscenze abbastanza adeguate, presenza di semplici riferimenti	9	
		Conoscenze lacunose e/o imprecise	5	
		Conoscenze assenti, mancanza di	2	
			Total	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, variportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

TABELLA DI CONVERSIONE

Voto In Centesimi	Voto In Ventesimi	Voto In Decimi
10	2	1
20	4	2
30	6	3
35	7	3,5
40	8	4
45	9	4,5
50	10	5
55	11	5,5
60	12	6
65	13	6,5
70	14	7
75	15	7,5
80	16	8

85	17	8,5
90	18	9
95	19	9,5
100	20	10

4b) Griglia di valutazione seconda prova scritta

Indicatori	Descrittori	Punti	Punti assegnati
Punti tot. 3 Comprensione del testo introduttivo del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione frammentaria e parziale aderenza alla tematica/caso proposto	1	
	Comprensione essenziale e sostanziale aderenza alla tematica/caso proposto	2	
	Comprensione esauriente e corretta rispetto ai vincoli posti nella tematica/caso proposto	3	
Punti tot.6 Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Dimostra una scarsissima conoscenza dei nuclei fondamentali delle discipline	1	
	Dimostra una frammentaria conoscenza dei nuclei fondamentali delle discipline	2	
	Dimostra conoscenza essenziale dei nuclei fondamentali delle discipline	3	
	Dimostra una discreta conoscenza dei nuclei fondamentali delle discipline	4	
	Dimostra una buona padronanza dei nuclei fondamentali delle discipline	5	
	Dimostra un'ottima e completa padronanza dei nuclei fondamentali delle discipline	6	
Punti tot.8 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	Padronanza delle competenze tecnico-pratiche scarsissime ed elaborazione delle soluzioni quasi nulla	1	
	Padronanza delle competenze tecnico-pratiche inadeguata ed elaborazione delle soluzioni frammentaria	2	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali mediocre ed elaborazione superficiale.	3	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali sufficiente ed elaborazione essenziale.	4	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali più che sufficiente ed elaborazione semplice.	5	

	Padronanza delle competenze tecnico-professionali discreta ed elaborazione autonoma.	6	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali buona ed elaborazione autonoma e precisa	7	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali ottima ed elaborazione autonoma, sicura e creativa	8	
Punti tot.3 Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Utilizza una terminologia non appropriata	1	
	Utilizza una terminologia, nel complesso, semplice e corretta	2	
	utilizza un linguaggio tecnico specifico adeguato	3	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA ==□=□=□=□			

4c) Griglia di valutazione del colloquio

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 curricolo, 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				

IL CONSIGLIO DI CLASSE		
DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
CAPUTO PIERFRANCESCO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<i>firma autografa</i> sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
BURTONE ROSA ROSSANA	LINGUA E CIVILTA' INGLESE	<i>firma autografa</i> sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
QUARTIERI TERESA	RELIGIONE CATTOLICA	<i>firma autografa</i> sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
PALETTA FRANCA	LINGUA E CIVILTA' FRANCESE	<i>firma autografa</i> sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
CASTROVILLARI CARMELA	ITALIANO E STORIA	<i>firma autografa</i> sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
FARACE ANTONIO	LABORATORIO CUCINA	<i>firma autografa</i> sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
TURANO GIANFRANCO	LABORATORIO SALA	<i>firma autografa</i> sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
CROCCO ROMINA	MATEMATICA	<i>firma autografa</i> sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
CETERA CARMELA	DIR. E TECN. AMMIN.	<i>firma autografa</i> sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
CAPALBO ANNAMARIA	POTENZIAMENTO EDUCAZIONE CIVICA	<i>firma autografa</i> sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993

STASI MARIELLA	SOSTEGNO	<i>firma autografa</i> sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
BARBERIO FRANCESCA	SOSTEGNO	<i>firma autografa</i> sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
GRECO ALESSANDRA	SOSTEGNO	<i>firma autografa</i> sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993
GUIDO CARMELA	SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	<i>firma autografa</i> sostituita a mezzo stampa ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993

Corigliano-Rossano, 13/05/2025

Il Dirigente Scolastico

Dott. Saverio Madera

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ex art.3, c.3, D.lgs. n° 39 del 12/02/1993