GRIS00600C - ANU2E8K - REGISTRO PROTOCOLLO - 0013776 - 15/05/2026 - IV - E

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"Leopoldo II di Lorena"
Via de' Barberi - 58100 Grosseto Telefono 0564/484821
Via Meda – Giolitti 58100 Grosseto Telefono 0564/484881
PEO: gris00600c@istruzione.it - PEC: gris00600c@pec.istruzione.it
sito web nuvola
https://isisleopoldo2dilorena.edu.it/

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

(ai sensi art. 5 DPR 323/98)

CLASSE

5AENO

INDIRIZZO

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

ANNO SCOLASTICO

2025/2026

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

INDICE

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO 3
PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO 4
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 6
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE 7
PERCORSO FORMAZIONE SCUOLA LAVORO FSL (ex PCTO) 10
DIDATTICA ORIENTATIVA 16
INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA (OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E RISULTATI) 16
PERCORSO EDUCATIVO E FORMATIVO 17
EVENTUALI ATTIVITA' DI PREPARAZIONE ALL'ESAME 18
SCHEDE DISCIPLINARI 19
FIRME CONSIGLIO DI CLASSE 86
ALLEGATO 1 MODULO DELL' ORIENTAMENTO FORMATIVO 87
ALLEGATO 2 INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'ED. CIVICA.....90
ALLEGATO 3 CRITERI DI VALUTAZIONE..... 93
ALLEGATO 4 GRIGLIA VALUTAZIONE CONDOTTA.....94
ALLEGATO 5 SIMULAZIONE 1^PROVA + GRIGLIE VALUTAZIONE.....95
ALLEGATO 6 SIMULAZIONE 2^PROVA + GRIGLIE VALUTAZIONE 107
ALLEGATO 7 SIMULAZIONE COLLOQUIO + GRIGLIE VALUTAZIONE 113

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'I.S.I.S. "Leopoldo II di Lorena" risponde al proprio territorio con un'ampia offerta formativa ed ha, nel tempo, stretto rapporti significativi con le migliori realtà del tessuto produttivo nell'ambito della trasformazione agro-alimentare, del mondo agricolo in generale, nel settore della ristorazione e dell'ospitalità turistica nonché in quello del controllo della qualità alimentare, della prevenzione e della sanità, dei servizi sociali e del benessere.
L'I.S.I.S. "Leopoldo II di Lorena" presenta un'articolata offerta formativa.

Istituto tecnico settore tecnologico
Indirizzo agraria e agroindustria con le due articolazioni: Gestione ambiente e territorio, Viticoltura ed enologia.
Indirizzo chimica, materiali e biotecnologie articolazione Biotecnologie sanitarie.

Istituto professionale settore servizi
Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale.
Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera con le articolazioni: Accoglienza turistica,sala e vendita, Enogastronomia, Enogastronomia opzione: Prodotti dolciari artigianali e industriali.
Servizi per la sanità e l'assistenza sociale.

Istruzione per gli adulti
Corso serale articolazione Enogastronomia.

Formazione professionale
Operatore del benessere e Tecnico del benessere- estetista.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO

PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO

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

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato. Dall'a.s. 2012-2013 nel settore enogastronomia è attiva anche l'opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali

Nell'opzione "ENOGASTRONOMIA" il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici ; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali , individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Enogastronomia" conseguono i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

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

Competenza in uscita n°5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

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

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

Competenza in uscita n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web

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

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

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

Le competenze dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina
Piconese Valentina	Lingua e Letteratura Italiana e Storia
Lombardi Barbara	Matematica
Fabbris Silvia	Scienze e Cultura dell'Alimentazione
Andreuzza Lucia	Lingua Inglese
De Gasparis Beatrice	Lingua Tedesca
Rossi Patrizia	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva
Ramalli Davide	Laboratorio di Enogastronomia
Colombini Alessandra	Laboratorio di Sala e Vendita
Moriello Marco	Scienze Motorie
Moretti Paola	IRC
Villani Antonio	Attività Alternativa
Catocci Elena	Sostegno

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe all'inizio dell'anno era costituita da 12 alunni. Di questi una ragazza ha interrotto la frequenza ad ottobre per poi iscriversi al Corso Enogastronomico serale , in quanto studentessa lavoratrice; 2 alunni sono inseriti all'inizio dell' anno perché non ammessi a sostenere gli esami di Stato lo scorso anno , ma che non hanno mai frequentato,gli altri provengono dalla 4^ Eno dello scorso anno scolastico.Tra gli alunni frequentanti è presente un alunno DVA con percorso personalizzato e un alunno con PDP per svantaggio linguistico, in quanto in Italia da 3 anni.. Sono presenti 3 alunni stranieri di cui uno che, pur non essendo di recente immigrazione, mostra ancora difficoltà linguistiche, soprattutto nella produzione scritta . Tali difficoltà linguistiche, per quanto riguarda la produzione orale ,sono state parzialmente compensate grazie ai corsi di lingua e agli sportelli didattici organizzati dalla scuola, , mentre per quanto riguarda la produzione scritta i risultati permangono ancora mediocri. L' attuale formazione classe è conseguenza di inserimenti ed abbandoni scolastici avvenuti nell'arco dell'ultimo triennio. Il primo accorpamento sostanzioso si è avuto nella classe terza, in seguito alla scelta dell'indirizzo, una classe con molti elementi che poi hanno abbandonato la frequenza. Durante il quarto anno la classe è apparsa più collaborativa e motivata nelle materie tecnico pratiche ,nonostante alunni deboli per capacità proprie, per profilo comportamentale e per fattori ambientali e familiari

Anche questo anno , la classe ha continuato ad essere poco unita , non riuscendo a creare quel gruppo classe auspicato..

La classe ha manifestato interesse verso la maggior parte delle proposte inerenti la formazione professionale. Nelle attività professionali, ha, generalmente evidenziato un buon grado di maturità e senso di responsabilità. Quattro alunni in particolare, sono stati molto collaborativi sia durante gli eventi interni che sul territorio a cui il nostro Istituto ha partecipato ,alcuni all'estero nell'ambito del progetto Erasmus. Molte sono state le attività legate alla Formazione Scuola-Lavoro durante l'anno scolastico che li hanno visti coinvolti,

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

sottraendoli alle lezioni delle altre materie, alcune delle quali hanno subito una riduzione di programma.

Se , quindi la classe mostra discreta motivazione da parte dei più per l'enogastronomia e le materie di indirizzo , si evidenzia,invece, una certa superficialità sia nel comportamento che nell'impegno: molti degli alunni hanno problemi di attenzione, si distraggono facilmente, e mostrano scarsa capacità di lavorare autonomamente, anche se un piccolo gruppo si impegna in modo serio e costante

Dal punto di vista disciplinare, invece, quasi tutti gli alunni manifestano un comportamento consono al contesto scolastico rispettando compagni e docenti La presentazione della classe, anche in termini di preparazione complessiva, non può prescindere dal contesto socioculturale di appartenenza degli alunni e dalle varie problematiche familiari e personali che hanno, in un certo modo, influito nel corso del triennio sull'andamento didattico di gran parte di essi.

La quasi totalità degli alunni ha fatto esperienze lavorative nel periodo estivo nel settore prescelto o in altri affini mostrando vocazione per il lavoro.

Frequenza e partecipazione , per alcuni alunni, non sono stati sempre puntuali, quindi, le assenze ricorrenti hanno condizionato in parte i loro risultati scolastici, mentre, anche quest'anno, è emerso un gruppo di studenti che ha continuato a manifestare interesse e partecipazione al dialogo educativo a dimostrazione della volontà di arrivare all'esame di Maturità preparati.

Pertanto la classe presenta un profilo didattico eterogeneo riguardo a conoscenze, capacità e competenze: alcuni si distinguono per impegno costante e atteggiamenti costruttivi, altri hanno mostrato modesta capacità di attenzione in classe,ed un impegno non sempre adeguato nello studio a casa. La partecipazione si è dimostrata poco vivace e talvolta selettiva,per cui alcuni risultati non sono pienamente soddisfacenti.

I docenti di questo Consiglio, ognuno dei quali ha ricoperto la figura di Tutor durante il triennio, si sono impegnati per evitare il rischio di abbandono per quegli alunni che hanno incontrato difficoltà in itinere e hanno cercato di tenere viva la comunicazione e la relazione tra docenti alunni . Molto scarse , invece le relazioni con i genitori. Il Consiglio di classe, inoltre, ha cercato da un lato di intervenire nei casi di debolezza, proponendo strategie di miglioramento e di recupero, dall'altro di valorizzare e potenziare le eccellenze in esperienze e

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

progetti di approfondimento, tesi a far emergere o consolidare competenze personali ed arricchire il bagaglio culturale ai fini della loro carriera.
Nella valutazione finale i docenti intendono considerare non solo i risultati delle verifiche, ma anche la disponibilità al dialogo educativo, la volontà di migliorare, la serietà dell'impegno e l'effettivo riscontro di progressi nella preparazione.

Gli alunni con Bisogni Educativi Speciali saranno comunicati al Presidente in sede di riunione preliminare con documenti riservati personali

Le attività di Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO) hanno favorito lo sviluppo di competenze professionali nell'indirizzo di studio, e gli studenti si sono sentiti più coinvolti nello svolgimento delle attività pratiche più vicine ai loro interessi, rendendosi sempre disponibili alle attività proposte . Infatti nel corso del triennio, nell'area professionale gli alunni hanno mostrato interesse e serietà nel rispetto degli impegni assunti ed alcuni di loro si sono particolarmente distinti, sia nel corso delle attività di stage che nei concorsi a cui hanno partecipato e, come già precedentemente ricordato, nella realizzazione dei numerosi eventi.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

PERCORSO FORMAZIONE SCUOLA LAVORO FSL (ex PCTO)

Il percorso FSL favorisce il collegamento con il territorio, con il mondo del lavoro e delle professioni, e nel contempo favorisce l'apprendimento in situazioni lavorative, facendo provare allo studente la consapevolezza dell'appartenenza ad una comunità professionale. Lo stage, organizzato al fine di verificare, integrare e rielaborare quanto appreso in aula/laboratorio, è un periodo che rappresenta la fase di sperimentazione della formazione ed è l'occasione per vedere da vicino il mondo del lavoro. Consente agli alunni di svolgere, presso le strutture individuate, un'attività coerente con il percorso formativo. Tale esperienza consente di mettersi alla prova in un contesto lavorativo reale, di confrontarsi con più interlocutori e di acquisire un'esperienza pratica certificata che andrà ad arricchire il Curriculum vitae. La partecipazione ad iniziative svolte dalla scuola in collaborazione con enti esterni, che possono essere realizzate anche al di fuori del calendario scolastico, costituiscono a tutti gli effetti attività di stage, e come tali parti integranti delle discipline curricolari. Ogni percorso di FSL, pertanto, si pone come finalità il graduale di sviluppo di competenze di base, professionalizzanti e trasversali:

- saper applicare correttamente le conoscenze acquisite in ambito formale;
- potenziare nello studente la consapevolezza delle scelte attraverso un percorso di autovalutazione;
- stimolare la capacità di auto-imprenditorialità e di fare impresa;
- sapersi proporre come soggetti di lavoro autonomo al fine di favorire il ricambio generazionale nell'impresa familiare;
- sviluppare la consapevolezza di cosa offre (tipologie di contratto.....) e chiede il mercato del lavoro. Il progetto generale, comune a tutti gli indirizzi del nostro Istituto, prevede che si realizzino attività di:
- tutoraggio orientativo sulla normativa relativa alle politiche attive del lavoro (tirocini formativi, tirocini all'estero, stage, contratto di apprendistato, tipologie contrattuali, normativa sul Collocamento per i soggetti portatori di disabilità in base alla Legge 68/99);
- approfondimento delle tecniche di ricerca attiva del lavoro (CV, lettera di presentazione, colloqui ed altre modalità di selezione ecc.)

La scuola assicura, prima di qualsiasi inserimento in stage, la formazione specifica sulla sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi del D. Lg.vo 81/2008 (12 ore), al termine della quale lo studente, dopo aver sostenuto e superato il test finale, ottiene la certificazione.
In coerenza con le Linee Guida MIM del Nuovo Ordinamento nel singolo percorso sono esplicitate le competenze che il progetto intende sviluppare, le discipline che afferiscono a ciascuna competenza indicata nonché gli strumenti di valutazione. Tutti i docenti del Consiglio di Classe seguono gli allievi durante le attività e tutti prendono parte alla valutazione del loro operato. La valutazione del FSL avviene in sede di

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

scrutinio finale, per ciascun a.s.. Il consiglio di classe esprime un giudizio sulle competenze raggiunte da ciascun alunno, in riferimento sia alle attività svolte a scuola che al periodo di stage, in base alla valutazione del tutor esterno; tale giudizio viene tradotto in un punteggio complessivo massimo di 3 punti che, per i soli studenti ammessi all'anno successivo o agli esami e al netto di eventuali aiuti concessi dal CdC, va ad implementare il voto delle singole discipline.

DESCRIZIONE DEL PROGETTO: IDENTITA' GASTRONOMICA DEI TERRITORI

La continua evoluzione del settore enogastronomico e alberghiero richiede l'acquisizione di competenze sempre più specifiche e al tempo stesso diversificate, in grado di garantire all'utenza prodotti di qualità, senza però dimenticare il giusto rapporto costo-piatto. Il progetto nasce dalla volontà di mettere a disposizione la conoscenza culinaria fondendola con valori di condivisione, dinamicità e ospitalità anche nel massimo rispetto dei concetti di sostenibilità ambientale e umanità.
Il progetto ha offerto agli alunni la possibilità di vivere un'opportunità formativa che ha portato all'acquisizione di competenze professionali mediante l'integrazione e l'esperienza sul campo con la formazione in aula.

Fasi e articolazione del progetto

Il progetto parte dalla classe terza e si è articolato nello sviluppo delle tematiche relative all' Alimentazione nelle varie epoche storiche fino ai giorni nostri.
Il progetto si è realizzato anche attraverso le esperienze personali, le conoscenze, gli usi e costumi degli studenti stessi, di ex studenti dell'Istituto, attraverso visite guidate ad aziende produttrici, alberghiere, ed agroalimentari, incontri con esperti di settore e produttori, il tutto al fine di delineare un modello di studio che consenta di coniugare la parte pratica-gestionale con quella teorica relazionandola successivamente in aula.
La formazione ha avuto lo scopo di sviluppare le seguenti competenze in accordo con le linee guida degli istituti tecnici e professionali:

- apprendimento di capacità operative, riferite allo svolgimento di specifici ruoli lavorativi;
- acquisizione e sviluppo di competenze tecniche in contesti produttivi;
- acquisizione di competenze relazionali, comunicative ed organizzative;
- socializzazione nell'ambito della realtà lavorativa;
- utilizzo efficace di esperienze integrative in azienda all'interno del percorso formativo;
- motivazione degli allievi in difficoltà nei confronti dei percorsi formativi, con l'apporto ed il coinvolgimento del mondo del lavoro;
- raccordo con il contesto territoriale per il sostegno di iniziative di sviluppo locale.

Il compito di tutto il Consiglio di Classe è stato quello di lavorare fin dal primo anno non solo in modo finalizzato alle conoscenze e competenze disciplinari afferenti al

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

proprio ambito, ma di collaborare al fine di supportare e stimolare gli alunni verso una formazione umana e professionale consapevole e condivisa.
Al termine del triennio gli alunni sono così in grado di realizzare proposte gastronomiche, locali, nazionali, di nazionalità diversa dalla nostra, stando attenti alle diverse esigenze nutrizionali e dietetiche e coerenti con la stagionalità dei prodotti e del territorio d'origine della pietanza.

Sintesi del percorso della classe 3 A ENO A.S. 2023/2024

Si è fatto particolare riferimento alle "Eccellenze italiane": prodotti di nicchia, a chilometro zero nel rispetto della biodiversità" con attenzione anche alla cucina gourmet. In relazione al progetto sono state effettuate le uscite a Certaldo, al mulino Parri.
Per tale progetto la classe si avvalsa della collaborazione di esperti esterni, che hanno supportato il progetto attraverso lezioni laboratoriali.

Attività FSL Classe 3A eno 23-24

Eventi - Banchetti	98
Visite Guidate – Uscite didattiche	16
interventi esperti esterni	34
attività di orientamento	14
Cibo e religione	0
Cinema Teatro	0
Concorsi	0
Stage in azienda	70

TOTALE ORE	232

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Sintesi del percorso della classe 4 A ENO A.S. 2024/2025

La classe è rimasta sostanzialmente la stessa dell'anno precedente, con esclusione degli alunni che non sono stati ammessi alla frequenza dell'anno successivo (vedi verbale classe 3 A ENO 2023-2024). Sono inseriti nella classe 3 nuovi alunni, provenienti dalla 4 A ENO dello scorso anno.

La scarsa consapevolezza delle caratteristiche territoriali e la disomogeneità determinano obiettivi da sviluppare nei PCTO collegati alla conoscenza dei territori, alla capacità di individuarne le risorse e leggerne le caratteristiche. Il progetto prevede lo sviluppo di capacità di fronteggiare situazioni lavorative e di creare prodotti da proporre nei medesimi contesti. Dopo essere partiti da un'analisi locale, regionale e nazionale, quest'anno essa si allargherà a livello europeo/mondiale nello studio della cucina etnica.

Questo anno scolastico la classe si è cimentata in diversi concorsi gastronomici (ALMA, Miglior allievo della Toscana, Agrichef, Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani), nei quali gli alunni si sono messi alla prova nella progettazione, costruzione e realizzazione di diverse preparazioni culinarie.

Anche quest'anno la classe ha partecipato a diversi eventi (preparazione di buffet, pranzi, cene) e si è avvalsa della collaborazione di esperti esterni, che hanno supportato il progetto attraverso lezioni laboratoriali.

In relazione al progetto sono state effettuate le uscite didattiche presso le aziende agricole "La Quercia" e "Floriddia" e presso la scuola "Tessieri" di alta formazione professionale.

Attività FSL Classe 4A eno 24-25

Eventi - Banchetti	47
Visite Guidate – Uscite didattiche	11
interventi esperti esterni	26
attività di orientamento	6
Cibo e religione	0
Cinema Teatro	0
stage in azienda	70
Concorsi	63

TOTALE ORE	223

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Sintesi del Percorso della classe 5 A ENO A.S. 2025/2026:

Prosecuzione del lavoro svolto nel 4° anno con un approfondimento sulle nuove tendenze gastronomiche determinate anche da mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici.

L'obiettivo, come per il quarto anno, è stato quello di operare in equipe, integrando sempre più le proprie competenze con le altre figure professionali al fine di prevedere il coinvolgimento dell'intero CdC, dall'insegnante di Italiano/storia per la stesura di una relazione, per Scienza e Cultura dell' Alimentazione con lo studio delle varie tipologie di diete alimentari, con le Lingue Straniere per lo studio e la traduzione delle varie preparazioni gastronomiche e per la valorizzazione di questi prodotti nel giusto contesto, con Diritto per la struttura dell'azienda e i contratti che regolano i rapporti con i clienti, con l'insegnante di Religione con lo studio delle varie identità religiose nel rapporto con il cibo, fino allo studio della "qualità" in ambito gastronomico con il Laboratorio enogastronomico settore Cucina, ed il giusto abbinamento vino/cibo con il Laboratorio di Sala Vendita.

Sono state effettuate visite ad aziende produttrici, attività laboratoriali con esperti esterni e produttori del territorio, con ex alunni dell'istituto, partecipazione ad eventi di settore con enti e/o associazioni e svolte.

Attività FSL	Classe 5A eno 25-26

Eventi - Banchetti	6
Visite Guidate – Uscite didattiche	20
interventi esperti esterni	35
attività di orientamento	12
Cibo e religione	11
Cinema Teatro	7
Concorsi	56
stage in azienda	70

TOTALE ORE	217

TOTALE ORE TRIENNIO 672

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Scheda di rilevazione competenze trasversali e tecnico professionali

CLASSE QUINTA INDIRIZZO Enogastronomia
A.S. 2025-2026

Alunno/a: _ **Classe: 5^ A Eno**

COMPETENZA TRASVERSALE: **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare** Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress	1 principiante 2 avanzato 3 esperto
SENSO DI INIZIATIVA ED IMPRENDITORIALITÀ Saper tradurre le idee in azioni grazie alla creatività, all'innovazione, l'assunzione di rischi e alla capacità di pianificare interventi in funzione del raggiungimento di obiettivi	1 principiante 2 avanzato 3 esperto
COMPETENZA TECNICO PROFESSIONALE n° 5 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	1 principiante 2 avanzato 3 esperto
TOTALE PUNTEGGIO	**……./3**

Grosseto, _____

Punteggio grezzo a cura del referente:

Punteggio assegnato in sede di scrutinio:

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DIDATTICA ORIENTATIVA

Si riporta in allegato il documento riassuntivo delle attività svolte **(allegato n. 1)**

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA (OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E RISULTATI)

L'Istituto ha definito il curricolo generale per l'insegnamento trasversale dell' Educazione Civica sulla base delle linee guida ministeriali per almeno 33 ore per ogni classe di ogni indirizzo. I singoli CdC hanno pianificato gli argomenti relativi ai tre assi previsti, le ore (almeno 33 come da normativa) e le discipline coinvolte **(allegato n. 2).**
La valutazione in sede di scrutinio risulta dall'integrazione dei voti assegnati da tutte le discipline.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

PERCORSO EDUCATIVO E FORMATIVO

OBIETTIVI EDUCATIVI E FORMATIVI

Considerando che la figura del diplomato in enogastronomia implica la fruizione di competenze non solo sul piano professionale, ma anche su quello culturale, il C.d.C. ha previsto il conseguimento dei seguenti obiettivi educativi disciplinari e trasversali, concordati nelle riunioni di consiglio di classe o di dipartimento disciplinare e fatti propri:

- capacità di esprimersi con un linguaggio chiaro e corretto
- capacità di analisi e collegamento autonomo delle conoscenze
- capacità di operare collegamenti, anche in ambito pluridisciplinare
- capacità di esprimere giudizi personali
- capacità di organizzare il proprio lavoro in maniera autonoma
- capacità di lavorare in gruppo assumendo ruoli e funzioni

I docenti hanno pertanto finalizzato i loro interventi a potenziare l'uso di un lessico specifico, a favorire collegamenti interdisciplinari, a creare occasioni di sviluppo delle capacità logico linguistiche e di sistematizzazione dei contenuti.

Come obiettivi formativi il consiglio di classe ha previsto:

- la disponibilità alla crescita e al cambiamento
- l'acquisizione del senso di responsabilità in ambito scolastico e lavorativo
- la capacità di collaborazione interpersonale
- lo sviluppo dell'atteggiamento di rispetto della persona e delle opinioni altrui
- la motivazione allo studio.

METODOLOGIE DIDATTICHE

L'attività di tutti i docenti si è concentrata nello sviluppo e consolidamento del livello di formazione della classe, in vista della preparazione agli esami di Stato. Le metodologie didattiche individuate dal consiglio di classe sono le seguenti:

- Articolazione del lavoro in moduli
- Lezione frontale e/o partecipata
- Svolgimento di attività pratico/operativa
- Esercitazioni da svolgere a casa
- Lettura e interpretazione di vari testi

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

- Prove strutturate, verifiche in itinere e sommative a conclusione di ciascun modulo
- Interrogazioni, anche programmate
- Prove d'esame simulate in classe

MODALITA' DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Per la valutazione il C.d.C ha fatto riferimento ai criteri adottati nel Collegio dei docenti, fatti propri da questo C.d.C. e riportati nella Tabella in **(all. n. 3-4)**

Le verifiche si sono realizzate in prove strutturate, verifiche scritte in itinere e sommative al termine di ciascun modulo, verifiche orali e scritte con particolare cura alla specificità del linguaggio, simulazioni, analisi di casi, problem solving, esercitazioni pratiche

ATTIVITÀ DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO

Sono state attivate strategie adeguate al contenimento dei rischi di insuccesso/difficoltà: recupero in itinere e sviluppo di abilità-competenze in alcune discipline, recupero di parti del programma, potenziamento del parlato attraverso frequenti verifiche orali e talvolta, per andare incontro alle esigenze degli studenti, interrogazioni programmate. Sono stati attivati corsi di recupero (matematica ed italiano) ed altri corsi PNRR di approfondimento e potenziamento delle discipline e metodo di studio con utilizzo dell'intelligenza artificiale, a cui hanno partecipato alcuni studenti L'attività è stata svolta in itinere e gestita in modo autonomo da ogni docente per tutto l'a.s. e durante le pause didattiche

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICULARI

Sono stati attivati corsi PNRR volti al potenziamento delle competenze STEM e multilinguistiche, finalizzati a promuovere l'utilizzo delle tecnologie digitali e della IA per l'apprendimento . Le materie coinvolte sono : italiano, matematica, inglese applicato all'alimentazione. Ai suddetti corsi hanno partecipato non la totalità degli studenti ma la maggior parte.

EVENTUALI ATTIVITA' DI PREPARAZIONE ALL'ESAME

Simulazione d'italiano svolta in data 13/04/2026 e griglie di valutazione adottate per la prova **(all. n.5)**

Simulazione di scienza e cultura dell'alimentazione svolta in data 17/04/2026 e griglie di valutazione per la prova **(all. n°6)**Simulazioni colloquio che si svolgeranno nel mese di maggio e griglia di valutazione **(all. n. 7)**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

SCHEDE DISCIPLINARI

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: VALENTINA PICONESE

TESTO: RONCORONI,CAPPELLINI,DENDI,SALA,TRIBULATO " La mia nuova letteratura. Vol 3". Ed. SIGNORELLI SCUOLA

Unità di apprendimento 1	**ANALIZZARE, COMPRENDERE E RIFLETTERE**
TEMPI DI SVOLGIMENTO	Intero anno scolastico
COMPETENZE D'ASSE O INTERDISCIPLINARI LEGATE ALL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO	2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
DISCIPLINE COLLEGATE CHE CONDIVIDONO LA STESSA UDA COMPETENZA	Sc. degli alimenti, diritto, inglese, seconda lingua
NUCLEI TEMATICI FONDANTI **STRUTTURA DI APPRENDIMENTO**	Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, , espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi ABILITA' Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. **Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifici**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

METODOLOGIA	**Lezioni frontali / Costruzione ed utilizzo di Mappe concettuali Approfondimenti in rete**
OBIETTIVI RAGGIUNTI	**Parte della classe ha raggiunto risultati soddisfacenti, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione riuscendo autonomamente a fare collegamenti pluridisciplinari. Altri hanno raggiunto risultati mediocri e necessitano di essere guidati nell'argomentazione e nell'uso di un lessico appropriato.**

Unità di apprendimento 2	**DALLA RIFLESSIONE AL TESTO SCRITTO**
TEMPI DI SVOLGIMENTO	**intero anno scolastico**
COMPETENZE D'ASSE O INTERDISCIPLINARI LEGATE ALL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO	**Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali**
DISCIPLINE COLLEGATE CHE CONDIVIDONO LA STESSA UDA/ COMPETENZA/UDA	**Sc. alimentazione, inglese, seconda lingua, diritto.**
NUCLEI TEMATICI FONDANTI	**Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale** **· Analisi del testo in prosa e poesia, comprensione di un documento ed argomentazione, testi tipologia A,B.C**
STRUTTURA DI APPRENDIMENTO	**Abilità:** **Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, espositivo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell' impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso** **Scrivere testi di forma diversa, sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

METODOLOGIA	Lezioni frontali / Costruzione ed utilizzo di Mappe concettuali Approfondimenti in rete Simulazione della prima prova d'esame
OBIETTIVI RAGGIUNTI	La maggior parte della classe ha raggiunto risultati mediocri

Unità di apprendimento 3	"DIGITAL NATIVES"
TEMPI DI SVOLGIMENTO	II quadrimestre
COMPETENZE D'ASSE O INTERDISCIPLINARI LEGATE ALL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO	7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete 8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento
DISCIPLINE COLLEGATE CHE CONDIVIDONO LA STESSA UDA/ COMPETENZA	Inglese, II lingua
NUCLEI FONDANTI	Fonti dell'informazione e della documentazione · Social network e new media come fenomeno comunicativo. · Tecniche, lessico, strumenti per a comunicazione professionale. · Informazioni, dati e codifica · Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni I motori di ricerca

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

STRUTTURA DI APPRENDIMENTO	**Abilità** **Reperire informazioni e documenti in italiano sul web valutando l'attendibilità delle fonti.** **Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano su tematiche culturali, di studio e professionali.** **Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano** **Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.** **Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni** **Utilizzare la rete internet per ricercare fonti e dati**
METODOLOGIA	**Attività laboratoriali di ricerca in rete dei dati e realizzazione di presentazioni (specialmente per i lavori del PCTO)**
OBIETTIVI RAGGIUNTI	**Gli alunni sono in grado di utilizzare i sistemi di documentazione e trasmissione delle informazioni. Talvolta vanno guidati nella raccolta, organizzazione e trasmissione efficace delle informazioni come pure nella revisione delle presentazioni**

Unità di apprendimento n.4	***POESIA, PROSA, TEATRO IN ETÀ CONTEMPORANEA***
TEMPI DI SVOLGIMENTO	***Tutto l'anno scolastico***
COMPETENZA/ED'ASSE INTERDISCIPLINARI LEGATE ALL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO	***2*** **Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali**
STRUTTURA DI APPRENDIMENTO	**Abilità** **Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.** **Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.** **Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa di testi letti ; dal testo iconico-grafico al testo verbale.**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	**Contestualizzazione dell'evoluzione della civiltà letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi** **'Età del Realismo.** **Il Positivismo in Europa: l'età della scienza** **Il Naturalismo e il Verismo** **G. Verga: la vita, il pensiero. Il verismo. L'ideale dell'ostrica. Il ciclo dei vinti.** **" Nedda" e la svolta verista** **"Rosso Malpelo"** **I Malavoglia": genesi, struttura, contenuto (La morte della Longa, La visita di condoglianze)** **Le nuove tecniche narrative. Lo straniamento, la regressione.** **"Mastro Don Gesualdo": genesi, struttura e contenuto.** **Il Decadentismo in Europa: estetismo e simbolismo: caratteri generali.** **Baudelaire: "L'albatro"** ***G. Pascoli*: la vita, il pensiero, la poetica del fanciullino, il nido pascoliano.** **Da "Myricae": "X Agosto", "Il lampo", "Lavandare"** **Da "I canti di Castelvecchio": "La mia sera" "La cavalla storna".** **Il simbolismo pascoliano.** ***G. D'Annunzio*: vita , pensiero, poetica.** **Estetismo e superomismo.** **"Alcyone" e il panismo** **La pioggia nel pineto" : parafrasi e commento.** **"Meriggio": parafrasi e commento** **" Il Piacere" : trama, stile e personaggi.** **L**"Le vergini delle rocce" : trama, personaggi e tematiche ***L. Pirandello*: la vita, il pensiero, le opere, la follia** **Da "Saggio sull'Umorismo": " Avvertimento e sentimento del contrario"**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	"Uno, nessuno, centomila": caratteristiche generali, contenuto e tematiche. "Un piccolo difetto" **" Il fu Mattia Pascal": caratteri generali, trama e tematiche. " La nascita di Adriano Meis"** **Da " Novelle per un anno": "Il treno ha fischiato".** ***I. Svevo:* la vita, il pensiero e la triestinità** **"La coscienza di Zeno": il racconto della pazzia contemporanea: caratteri generali, struttura e trama. "Lultima sigaretta" "Lo schiaffo del padre"** **L'Ermetismo: origini, tematiche e stile.** ***G. Ungaretti*** **La vita, la ricerca ungarettiana: da " Il Porto Sepolto" all'"Allegria"** **Da "L'Allegria": "Veglia", " Soldati", "Fratelli" :analisi e commento**
METODOLOGIA	**Simulazioni in classe di analisi di significative produzioni letterarie, anche di autori internazionali.** **Simulazioni di riscrittura intertestuale: sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa di testi letti .**
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA UDA/ COMPETENZA	**Lingua, Inglese Storia, Scienza e Cultura dell'Alimentazione**
OBIETTIVI RAGGIUNTI	**Un gruppo ristretto di alunni ha conseguito un livello di preparazione buono e presenta una capacità espositiva chiara. Per altri le conoscenze acquisite sono globalmente sufficienti e sanno cogliere solo in modo essenziale gli aspetti di un testo, di un autore , di una problematica proposta**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: VALENTINA PICONESE

TESTO: CALVANI V.” La storia intorno a noi”. Il Novecento e oggi” , ED. A. Mondadori

Unità di apprendimento 1	**L’ITALIA LIBERALE**
TEMPI DI SVOLGIMENTO	**Ottobre-novembre**
COMPETENZE D’ASSE O INTERDISCIPLINARI LEGATE ALL’INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO	**3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo** **4 stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali, ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro** **8 utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento**
DISCIPLINE COLLEGATE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA/UDA	**Lingua e letteratura italiana, matematica, sc.alimentazione, laboratorio cucina, diritto**
NUCLEI TEMATICI FONDANTI **STRUTTURA DI APPRENDIMENTO**	**L’età giolittiana** **· La politica di espansione e di alleanze per l’allargamento dei territori** **Abilità** **Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.** **Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.** **Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea **Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento**
METODOLOGIA	**Lezioni frontali / Costruzione ed utilizzo di Mappe concettuali Approfondimenti in rete** **Simulazioni di colloqui con connessioni pluridisciplinari a partire da un documento di varia tipologia**
OBIETTIVI RAGGIUNTI	**La maggior parte della classe ha raggiunto risultati più che sufficienti e coglie in modo essenziale gli aspetti di un ambiente, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni avvenute nel tempo. Un numero esiguo ha ottenuto una buona preparazione e una certa fluidità nell'esposizione mostrando interesse e partecipazione. Alcuni, infine, non sono riusciti a raggiungere risultati positivi.**

Unità di apprendimento n.2	**TITOLO: LE GUERRE DEL NOVECENTO**
TEMPI DI SVOLGIMENTO **COMPETENZA/E D'ASSE OCOMPETENZE INTERDISCIPLINARI LEGATE ALL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO**	***Dicembre-aprilE*** ***3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo*** ***4 stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali, ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro*** ***8 utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento***

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

STRUTTURA DI APPRENDIMENTO	**Abilità** **Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.** **Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.** **Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.** **Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea**
NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	**Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento** **Prima e seconda Guerra Mondiale: la composizione delle alleanze e l'analisi del teatro delle operazioni nell'ottica del rapporto fra l'Europa e le colonie nel resto del mondo** **La situazione russa e la rivoluzione bolscevica** **· Ragioni economiche e politiche dei due conflitti** **Tecnologia militare e strategie a confronto: guerra di movimento e guerra di posizione, il fronte interno e l'uso della propaganda. Guerra di mare, guerra d'aria: dal Mediterraneo all'Oceano Atlantico al Pacifico e il peso degli USA dopo il primo ed il secondo conflitto mondiale**
OBIETTIVI RAGGIUNTI	**Parte della classe ha raggiunto risultati sufficienti e coglie in modo essenziale gli aspetti di un ambiente, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni avvenute nel tempo. Un numero esiguo ha ottenuto una buona preparazione e una certa fluidità nell'esposizione mostrando interesse e partecipazione. Alcuni, infine, non sono riusciti a raggiungere risultati positivi.**

Unità di apprendimento n. 3	**TITOLO: le dittature moderne**
TEMPI DI SVOLGIMENTO	***Febbraio- aprile***

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

COMPETENZA/E D'ASSE O INTERDISCIPLINARI LEGATE ALL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO	**3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo** **4 stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali, ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro** **8 utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento**
STRUTTURA DI APPRENDIMENTO	**<u>Abilità</u>** **Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.** **Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.** **Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.** **Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea** **Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento**
NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	• **Fascismo** • **Lo stalinismo** • **Le ragioni della nascita del nazionalsocialismo in Germania e il rapporto con l'esperienza della Repubblica di Weimar** • **Il tramonto dell'occidente e la crisi ideologica dell'Europa** • **L'antisemitismo**
METODOLOGIA	**Lezioni frontali / Costruzione ed utilizzo di Mappe concettuali Approfondimenti in rete/ Visione di filmati** **Simulazioni di colloqui con connessioni pluridisciplinari a partire da un documento di varia tipologia**
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA/UDA	**Lingua e letteratura italiana, matematica, sc.alimentazione, laboratorio cucina, diritto**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

OBIETTIVI RAGGIUNTI	La maggior parte della classe ha raggiunto risultati più che sufficienti e coglie in modo essenziale gli aspetti di un ambiente, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni avvenute nel tempo. Un numero esiguo ha ottenuto una buona preparazione e una certa fluidità nell'esposizione mostrando interesse e partecipazione. Alcuni, infine, non sono riusciti a raggiungere risultati positivi

Unità di apprendimento n.4	TITOLO: l'Italia repubblicana
TEMPI	maggio
COMPETENZA/ED'ASSE OCOMPETENZE INTERDISCIPLINARI LEGATE ALL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO	1 agire in 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 3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo 4 stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali, ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro 8 utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
STRUTTURA DI APPRENDIMENTO	Abilità Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immodificabili entro i quali porre il proprio agire. interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea **Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento**
NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	**La Resistenza in Italia** **La Costituzione della Repubblica Italiana ed il referendum fra Monarchia e Repubblica** **La guerra *fredda* nel mondo** **L'Europa divisa: il mondo bipolare**
METODOLOGIA	**Lezioni frontali / Costruzione ed utilizzo di Mappe concettuali Approfondimenti in rete** **Simulazioni di colloqui con connessioni pluridisciplinari a partire da un documento di varia tipologia**
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA/UDA	**Lingua e letteratura italiana, matematica, sc.alimentazione, laboratorio cucina, diritto**
OBIETTIVI RAGGIUNTI	**Parte della classe ha raggiunto risultati più che sufficienti e coglie in modo essenziale gli aspetti di un ambiente, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni avvenute nel tempo. Un numero esiguo ha ottenuto una buona preparazione e una certa fluidità nell'esposizione mostrando interesse e partecipazione. Alcuni, infine, non sono riusciti a raggiungere risultati positivi**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DISCIPLINA **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

DOCENTE **SILVIA FABBRIS**

LIBRI DI TESTO Scienza e Cultura dell'Alimentazione MachadO

Unità di apprendimento n. 1	**ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE: alimenti nuovi e alimenti della tradizione**
Tempi di svolgimento competenze d'Asse o interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	**30 ore** ompetenza IN USCITA 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 , favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibratI Competenza IN USCITA n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche Competenza IN USCITA N°8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale,promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. **Abilità(Competenza 6)** Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere evalorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e dellasua cultura Assistere il cliente nella fruizione delservizio interpretandone preferenzee richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care **Abilità (Competenza 4)** Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamentesostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e deglistakeholder

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Abilità (Competenza 8) Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto ele esigenze della clientela Valutare la compatibilità dell'offertaturistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità
Nuclei tematici fondamentali	1) **CIBO E RELIGIONE NELLE VARIE PARTI DEL MONDO** -Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi religioni -Le regole alimentari nella tradizione ebraica -Regole alimentari nel Cristianesimo -Regole alimentari dell'Islam -Regole alimentari della religione Buddista. Cibi Ying e Yang. Il Tau 2) **NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI** **-**Aspetti generali dei nuovi prodotti alimentari. -Alimenti funzionali. Alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti. - Gli integratori alimentari. -I botanicals, -I fitosteroli e la loro importanza nell'applicazione della regola del 5 for 5 - I nuovi prodotti nella storia: la teoria della Signatura di Ippocrate - I superfoods e la loro importanza in una sana alimentazione -Alimenti sostenibili. La sostenibilità alimentare
Metodologia	**Le lezioni teoriche e pratiche si sono svolte attraverso modalità laboratoriale ricorrendo a metodologie quali il Coperative Learning, il Problem Solving, lo studio di casi, la simulazione. Lezioni frontali con l'uso di sussidi didattici (libro di testo, mappe concettuali, progettazione, computer, grafici e tabelle, videoproiezioni, materiale informativo ecc). Lavoro in gruppo. Brain Storming con l'intera classe sul tema dei nuovi prodotti presento oggi sul mercato** **Nello sviluppo degli argomenti inerenti ad alimentazione e religione sono stata coadiuvata dalla docente di religione**
discipline che condividono la stessa UDA	**Scienza e cultura dell'Alimentazione** **Religione/ alternativa alla religione** **Laboratorio Enogastronomia** **Laboratorio Sala e Vendita** **Lingua inglese** **Seconda lingua straniera**
Obiettivi raggiunti	Discreti per la maggior parte della classe, ottimi per un piccolo gruppo, soprattutto la parte riguardante i superfood e la sostenibilità alimentare. Insufficienti per un piccolo gruppo di alunni **Su questa UDA sono state effettuate le seguenti prove di verifica:** **LA RELAZIONE ORALE E SCRITTA** **Simulazione 2^ prova esame tipologia A** **- Questa UDA mi ha permesso di affrontare il tema di Cittadinanza e Costituzione. inerente all'Agenda 2030 : la sostenibilità ambientale ed alimentare** **-Questa UDA mi permette di affrontare il tema di Cittadinanza e Costituzione inerente all'Art 19 della Costituzione "Tutti hanno diritto di professare liberamente la propria fede religiosa in qualsiasi forma…**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

UDA interdisclinare: ***I PIATTI ANTI-SPRECO SALUTARI : LE NOSTRE SCELTE ALIMENTARI AIUTANOA MANTENERCI IN SALUTE E AIUTANO L'AMBIENTE***	Per la realizzazione di questa UDA interdiplinare sono state progettate e realizzate ricette anti-spreco e ricette adatte alle varie scelte religiose . Relazione sul lavoro svolto, anche in modalità multimediale, con schede delle ricette anti-spreco ideate, corredate da immagini e video La relazione ha esplicitato le scelte effettuate nell'elaborazione delle ricette per ridurre gli sprechi alimentari e l'impatto ambientale; inoltre, sono state fatte proposte operative utili e ripetibili per la realizzazione di altri piatti anti-spreco, con una breve riflessione sullo spreco alimentare e la sicurezza alimentare nel mondo (food security), e sull'impatto delle scelte alimentari di ciascuno sull'ambiente Sono stati proposti progetti, poi realizzati in laboratorio, di piatti contenenti alimenti particolarmente utili per la salute dell'uomo e dell'ambiente
Unità di apprendimento n. 2	**DIETE E SALUTE: Principali tipologie dietetiche e stili alimentari**
Tempi di svolgimento	**50 ore**
Competenze d'Asse o interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	**Competenza IN USCITA 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 IN USCITA n. 2** **Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e divendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione**. **Competenza IN USCITA n. 5** **Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione… utilizzando tecniche tradizionali e innovative** **Competenza IN USCITA n. 7** **Progettare, anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni edelle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy**
Struttura di apprendimento	**Abilità (Competenza 1)** -Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologicie di mercato -Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alleaspettative e agli stili di vita del target di riferimento -Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. -Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazionedi iniziative di *customer care*

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Abilità (Competenza 2)

-Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. Gestire il processo di consegna,stoccaggio e monitoraggio dellemerci/prodotti/ servizi

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

-Applicare criteri di pianificazione delproprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.

-Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.

-Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economicadel prodotto/servizio

Abilità (Competenza 5)

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

-Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzionedell'evoluzione del gusto o in base aparticolari esigenze alimentari della clientela

-Configurare in modo creativo ilprodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato

-Rilevare gusti e tendenze del targetdi clientela di riferimento in ambitodolciario

Abilità (Competenza 7)

-Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico- culturalein funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy

-Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI

Sana e corretta alimentazione

- **Dieta e benessere. Stili alimentari**
- **La dieta mediterranea, patrimonio Immateriale dell'Umanità**
- **la dieta vegetariana, dieta vegana e relativi sottogruppi**
- **La dieta sostenibile**
- **Dieta Crudista fruttariana.**
- **Dieta macrobiotica e la dieta orientale**
- **La cucina Italiana patrimonio dell'Umanità**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodologia	Le lezioni teoriche e pratiche si sono svolte attraverso modalità laboratoriale ricorrendo a metodologie quali il Coperative Learning, il Problem Solving, lo studio di casi, la simulazione. Lezioni frontali con l'uso di sussidi didattici (libro di testo, mappe concettuali, progettazione, computer, grafici e tabelle, videoproiezioni, materiale informativo ecc). Lavoro in gruppo. Brain Storming con l'intera classe sul tema delle scelte alimentari di natura scientifica, etica, filosofica e religiosa. Il rispetto delle scelte.Analisi delle motivazioni che rendono la dieta mediterranea la dieta migliore al mondo
Discipline che condividono la stessa UDA	Scienza e cultura dell'Alimentazione Laboratorio Enogastronomia Laboratorio Sala e Vendita Lingua inglese Seconda lingua straniera
Discipline che condividono la stessa competenza	*Laboratorio Enogastronomia* *Laboratorio Sala e Vendita*
Obiettivi raggiunti	**Discreti per la maggior parte della classe, ottimi per un piccolo gruppo, soprattutto la parte guardante le scelte alimentari e la dieta mediterranea..** Nella realizzazione di questa UDA fondamentale è stato il continuo interscambio di materiale, indicazioni e spunti con il docente di Laboratorio Su questa UDA sono state effettuate le seguenti prove di verifica: LA RELAZIONE ORALE E SCRITTA Simulazione 2^ prova esame tipologia D

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento n. 3	**L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE:**
Tempi di svolgimento	**60 ore**
Competenze d'Asse o interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	Competenza IN USCITA n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche Competenza IN USCITA n. 9 Applicare tecniche di *Hospitality management* all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale Competenza IN USCITA n. 11 Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativadel territorio. Abilità (Competenza 6) -Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere evalorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera -Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e dellasua cultura -Assistere il cliente nella fruizione delservizio interpretandone preferenzee richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. -Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*
Strutturadi apprendimento	**A**bilità (Competenza 9) -Assistere il cliente nella fruizione delservizio interpretandone preferenzee richieste. -Gestire la fidelizzazione del clientemediante la programmazione di iniziative di *customer care* e di *customer satisfaction.* -Informare sui servizi disponibili edextra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenzapresso la struttura ricettiva -Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura evalorizzare il servizio offerto

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Abilità (Competenza 11) -Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti eservizi turistici -Progettare attività/iniziative di variatipologia atte a valorizzare le tipicitàdel territorio
Nuclei tematici fondamentali	**La dieta nelle principali malattie da civilizzazione:** **Le malattie del metabolismo :** **-Il diabete mellito, vari tipi di diabete. Indagini diagnostiche** **-l'indice glicemico degli alimenti, indicazioni dietetiche per tale patologia** **Le reazioni avverse al cibo :** **-Reazioni tossiche e non tossiche al cibo** **-Allergie alimentari : caratteristeristiche generali e sintomi . Le intolleranze alimentari** **La celiachia , intolleranza al lattosio, il favismo, la galattosemia. Stili di vita sani per evitare tali intolleranze .** **Menu specifici per tali patologie** **Alimentazione e cancro :** **stile di vita e rischio tumorale. Sostanze cancerogene presenti negli alimenti. Sostanze protettive presenti negli alimenti. La regola del 5 for 5** **I principali disturbi alimentari:** Malattie psiconutrizionali maior: anoressia , bulimia, Bed e loro indicazio**ni alimentari.** Malattie psiconutrizionali minor : Ortoressia, picacismo bigoressia
Metodologia	Le lezioni teoriche e pratiche si sono svolte attraverso attraverso modalità laboratoriale ricorrendo a metodologie quali il Coperative Learning, il Problem Solving, lo studio di casi, la simulazione. Lezioni frontali con l'uso di sussidi didattici (libro di testo, mappe concettuali, progettazione, computer, grafici e tabelle, videoproiezioni, materiale informativo ecc). Lavoro in gruppo. Brain Storming con l'intera classe sul tema della sana alimentazione e dell'importanza di un peso corporeo ideale per scongiurare malattie. Le esigenze del cliente anche in cuina e sala: importanza della prevenzione e del rispetto delle regole Haccp
Discipline che condividono la stessa UDA	Scienza e cultura dell'Alimentazione Laboratorio Enogastronomia
Discipline che condividono la stessa competenza	Laboratorio Sala e Vendita Lingua inglese Seconda lingua straniera Laboratorio Enogastronomia *Laboratorio Sala e Vendita*

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Obiettivi raggiunti	Discreti per la maggior parte della classe, ottimi per un piccolo gruppo, per un altro piccolo gruppo gli obiettivi non sono stati raggiunti in modo sufficiente, soprattutto la parte della dietoterapia riguardante le intolleranze. Per lo svolgimento della parte dell'UDA relativa alla celiachia è stato molto utile il corso PCTO con esperti del settore con cui la classe ha interagito in modo ottimo Questa UDA mi ha permesso di affrontare il tema di Cittadinanza e Costituzione inerente all'Art 38 della Costituzione " I lavoratori hanno diritto che siano preveduti ed assicurati mezzi adeguati alle loro esigenze di vita.." Su questa UDA sono state effettuate le seguenti prove di verifica: LA RELAZIONE ORALE E SCRITTA Simulazione 2^ prova esame tipologia C

Unità di apprendimento n. 4	**L'OFFERTA ENOGSTRONOMICA E IL TERRITORIO IGIENE E SICUREZZA**
Tempi di svolgimento	**25 ore**
Competenze d'Asse o interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	Competenza IN USCITA n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Competenza IN USCITA 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 IN USCITA n. 8 Applicare tecniche di *Hospitality management* all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale Competenza IN USCITA n. 10 Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
Struttura di apprendimento	**Abilità (Competenza 3)** Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	-Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente dilavoro per evitare fonti di rischio **Abilità (Competenza 2)** -Gestire il processo di consegna,stoccaggio e monitoraggio dellemerci/prodotti/ servizi -Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. -Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. -Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza de prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità d prodotti e servizi. **Abilità Competenza 8** -Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto ele esigenze della clientela -Valutare la compatibilità dell'offertaturistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità **Abilità(Competenza 10)** -Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati. -Individuare i target e gli indicatori di *performance*
Nuclei tematici fondamentali	- **La contaminazione degli alimenti .** - **Tipi di contaminazione. Contaminazione all'origine ed indotta.** **-Contaminazioni fisico-chimica degli alimenti e loro conseguenze sulla nostra salute . Tipi di contaminazioni. Fitofarmaci e zoofarmaci.** **-Contaminazione biologica degli alimenti: contaminazione diretta, indiretta e crociata.** **-Contaminazione primaria e secondaria** **-.Contaminazione da virus, batteri e parassiti**
Metodologia	Le lezioni teoriche e pratiche si sono svolte attraverso attraverso modalità laboratoriale ricorrendo metodologie quali il Coperative Learning, il Problem Solving, lo studio di casi, la simulazione. Lezioni fron con l'uso di sussidi didattici (libro di testo, mappe concettuali, progettazione, computer, grafici e tabe videoproiezioni, materiale informativo ecc). Lavoro in gruppo. Per lo svolgimento di questa UDA è stato molto utile il corso PCTO con esperti del settore con cui la class ha interagito in modo ottimo.E' stata utilizzata una metodologia didattica che unisce lezione frontale e attivit laboratoriali di projet work. I contenuti affrontati sono stati applicati in esercitazioni in gruppi dove gli student sono stati chiamati ad applicare quanto appreso durante i talk.
Discipline che condividono la stessa UDA	**Sc**ienza e cultura dell'Alimentazione Laboratorio Enogastronomia Laboratorio Sala e Vendita Lingua inglese Seconda lingua straniera

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Discipline che condividono la stessa competenza **Obiettivi raggiunti**	Laboratorio Enogastronomia Laboratorio Sala e Vendita **Sufficienti** per la maggior parte della classe, ottimi per un piccolo gruppo. Ottimi per le attività riguardanti il lavoro intercultura, buoni, in alcuni casi decisamente eccellenti Su questa UDA sono state effettuate le seguenti prove di verifica: LA RELAZIONE ORALE E SCRITTA Simulazione 2^ prova esame **tipologia B**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

SCHEDE DISCIPLINARI

DISCIPLINA **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

DOCENTE **Marco Moriello**

LIBRI DI TESTO **PIU' MOVIMENTO SLIM VOL.UNICO+EBOOK G.FIORINI, S.BOCCHI, S.CORETTI, E. CHIESA ED. MARIETTI SCUOLA**

Unità di apprendimento 1	**La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie. I principi fondamentali alla base del movimento;**
Tempi di svolgimento	**Da ottobre a maggio;**
Competenza obiettivo **d'asse o interdisciplinari legate all'indirizzo**	**essere consapevoli del proprio corpo. Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità in modo da poter affrontare con consapevolezza i processi di adattamento e miglioramento delle proprie condotte motorie in ambito relazionale, sportivo ed occupazionale;**
Struttura di apprendimento	**<u>Conoscenze</u>: Conoscere i principi scientifici fondamentali alla base del movimento e della regolazione del corpo umano. Conoscere gli effetti** **positivi generati dalle diverse condotte motorie;** **Conoscere i benefici della ginnastica dolce (dallo stretching, alla ginnastica posturale, al pilates ai principi generali dello yoga);** **<u>Abilità</u>: Capacità di analisi e di ricerca** **Saper riconoscere gli organi che costituiscono gli apparati** **Comprendere e riprodurre i linguaggi del corpo** **Saper eseguire esercizi e sequenze motorie**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	<u>Metodi e mezzi</u>: Globale e Analitico per il miglioramento della condizione fisica rispetto al livello di partenza e per il miglioramento delle capacità motorie; **Deduttivo: prescrittivo, misto, assegnazione dei compiti** **Induttivo: problem solving, cooperative learning, libera esplorazione, scoperta guidata;** **Brainstorming, lezioni frontali, in flipped classroom e pratiche organizzate in "laboratori" motori con spiegazione tecnico-scientifica in classe e durante l'attività per rendere gli allievi consapevoli dei propri movimenti, per fargli approfondire/affinare la conoscenza e la percezione del proprio corpo, riconoscendone e valorizzandone le potenzialità e rispettandone i limiti;** **Visione di filmati, appunti di approfondimento, ricerche degli alunni con presentazioni cartacee e digitali del lavoro svolto;**
discipline che condividono la stessa UDA/Competenze	**discipline tecnico-scientifiche**
Obiettivi raggiunti	**Gli studenti sanno elaborare risposte motorie sia in situazioni semplici che complesse; sono in grado di progettare circuiti motori atti a migliorare le capacità motorie;**

Unità di apprendimento 2	**La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie. Il movimento: dalla teoria alla pratica**
Tempi di svolgimento	**Da ottobre a maggio;**
Competenza obiettivo d'asse o interdisciplinari legate all'indirizzo	**Saper percepire il proprio corpo. Essere in grado di migliorare le capacità coordinative in modo da realizzare schemi motori sempre più complessi utili ad affrontare e gestire le proprie condotte motorie;**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Struttura di apprendimento	**Conoscenze: Conoscere i principi fondamentali alla base del movimento;** **Le Capacità coordinative speciali e forme di coordinazione: la destrezza, la coordinazione oculo-segmentaria, la coordinazione intersegmentaria, la capacità di equilibrio, la differenziazione, la capacità spazio-temporale, di ritmo, di combinazione-accoppiamento motorio e di fantasia motoria;** **Le capacità coordinative generali: la capacità di apprendimento motorio, la capacità di controllo motorio, la capacità di adattamento e trasformazione del movimento;** **Abilità: Saper comprendere, elaborare e dare adeguate risposte motorie in situazioni semplici riferibili agli schemi motori di base;** **Utilizzare in modo sufficientemente consapevole le capacità coordinative durante l'esecuzione dei movimenti;**
Metodologia	**Metodi e mezzi: Globale e Analitico per il miglioramento della condizione fisica rispetto al livello di partenza e per il miglioramento delle capacità motorie;** **Deduttivo: prescrittivo, misto, assegnazione dei compiti** **Induttivo: problem solving, cooperative learning, libera esplorazione, scoperta guidata;** **Brainstorming, lezioni frontali, in flipped classroom e pratiche organizzate in "laboratori" motori con spiegazione tecnico-scientifica in classe e durante l'attività per rendere gli allievi consapevoli dei propri movimenti, per fargli approfondire/affinare la conoscenza e la percezione del proprio corpo, riconoscendone e valorizzandone le potenzialità e rispettandone i limiti;** **Visione di filmati, appunti di approfondimento, ricerche degli alunni con presentazioni cartacee e digitali del lavoro svolto;**
Discipline che condividono la stessa UDA/Competenze	**Discipline tecnico-scientifiche**
Obiettivi raggiunti	**Gli studenti sanno elaborare risposte motorie sia in situazioni semplici che complesse; sono in grado di progettare circuiti motori atti a migliorare le capacità motorie;**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento 3	**Lo sport, le regole e il fair play. Gli sport di squadra e gli sport individuali;**
Tempi di svolgimento	**Da ottobre a maggio;**
Competenza obiettivo d'asse o interdisciplinari legate all'indirizzo	**Imparare ad imparare, elaborando correttamente le esperienze vissute col proprio corpo. Apprendere le tecniche di alcuni giochi sportivi di squadra ed individuali in modo da realizzare schemi motori sempre più complessi utili ad affrontare e gestire le proprie condotte motorie in ambito relazionale, sportivo ed occupazionale utilizzando alcune semplici metodologie di apprendimento e verifica;**
Struttura di apprendimento	**<u>Conoscenze:</u> Conoscere la differenza fra gestualità tecnica ed espressiva; Conoscere alcuni gesti tecnici fondamentali, le regole, i regolamenti, i ruoli e le modalità di gioco degli sport praticati; <u>Abilità:</u> Saper comprendere, elaborare e dare adeguate risposte motorie in situazioni semplici e complesse riferibili alle tecniche degli sport di squadra ed individuali. Saper utilizzare gli schemi motori in forma tecnico-tattica. Saper applicare i principi del fair play; Saper gestire ed organizzare un evento sportivo (torneo scolastico)**
Metodologia	**<u>Metodi e mezzi</u>: Globale e Analitico per il miglioramento della condizione fisica rispetto al livello di partenza e per il miglioramento delle capacità motorie; Deduttivo: prescrittivo, misto, assegnazione dei compiti Induttivo: problem solving, cooperative learning, libera esplorazione, scoperta guidata; Brainstorming, lezioni frontali, in flipped classroom e pratiche organizzate in "laboratori" motori con spiegazione tecnico-scientifica in classe e durante l'attività per rendere gli allievi consapevoli dei propri movimenti, per fargli approfondire/affinare la conoscenza e la percezione del proprio corpo, riconoscendone e valorizzandone le potenzialità e rispettandone i limiti; Visione di filmati, appunti di approfondimento, ricerche degli alunni con presentazioni cartacee e digitali del lavoro svolto;**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Obiettivi raggiunti	**Gli studenti sono in grado di praticare autonomamente un'attività sportiva applicando le regole e interpretando al meglio gli aspetti del fair play, creando dei giochi inclusivi anche attraverso la modifica dei regolamenti/ l'inserimento di comportamenti privilegiati che permettono la partecipazione di tutti;**

Unità di apprendimento 4	**Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. I Pilastri della salute: Conoscere per prevenire;**
Tempi di svolgiment	**Da ottobre a maggio;**
competenza obiettivo d'asse o interdisciplinari legate all'indirizzo	**Essere consapevoli, saper mantenere/migliorare lo stato di salute del proprio corpo. Essere sufficientemente in grado di verificare se le proprie conoscenze relative all'attività fisica combinata ad un corretto regime alimentare risultano appropriate ed in linea con le indicazioni fornite dalle conoscenze scientifiche e le indicazioni dell'OMS;** **Saper adottare corretti stili di vita e comportamenti attivi, nei confronti della propria e dell'altrui salute;** **Conoscere gli effetti negativi per la propria salute derivanti dall'utilizzo di pratiche, sostanze dopanti e d'abuso;** **Gratificanti naturali e sintetici, conoscere il cammino che porta alla tossicodipendenza;**
strutture di apprendimento	**<u>conoscenze:</u>** • **Conoscere per prevenire:** • **L'uso occasionale, l'uso frequente, l'abuso e la dipendenza;** • **L'alcool e i suoi effetti** • **Le droghe sintetiche, naturali e i loro effetti;** • **Le dipendenze comportamentali (buone dipendenze e cattive dipendenze);** • **Definizione di doping;** • **Le sostanze sempre proibite;** • **Le sostanze proibite in competizione; I metodi proibiti;** • **Le sostanze non soggette a restrizione;** • **Il concetto di salute dinamica;** • **I rischi della sedentarietà e dell'ipocinesia: le CVD;** • **Il fabbisogno di macronutrienti e micronutrienti per uno stile di vita sano;** • **Differenza fra integratore e supplemento; rischi e opportunità;** **<u>Abilità</u>: Saper individuare e adottare corretti stili di vita. Saper riconoscere mezzi e metodi per il raggiungimento di un buon stato di salute; Saper adottare le misure preventive di base per la sicurezza del proprio e dell'altrui stato di salute;**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Discipline che condividono la stessa UDA/competenza **MetodologiaObiettivi raggiunti**	**discipline tecnico-scientifiche, umanistiche, Educazione Civica<u>metodologie, metodi e mezzi</u>:** **Brainstorming, cooperative learning, lezioni frontali ed in flipped classroom;** **Visione di filmati, appunti di approfondimento, ricerche degli alunni con presentazioni cartacee e digitali del lavoro svolto;** **gli studenti, nel complesso, sono in grado assumere una posizione critico-riflessiva nei confronti di alcuni comportamenti dannosi e di quelli orientati ad un corretto stile di vita;**

DISCIPLINA RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE Paola Moretti

LIBRI DI TESTO: Contadini M. “Itinerari di IRC” , Elle Di Ci ed

Unità di apprendimento n.	**1**
Tempi di svolgimento	Sett/Giugno
Competenze	-Riconoscere gli elementi specifici della cultura alimentare nelle principali religioni. -Sapersi interrogare sulla propria identità umana, religiosa e spirituale in relazione con gli altri, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.
Contenuti **Metodologia e mezzi**	Regole alimentari,simbologie e principali festività nelle religioni ebraica, cristiana, musulmana e nel mondo orientale. Essere in relazione con se stessi, con gli altri e con l’ambiente.La solidarietà e la fratellanza. Cittadinanza e costituzione: art.2, 3 e 19 Cost. Uso del registro elettronico,sito internet della scuola. Lezione frontale, partecipata,espositiva, brainstorming, lavori a gruppi.
Discipline che condividono la stessa UDA **Obiettivi raggiunti**	scienze e cultura degli alimenti La maggior parte degli alunni hanno mostrato interesse e una partecipazione attiva ,anche se un piccolo gruppo ha dovuto essere costantemente stimolato e richiamato ad un atteggiamento più responsabile. Gli obiettivi sono stati globalmente raggiunti.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DISCIPLINA Matematica

DOCENTE Lombardi Barbara

LIBRI DI TESTO:BERGAMINI MASSIMO TRIFONE ANNA BAROZZI GRAZIELLA

MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO (LDM) VOL.PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO+TUTO

ed. ZANICHELLI

Unità di apprendimento	UDA. N.1 LE FUNZIONI (Ripasso e consolidamento di quanto affrontato nell'anno precedente)
Tempi di svolgimento	Settembre-Ottobre
Competenze interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
	Struttura di apprendimento
Nuclei tematici fondamentali	● Definizione di funzione ● Funzioni reali di variabile reale. ● ampo di esistenza di funzioni algebriche razionali (intere e fratte), di funzioni algebriche irraziona ● Intersezioni con gli assi cartesiani e studio del segno di semplici funzioni razionali (intere e fratte), di semplici funzioni irrazionali contenenti un solo radicale ● Risoluzione di esercizi e problemi
Abilità-Competenze	Possedere strumenti di chiara comunicazione verbale, scritta e grafica per: 1. Classificare una funzione algebrica 2. Determinare il dominio di una funzione algebrica 3. Calcolare intersezione con assi cartesiani e segno di una funzione algebrica

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	• Lezione partecipata • Lezione frontale per la sistematizzazione • Individuazione delle eventuali difficoltà incontrate dalla classe e delle opportune strategie per superarle • Svolgimento in classe di numerosi esercizi a completamento ed ampliamento della parte teorica • Azioni di recupero mirate per livelli • Libro di testo • Lavagna • IA per migliorare apprendimento • Appunti e schemi forniti dall'insegnante utili a migliorare la comprensione e l'esposizione degli argomenti trattati • Azioni di recupero mirate per livell
Discipline che condividono la stessa UDA/competenza	Scienze e cultura dell'alimentazione Laboratorio di Servizi enogastronomici–Settore Cucina Laboratorio di Servizi enogastronomici–Settore Sala e Vendita Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva
Obiettivi raggiunti	Quasi la totalità della classe ha raggiunto i seguenti obiettivi anche se a livelli diversi: Conoscenza delle funzioni algebriche, calcolo dominio, segno ed intersezione assi

Unità di apprendimento	**UDA. N.2 I LIMITI DI FUNZIONI**
Tempi di svolgimento	Novembre-Aprile
Competenze interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico
	Struttura di apprendimento
	Gli intorni di un punto (intorno destro e sinistro) Concetto intuitivo di limite finito/infinito di una funzione in un punto, limite destro e limite sinistro.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Nuclei tematici fondamentali	Definizione di limite finito di una funzione in un punto. Concetto intuitivo di limite finito/infinito di una funzione per x che tende a + ∞ o a –∞ Forme indeterminate +∞-∞, ∞/∞ e 0/0 Concetto intuitivo di asintoto. Condizione di esistenza per gli asintoti verticali e orizzontali. Determinazione degli eventuali asintoti orizzontali e verticali di funzioni razionali. Calcolo dei limiti e funzioni continue Calcolo dei limiti ed eliminazione di alcune forme indeterminate: eliminazione della forma indeterminata +∞-∞, ∞/∞ nel caso di una funzione razionale; eliminazione della forma indeterminata 0/0 attraverso scomposizione prodotto notevole e raccoglimento fattor comune. Concetto di funzione continua e punti di discontinuità. Discontinuità di prima, seconda e terza specie.
Abilità-Competenze	Saper analizzare un quesito proposto e scegliere il percorso risolutivo adeguato e ottimale per: · calcolare il limite di una funzione nei casi immediati oppure riconoscere ed eliminare eventuali forme indeterminate che esso presenta · mettere in relazione il risultato del limite con il comportamento grafico della funzione · determinare eventuali asintoti orizzontali e verticali di una funzione
Metodologia	● lezione partecipata ● ezione frontale per la sistematizzazione ● Individuazione delle eventuali difficoltà incontrate dalla classe e delle opportune strategie per superarle ● Svolgimento in classe di numerosi esercizi a completamento ed ampliamento della parte teorica ● Libro di testo ● Lavagna ● Appunti e schemi forniti dall'insegnante utili a migliorare la comprensione e l'esposizione degli argomenti trattati ● Azioni di recupero mirate per livelli

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Scienze e cultura dell'alimentazione Laboratorio di Servizi enogastronomici–Settore Cucina Laboratorio di Servizi enogastronomici–Settore Sala e Vendita Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva
Obiettivi raggiunti	La maggior parte della classe ha raggiunto i seguenti obiettivi anche se a livelli diversi: concetto intuitivo di limite di funzione saper calcolare limite finito di una funzione in un punto e limite infinito, saper riconoscere le forme indeterminate nel calcolo dei limiti saper calcolare punti di discontinuità saper calcolare asintoto di una funzione e saperlo definire

Unità di apprendimento	**UDA N.3 LE DERIVATE (da completare)**
Tempi di svolgimento	Aprile-Giugno
	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico
nuclei tematici fondamentali	**Struttura di apprendimento** Derivata di alcune funzioni fondamentali regole di derivazione(*Dk, Dx, Dx^n, Dkx^n*). Calcolo delle derivate: derivata della somma algebrica e del quoziente di due funzioni. Le funzioni crescenti e decrescenti. Relazione tra crescenza/decrescenza di una funzione e segno della derivata prima. Massimi e minimi relativi di una funzione. Studio del segno della derivata prima per la determinazione dei punti di massimo relativo, minimo relativo. Relazione fra continuità e derivabilità

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Abilità-Competenze	• Possedere strumenti di chiara comunicazione verbale, scritta e grafica ed utilizzare un metodo adeguato e una sufficiente autonomia nello studio per poter: • derivare una funzione applicando le regole di derivazione • Utilizzare lo studio del segno della derivata prima per determinare estremi relativi e intervalli di crescenza/decrescenza •
Metodologia	Individuazione delle eventuali difficoltà incontrate dalla classe e delle opportune strategie per superarle Svolgimento di numerosi esercizi a completamento ed ampliamento della parte teorica
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Libro di testo Appunti e schemi forniti dall'insegnante utili a migliorare la comprensione e l'esposizione degli argomenti trattati Scienze e cultura dell'alimentazione Laboratorio di Servizi enogastronomici–Settore Cucina Laboratorio di Servizi enogastronomici–Settore Sala e Vendita Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva Storia
	Molti alunni hanno raggiunto gli obiettivi di seguito elencati, solo alcuni con un profitto discreto o buono:

Unità di apprendimento	**UDA N.4 LO STUDIO DI FUNZIONI**
Tempi di svolgimento	Marzo-Giugno
	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Competenze interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problem Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni
	Struttura di apprendimento
Nuclei tematici fondamentali **Abilità-competenze**	Studio di semplici funzioni algebriche razionali fratte: rappresentazione grafica completa di una funzione algebrica nel piano cartesiano sulla base dei contenuti delle UDA precedenti Dal grafico di una funzione alle sue principali caratteristiche · Sapere studiare in modo completo una funzione. · Saper tracciare il grafico probabile di una funzione e degli eventuali asintoti · Saper dedurre dal grafico di una funzione le sue principali caratteristiche
Metodologia	Svolgimento di numerosi esercizi a completamento ed ampliamento della parte teorica Azioni di recupero mirate per livelli Libro di testo Appunti e schemi forniti dall'insegnante utili a migliorare la comprensione e l'esposizione degli argomenti trattati IA per migliorare apprendimento (Geogebra,Gemini, NotebookLM) Verifiche programmate

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Scienze e cultura dell'alimentazione Laboratorio di Servizi enogastronomici–Settore Cucina Laboratorio di Servizi enogastronomici–Settore Sala e Vendita Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva Storia
Obiettivi raggiunti	Mediamente la classe ha raggiunto il seguente obiettivo anche se a livelli diversi: Effettuare lo studio completo di una funzione e tracciare il suo grafico rappresentativo. Analizzare e dedurre dal grafico di una funzione le sue principali proprietà Rappresentare un fenomeno relativo ad altri ambiti disciplinari (Scienze e cultura dell'alimentazione Laboratorio di Servizi enogastronomici–Settore Cucina, Laboratorio di Servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita, Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva,Storia) con una funzione analizzandone proprietà e caratteristiche. Solamente alcuni alunni, grazie allo studio e impegno costante, hanno dimostrato un'autonomia di apprendimento, capacità rielaborativa e possesso di strumenti di chiara comunicazione verbale e grafica raggiungendo ottimi profitti. Ci sono alcuni alunni invece, le cui lacune non hanno permesso il raggiungimento degli obiettivi richiesti

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: ROSSI PATRIZIA

LIBRO DI TESTO: "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP" autori S. Rascioni, F. Ferriello
Ed. Tramontana

Attività di rendimento	**ianificazione, Programmazione e Controllo di gestione"**
Tempi di gimento	embre, ottobre (ripasso del bilancio d'esercizio e sua analisi) novembre, dicembre, gennaio e febbraio nificazione, Programmazione e controllo budgetario)
Competenze	· **Competenza in uscita 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 e equilibrati." · **Competenza in uscita 9**: "Gestire tutte le fasi del ciclo del cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale". · **Competenza in uscita 10**: **"**Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management.
Contenuti	· La Pianificazione (fasi e piani); · La Programmazione e il Budget; · Differenze tra Budget e Bilancio d'esercizio; · Il Business plan
Metodi e mezzi	· Lezioni frontali partecipate con utilizzo del libro di testo, di appunti scritti alla lavagna o su fotocopie o con file presentati al computer; · Lezioni pratiche in aula con esercitazioni su casi reali e con utilizzo del web; · Gli alunni sono stati valutati con verifiche scritte e verifiche orali.
ettivi raggiunti	· La maggior parte della classe ha dimostrato interesse per le tematiche affrontate raggiungendo risultati soddisfacenti, tranne tre casi che non hanno conseguito la sufficienza piena.
Unità di rendimento	**2 "Il Marketing "**
Tempi di gimento	Marzo e metà Aprile
Competenze	· **Competenza in uscita 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 in uscita 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 in uscita 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."

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Contenuti	· Il marketing: aspetti generali · Il marketing strategico · Il marketing operativo · Il web marketing
metodologie e zi	· Lezioni frontali partecipate con utilizzo del libro di testo, di appunti scritti alla lavagna o su fotocopie o con file presentati al computer; · Lezioni pratiche in aula con esercitazioni su casi reali e con utilizzo del web; · Gli alunni sono stati valutati con verifiche scritte semistrutturate e verifiche orali.
ipline che lividono l'UDA	· Scienza e Cultura dell'Alimentazione · Cucina · Lingua inglese
ettivi raggiunti	esta UDA purtroppo non è stata particolarmente apprezzata dalla classe perché concentrata ltre materie oggetto d'esame e quindi è stata affrontata con superficialità raggiungendo però almente la sufficienza per quasi la totalità della classe, restano insufficienti un paio di casi.
à di rendimento	**LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RICETTIVO E LE ABITUDINI ALIMENTARI GATE AL TERRITORIO"**
pi di svolgimento	à Aprile e Maggio
petenze	· **Competenza in uscita 3** "Applicare correttamente il Sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro." · **Competenza in uscita 4** "Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazioni 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 in uscita 8** "Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con I principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web." · **Competenza in uscita 9** "Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale." · **Competenza di Educazione civica** "Adottare I comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive."
Contenuti	· Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro · Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali · I contratti delle imprese ristorative · Le abitudini alimentari · I marchi di qualità alimentare
Metodologie	· Lezioni frontali partecipate con utilizzo del libro di testo, di appunti scritti alla lavagna o su fotocopie o con file presentati al computer; · Lezioni pratiche in aula con esercitazioni su casi reali e con utilizzo del web; · Gli alunni saranno valutati con verifiche scritte semistrutturate e verifiche orali.
Obiettivi raggiunti	Al momento della stesura non sono state ancora effettuate verifiche

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: ANDREUZZA LUCIA
libro di testo

Unità di apprendimento n.1 Modulo 9	Diet and Nutrition
Tempi di svolgimento	Settembre/Dicembre
Competenze	Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e Lavoro. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Contenuti **Metodologia e mezzi**	Healthy eating: • the Mediterranean diet Alternatives diets: • vegetarian and vegan Vegetarian and vegan: ethical and environmental reasons. The history of olive oil Food allergies and intolerances Lactose intolerance Lezione frontale, brainstorming, Cooperative Learning, Problem solving, Learning by doing, Flipped classroom. Libro di testo, Dispense, mappe, schemi, materiale multimediale, appunti preparati dalla docente
Discipline che condividono la stessa UDA **Obiettivi raggiunti**	Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore Cucina Scienza e cultura dell'alimentazione**,** Diritto e tecniche amministrative I gruppo classe ha mostrato un atteggiamento positivo e una costante partecipazione alle attività proposte. Sebbene persistano alcune incertezze di natura morfo-sintattica e una certa timidezza nell'esposizione orale, gli studenti hanno affrontato le sfide didattiche con impegno, lavorando con costanza per superare i propri limiti linguistici.
Unità di apprendimento n. 2 Modulo 8	Menù Planning

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Tempi di svolgimento	Gennaio/Marzo
Competenze	Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e Lavoro. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Contenuti **Metodologia e mezzi**	What's in a menù. Menù formats: • digital menù, • classic hand-held menù, • a placemat menù, • flyer menù, • board menù • online menù Types of menù: • menù a la carte • table d'hote menù Lezione frontale, brainstorming, Cooperative Learning, Problem solving, Learning by doing, Flipped classroom. Libro di testo, materiale multimediale, appunti preparati dalla docente
Discipline che condividono la stessa UDA	Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore Cucina Scienza e cultura dell'alimentazione**,** Diritto e tecniche amministrative
Obiettivi raggiunti	Il gruppo classe ha mostrato un atteggiamento positivo e una costante partecipazione alle attività proposte. Sebbene persistano alcune incertezze di natura morfo-sintattica e una certa timidezza nell'esposizione orale, gli studenti hanno affrontato le sfide didattiche con impegno, lavorando con costanza per superare i propri limiti linguistici.
Unità di apprendimento n.1 Modulo 10	Safety Procedures
Tempi di svolgimento	Marzo/Maggio
Competenze	Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e Lavoro. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Contenuti	• Food safety and food quality • food contamination • Risks and preventives measures • Food preservation.
Metodologia e mezzi	Lezione frontale, brainstorming, Cooperative Learning, Problem solving, Learning by doing, Flipped classroom. Libro di testo, materiale multimediale, appunti preparati dalla docente
Discipline che condividono la stessa UDA	Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore Cucina Scienza e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative
Obiettivi raggiunti	Il gruppo classe ha mostrato un atteggiamento positivo e una costante partecipazione alle attività proposte. Sebbene persistano alcune incertezze di natura morfo-sintattica e una certa timidezza nell'esposizione orale, gli studenti hanno affrontato le sfide didattiche con impegno, lavorando con costanza per superare i propri limiti linguistici.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Disciplina
Laboratorio e Organizzazione dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

Docente
Davide Ramalli

Libri di testo
Alta professionalità in cucina, organizzazione e gestione – volume per la classe quinta – La scuola di enogastronomia Dispense fornite dal docente

Obiettivi conseguiti *(in termini di conoscenze e abilità)*
Rispetto agli obiettivi della materia fissati con la programmazione iniziale sono evidenti i progressi, solo parzialmente quantificabili. In particolare:

- il tempo studio è generalmente aumentato e anche il metodo si è fatto più sicuro per la maggior parte degli studenti;
- la capacità di utilizzare metodologie di ambiti diversi per interpretare il proprio tempo e la propria esperienza è complessivamente adeguata all'età e alla formazione professionale.
- l'esposizione scritta è generalmente corretta, quella orale non è sempre ampia e richiede spesso delle sollecitazioni.

Metodologie di insegnamento adottate
Le lezioni frontali sono state integrate da altrettante lezioni laboratoriali e da alcuni momenti di discussione.
Per quanto riguarda le esercitazioni pratiche, è stato utilizzata una metodologia che prevede fasi distinte di lavoro in cui si alternano continuamente momenti di lavoro di tipo globale e momenti di lavoro di tipo analitico-percettivo.
Le nozioni teoriche sono state impartite prevalentemente con il metodo della comunicazione frontale. Tali interventi sono stati inseriti:

- Durante le lezioni pratiche laboratoriali: nelle fasi introduttive o durante il lavoro analitico percettivo, per sottolineare particolari aspetti tecnici e teorici.
- Durante lezioni frontali in aula.

Il libro di testo, dispersivo su alcuni argomenti, non ha aiutato molto l'assimilazione per cui si è resa necessaria l'integrazione di alcune dispense a supporto degli studenti.

Tipologie di verifica
Le verifiche sono state effettuate sia durante sia al termine di ogni unità didattica ed hanno considerato sia gli aspetti pratico esecutivi sia gli aspetti teorici della disciplina.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Modulo/ UDA 1	TITOLO: Il mondo della ristorazione
COMPETENZA/E D'ASSE	**Competenza n° 1:** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. **Competenza n° 2:** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. **Competenza n° 3:** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. **Competenza n. 4:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati **Competenza n° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. **Competenza n° 8:** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. **Competenza n° 10:** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. **Competenza n° 11**: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	**ABILITA'** 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 Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura Monitorare il grado di soddisfazione, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi Identificare quali-quantitativamente le risorse per realizzare un prodotto/servizio Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi***** Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio***** Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP***** Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)***** Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile Predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.
Configurare in modo creativo il prodotto scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato
Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario
Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata
Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi della sostenibilità
Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati
Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio
L'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni

CONOSCENZE

Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
Strategie di comunicazione del prodotto Strumenti di pubblicità e comunicazione
Strumenti/tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)
Principi di fidelizzazione del cliente
Tecniche di rilevazione in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali
Tecniche di *problem solving* e gestione reclami
Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci*****
Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa
Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi
Tecniche di programmazione e controllo dei costi
Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva*****
Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP*****.
Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica*****
Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali
Fattori di rischio professionale ed-ambientale*****
Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente*****
Elementi di eco-gastronomia Principi di ecoturismo*****
Concetti di sostenibilità e certificazione*****
Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità
Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni
Analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione
Politica di sconti per la clientela
Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita
Principi di scienze e tecnologie alimentari
Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti
Alimenti sotto i profili organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale
Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.
Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti
Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti
Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari
Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)
Tecniche di organizzazione di attività culturali, ricreative in relazione alla tipologia di clientela
Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Settembre – Ottobre	
METODOLOGIA	· Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche) · Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)	· Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)
MODALITA' DI VERIFICA	· Prova strutturata · Risoluzione di problemi	· Tema / relazione · Prova grafica / pratica
DISCIPLINE / ASSI CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	· Sala vendita	

Modulo/ UDA	**TITOLO: I prodotti alimentari (approfondimento) L'approvvigionamento**	
COMPETENZA/E D'ASSE	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.	
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	**ABILITA'**	
	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.	
	CONOSCENZE	
	Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva..	
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Novembre / Dicembre	
METODOLOGIA	· Lezione frontale in aula · Lezione tecnico-pratica in laboratorio · Problem Solving	· Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. · Lavoro di gruppo
MODALITA' DI VERIFICA	· Prova semi-strutturata e strutturata · Prova tecnico-pratica di laboratori	· colloquio orale · Risoluzione dei problemi
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	· Scienza degli alimenti · Sala Vendita	·

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Modulo/ UDA	TITOLO: L'organizzazione dell'impianto e del lavoro di cucina
COMPETENZA/E D'ASSE	**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° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. **Competenza n° 7:** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. **Competenza n° 8:** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. **Competenza n° 10:** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. **Competenza in uscita n° 11**: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	**ABILITA'** Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti***** Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili) 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***** Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato***** Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico Individuare i target e gli indicatori di *performance* Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	CONOSCENZE	
	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci***** Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio***** Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa***** Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi Tecniche di programmazione e controllo dei costi Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP . Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Fattori di rischio professionale ed-ambientale Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine***** Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande***** Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)***** Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità	
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Gennaio - Febbraio	
METODOLOGIA	· Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche) · Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive) · Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)	· Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo) · Problem solving (definizione collettiva) · Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo) · Esercitazioni pratiche
MODALITA' DI VERIFICA	· Prova strutturata · Risoluzione di problemi · Tema / relazione · Prova grafica / pratica	· Test a riposta aperta · Interrogazione · Prova semi strutturata
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	· Sala Vendita · Tecniche amministrative	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Modulo/ UDA	TITOLO: Restaurant management
COMPETENZA/E D'ASSE	**Competenza n° 1:** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, c organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomic ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimenta ed enogastronomiche. **Competenza n° 2:** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi c approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo dell cultura dell'innovazione. **Competenza n° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e c panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative **Competenza n° 7:** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche i contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. **Competenza n° 8:** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ec sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con contesto territoriale, utilizzando il web. **Competenza n° 10:** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborar alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditivit attraverso opportune azioni di marketing.
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	**ABILITA'** 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***** Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura***** Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo co le altre figure professionali e i vari reparti Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili) 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 Apportare alle ricette originali di un prodotto delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DConfigurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato
Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario
Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento
Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering
Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici
Determinare i modi e i tempi di erogazione delle attività per la realizzazione dell'evento
Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione
Individuare i target e gli indicatori di *performance*
Monitorare gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati*****

CONOSCENZE
tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
Strategie di comunicazione del prodotto Strumenti di pubblicità e comunicazione*****
Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)
Principi di fidelizzazione del cliente
Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature
Tecniche di *problem solving* e gestione reclami
Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci*****
Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio
Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa
Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva*****
Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti
Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazional
Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.
Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredient
Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti
Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari
Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine
Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering
Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi
Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande
Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi
Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti
Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela
Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Marzo - Aprile	
METODOLOGIA	· Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche) · Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive) · Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)	· Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo) · Problem solving (definizione collettiva) · Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo) · Esercitazioni pratiche
MODALITA' DI VERIFICA	· Prova strutturata · Risoluzione di problemi · Tema / relazione · Prova grafica / pratica	· Test a riposta aperta · Interrogazione · Prova semi strutturata
DISCIPLINE / ASSI CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	· Sala Vendita · Tecniche amministrative	

Modulo/ UDA	**TITOLO: Igiene professionale e sicurezza sul lavoro**
COMPETENZA/E D'ASSE	**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° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. **Competenza n° 8:** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	**ABILITA'** Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio***** Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP***** Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)***** 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario	
	CONOSCENZE	
	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi Tecniche di programmazione e controllo dei costi Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP***** Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica***** Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali***** Fattori di rischio professionale ed ambientale***** Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente***** Principi di scienze e tecnologie alimentari Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità	
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Maggio	
METODOLOGIA	· Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche) · Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)	· Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)
MODALITA' DI VERIFICA	· Prova strutturata · Risoluzione di problemi	· Tema / relazione · Prova grafica / pratica
DISCIPLINE / ASSI CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	· Sala Vendita · Scienza degli alimenti	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Modulo/ UDA PCTO - ED. Civica	**TITOLO: Cultura e società: cibo e religione, sostenibilità alimentare, sana e corretta alimentazione, identità gastronomiche, attenzioni all'utenza…. anche in base PCTO**

Modulo/ UDA Interdisciplinare	**TITOLO: I PIATTI SALUTARI ANTI-SPRECO: LE NOSTRE SCELTE ALIMENTARI AIUTANO IL NOSTRO ORGANISMO E L'AMBIENTE**
COMPETENZA/E	**Competenza in uscita 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 e equilibrati **Competenza in uscita n. 6** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	**ABILITA'** Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi. Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy. **CONOSCENZE** Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali. Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia. Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi.
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	· Ottobre/Maggio
METODOLOGIA	· Lezione frontale in aula · Lezione tecnico-pratica in laboratorio · Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. · Lavoro di gruppo · Problem Solving
MODALITA' DI VERIFICA	· Prova semi-strutturata e strutturata · Prova tecnico-pratica di laboratorio · colloquio orale · Risoluzione dei problemi
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	· Tutte le discipline

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

SCHEDA DISCIPLINARE **DISCIPLINA LINGUA TEDESCA**

DOCENTE Beatrice de Gasparis

LIBRI DI TESTO **Tiziano Pierucci, Alessandra Fazzi – Kochkunst neu – ed Loesche**

Unità di apprendimento n. 1	***Mein Praktikum*/ Il mio stage**
Tempi di svolgimento	**Ottobre 2025 – ore 6**
Competenze interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
Struttura di apprendimento	Abilità · Partecipare a semplici conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico; · Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, scrivere testi semplici, chiari, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti attinenti alla dell'ambito professionale di appartenenza.
Nuclei tematici fondamentali **Metodologia**	Conoscenze · Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: la relazione guidata · Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: i verbi composti separabili e inseparabili, il Perfekt, il passivo. Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: **lessico utile a riferire su proprie esperienze lavorative in ambito professionale**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	· Fonologia: rinforzo per una pronuncia corretta Progetto per la Formazione Scuola/Lavoro Relazione guidata attraverso domande
Discipline che condividono la stessa UDA/ competenza	Lingua e letteratura italiana, Lingua inglese
Obiettivi raggiunti	Gli alunni sono in grado di fornire informazioni essenziali sulle proprie esperienze di stage in azienda

Unità di apprendimento n. 2	***Ernährungsformen*/Stili alimentari**
Tempi di svolgimento	Novembre 2025 – gennaio 2026 ca. 18 ore
Competenze interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico **Struttura di apprendimento**	4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro 5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Abilità · Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse; Comprendere i punti principali di semplice testi orali in lingua standard relativi per lo più ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	· Fare descrizioni in modo semplice ed essenziale, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
	Scrivere brevi e semplici testi, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza · Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti Conoscenze · Aspetti interculturali e aspetti delle culture della lingua oggetto di studio: **la dieta mediterranea** · Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: **la sana alimentazione, diete particolari per motivi di salute e scelte etiche**. · Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: **saper comunicare per fornire informazioni su piatti compatibili con alcuni disturbi e patologie (celiachia, gotta, pressione alta, diabete)** · Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: **le tipologie dietetiche** · Fonologia: rinforzo per una pronuncia corretta
Nuclei tematici fondamentali	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.
Metodologia	Lettura di testi di ambito professionale e di situazioni comunicative. Comprensione globale. Analisi delle funzioni e delle strutture. Simulazioni in ambito professionale.
Discipline che condividono la stessa UDA/ competenza	Lingua e letteratura italiana, Lingua inglese, Storia, Scienza e cultura dell'alimentazione, IRC, Diritto, Laboratorio di Enogastronomia.
Obiettivi raggiunti	Gli alunni sono in grado di fornire in modo semplice ed essenziale le informazioni principali sulle diverse tipologie dietetiche, dare consigli per una corretta

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	alimentazione sulla base della piramide della dieta mediterranea, creare menù e proporre piatti nel rispetto delle esigenze dietetiche della clientela.

Unità di apprendimento n. 4	**Le nuove tendenze dell'alimentazione/*Die neuen Trends der Ernährung***
Tempi di svolgimento	Gennaio – febbraio 2026 – ca. Ore
Competenze interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro 5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
Struttura di apprendimento	Abilità · Comprendere i punti principali di semplice testi orali in lingua standard relativi per lo più ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: **i superfood** · Scrivere brevi e semplici testi, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza · Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web Conoscenze · Aspetti interculturali e aspetti delle culture della lingua oggetto di studio: **superfood in Germania** Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: **saper comunicare per fornire informazioni su alimenti e ricette innovative.** · Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: **prodotti agricoli e alimentari**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	· Fonologia: rinforzo per una pronuncia corretta
Nuclei tematici fondamentali	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.
Metodologia	Lettura di testi di ambito professionale. Comprensione globale. Analisi delle funzioni e delle strutture. Simulazioni in ambito professionale
Discipline che condividono la stessa UDA/ competenza	Lingua e letteratura italiana, Lingua inglese,Storia, Scienza e cultura dell'alimentazione, IRC, Diritto
Obiettivi raggiunti	Gli alunni sono in grado di indicare alcuni superfood, alcune loro proprietà e descrivere in modo semplice ed essenziale varianti di ricette classiche che tengono conto dei nuovi trend dell'alimentazione (in particolare veganizzazione di ricette tradizionali)

Unità di apprendimento n. 4	**Il Vino / *Wein***
Tempi di svolgimento	Febbraio - marzo 2026 – ca. Ore 12

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Competenze interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro 5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Struttura di apprendimento	Abilità l Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse; l Comprendere i punti principali di semplici testi orali in lingua standard relativi per lo più ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza l Fare descrizioni in modo semplice ed essenziale, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza l Scrivere brevi e semplici testi, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza CONOSCENZE l Aspetti interculturali e aspetti delle culture della lingua oggetto di studio l Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: **brevi descrizioni di vini e delle loro caratteristiche** l Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: **strutture necessarie per fornire informazioni su abbinamento cibo-vino** l Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: **lessico delle caratteristiche essenziali di un vino** l Fonologia: rinforzo per una pronuncia corretta
Nuclei tematici fondamentali	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 Lettura di testi di ambito professionale. Comprensione globale. Analisi delle funzioni e delle strutture. Simulazioni in ambito professionale
	Lingua e letteratura italiana, Lingua inglese, Storia, Scienza e cultura dell'alimentazione, IRC, Diritto
Metodologia	Gli alunni sono in grado di consigliare un vino, indicarne le caratteristiche principali e corretti abbinamenti con il cibo
Discipline che condividono la stessa UDA/ competenza	Das ist mein Lokal/ Ecco il mio locale

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Obiettivi raggiunti	Marzo - aprile 2026 – ore 10 4.Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
Unità di apprendimento n. 6	5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
Tempi di svolgimento	
Competenze interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	Abilità · Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse; · Comprendere i punti principali di semplice testi orali in lingua standard relativi per lo più ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza · Fare descrizioni in modo semplice ed essenziale, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
Struttura di apprendimento	· Scrivere brevi e semplici testi, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza · Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti Conoscenze · Aspetti interculturali e aspetti delle culture della lingua oggetto di studio: locali italiani e tedeschi
Nuclei tematici fondamentali	· Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: annunci di ristoranti su web
Metodologia	· Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: saper comunicare per fornire informazioni sul proprio locale e con il cliente per l'organizzazione di un evento (Banqueting) · Lessico specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: · Fonologia: rinforzo per una pronuncia corretta 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. Lettura di testi di ambito professionale e analisi di situazioni comunicative. Comprensione globale. Analisi delle funzioni e delle strutture. Simulazioni in ambito professionale.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Discipline che condividono la stessa UDA/ competenza	Lingua e letteratura italiana, Lingua inglese, Storia, Scienza e cultura dell'alimentazione, IRC, Ditto
Obiettivi raggiunti	Gli alunni sono in grado di fornire in modo semplice ed essenziale le informazioni principali sul proprio locale, le sue caratteristiche e l'offerta gastronomica per l'organizzazione di un evento.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

MOdulo finale		**breve percorso di storia della Germania attraverso documenti video e film.**
Tempi di svolgimento		**Maggio 2026 – ca. ore 6**
Competenze interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico		**4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;** **5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;** **7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete**
Struttura di apprendimento		**Abilità** **· Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti** **Conoscenze** **· Aspetti interculturali e aspetti delle culture della lingua oggetto di studio** **· Tipi e generi testuali: video, testi letterari e film sulla resistenza al nazismo, il periodo post bellico, le due Germanie, il Muro di Berlino, la riunificazione**
Metodologia		**Lettura di testi letterari con testo a fronte e visione di video e film. Comprensione globale.**
Discipline che condividono la stessa UDA/ competenza		**lingua e letteratura italiana, Storia, IRC.**
Obiettivi raggiunti		**Gli alunni possono approfondire alcuni momenti della storia tedesca del Novecento attraverso testimonianze video e ricostruzioni cinematografiche**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

SCHEDA DISCIPLINARE: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA
DOCENTE: PROF. Colombini Alessandra
LIBRO DI TESTO: MAÎTRE & BARMAN CON MASTERLAB Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (articolazione sala e vendita) di A.Faracca- E.Galiè-A.Capriotti-T.Ficcadenti

Consolidamento e approfondimento delle conoscenze acquisite nei precedenti anni scolastici

Unità di apprendimento	Tipologie e organizzazione delle aziende enogastronomiche
Tempi di svolgimento	Settembre/Dicembre
Competenza obiettivo **d'asse o interdisciplinari legate all'indirizzo**	● Conoscere le caratteristiche delle diverse tipologie di aziende enogastronomiche ● Individuare i cambiamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influenzano il settor ● Perfezionare le tecniche di comunicazione volte ad ottimizzare il servizio e il coordinamento ● Conoscere la normativa di settore relativa alla sicurezza sul lavoro e alla tutela della salute
Struttura di apprendimento **Metodologia**	Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento Affinare le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio e migliorare il coordinamento con i colleghi Definire metodi e procedure standard per il monitoraggio delle operazioni pre e post servizio Operare nel rispetto della normativa di settore relativa alla sicurezza sul lavoro e alla tutela della salute - Lezione frontale in aula - Uso di sussidi didattici - Lavoro di gruppi - Problem Solving
Discipline che condividono la stessa UDA/Competenze	- Asse dei linguaggi - Asse storico sociale - Asse matematico - Asse scientifico tecnologico e professionale
Discipline che condividono la stessa Competenze	- Asse dei linguaggi - Asse storico sociale - Asse matematico - Asse scientifico tecnologico e professionale

Unità di apprendimento	**La produzione vitivinicola**
Tempi di svolgimento	**Dicembre/Marzo**
Competenza obiettivo	● Conoscere i principali aspetti dell'enologia

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

d'asse o interdisciplinari legate all'indirizzo	● Conoscere le modalità di produzione del vino e i principali aspetti dell'enologia ● Conoscere le caratteristiche della produzione vitivinicola italiana
Struttura di apprendimento	- Conoscenze di base inerenti l'enologia - Regole relative al servizio del vino a tavola - Aspetti principali della produzione enogastronomica Italiana - Riconoscere l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio
Metodologia	- Lezione frontale in aula - Uso di sussidi didattici - Lavoro di gruppi
Discipline che condividono la stessa UDA/Competenze	- Asse scientifico tecnologico e professionale
Obiettivi raggiunti	La classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze su diversi livelli: ottimi per alcuni alunni, discreti/buoni per la maggior parte della classe e sufficienti per una minima parte.

Unità di apprendimento	**Enogastronomia e società-I prodotti di qualità**
Tempi di svolgimento	**Marzo/Aprile**
Competenza obiettivo **d'asse o interdisciplinari legate all'indirizzo**	● Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società ● Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici
Struttura di apprendimento	Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce Valorizzare i prodotti tipici del territorio Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato
Metodologia	- Lezione frontale in aula - Uso di sussidi didattici - Lavoro di gruppi
Discipline che condividono la stessa UDA/Competenze	Asse scientifico tecnologico e professionale

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Obiettivi raggiunti	La classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze su diversi livelli: ottimi per alcuni alunni, discreti/buoni per la maggior parte della classe e sufficienti per una minima parte.

Unità di apprendimento	**La birra**
Tempi di svolgimento	**Aprile/Maggio**
Competenza obiettivo d'asse o interdisciplinari legate all'indirizzo	● Modalità di produzione della birra ● Tipologie di birra e modalità di servizio
Struttura di apprendimento	- Classificare le birre in base al tipo di produzione - Distinguere i bicchieri adeguati - Conoscere le regole relative al servizio
Metodologia	- Lezione frontale in aula - Uso di sussidi didattici - Lavoro di gruppi
Discipline che condividono la stessa UDA/Competenze	Asse scientifico tecnologico e professionale
Obiettivi raggiunti	La classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze su diversi livelli: ottimi per alcuni alunni, discreti/buoni per la maggior parte della classe e sufficienti per una minima parte.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DISCIPLINA: Alternativa alla religione

DOCENTE: Antonio Villani

Modulo/ UDA	**TITOLO: Educare alla scelta**
COMPETENZA/E	Riconoscere la cultura alimentare del proprio territorio. Scegliere un alimento consapevolmente quando si acquista.
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO **NUCLEI TEMATICI**	**ABILITA'** Identificare quali- quantitativamente i prodotti alimentari. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. L'etichetta I prodotti alimentari i criteri di acquisto Controllo di qualità
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Settembre-Giugno
METODOLOGIA	• Lezione frontale in aula • Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. • Lavoro di gruppo • Problem Solving
MODALITA' DI VERIFICA	• colloquio orale • Risoluzione dei problemi
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Scienze dell'alimentazione
OBIETTIVI RAGGIUNTI	Gli obiettivi sono stati raggiunti

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

FIRME CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Firma
Lingua e Letteratura Italiana e Storia	
Matematica	
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	
Lingua Inglese	
Lingua Tedesca	
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	
Laboratorio di Enogastronomia	
Laboratorio di Sala e Vendita	
Scienze Motorie	
IRC	
Attività Alternativa	
Sostegno	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

ALLEGATO 1

MODULO DELL' ORIENTAMENTO FORMATIVO PIANO ATTIVITÀ DEGLI STUDENTI

Il Consiglio di classe ha proceduto all'elaborazione del percorso di orientamento (L. 29 dicembre 2022) di almeno 30 ore, in base alle indicazioni dei Dipartimenti.

COMPETENZE*	**OBIETTIVI**	**ATTIVITÀ'**	**Tipologia di attività scelta dal C.d.C.**	**TEMPI**
C. alfabetica funzionale C. digitale C.STEM C. multilinguistica	Conoscenza del progetto di Istituto per l'Orientamento (Illustrazione del progetto , della piattaforma Unica e del e-portfolio)	Incontro di gruppo degli studenti e dei genitori con il **docente tutor**	**PRESENTAZIONE** **PIATTAFORMA**	**2 h** Attività di gruppo (online)
	Conoscenza degli studenti e/o ricognizione dei bisogni degli studenti	Incontro a piccoli gruppi degli studenti con il **docente tutor**	**INCONTRO** **PRELIMINARE CON GLI STUDENTI**	**3h** Attività di gruppo 3-4 sottogruppi
C. alfabetica funzionale C. digitale C.STEM C. multilinguistica	Sviluppo delle competenze di creatività, di interazione, di esplorazione e di sviluppo della propria personalità	Didattica orientativa e laboratoriale in esperienze curricolari circa 8 h	**UDA scelta** Alimentazione nell'era della globalizzazione e le nuove tendenze dell'alimentazione	**10 h**
C. imprenditoriale C. digitale C. multilinguistica C. di cittadinanza	Sviluppo di competenze di organizzazione del lavoro e di imprenditorialità	PCTO	*Incontri con esperti sui prodotti innovativi*	**10 h**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

C. in materia di consapevolezza personale	Sviluppo della consapevolezza della propria formazione nella transizione a gradi di istruzione superiore	Partecipazione a iniziative di orientamento nella transizione all'istruzione universitaria promossi dagli Atenei, dagli ITS Academy Incontri di educazione alla salute	Educazione alla salute: Alfabetizzazione sanitaria Orientamento in uscita: Incontro con la Scuola di Alta Cucina ALMA Orientamento post diploma	**4h** **2 h** **8 h**
C. imprenditoriale	Analisi delle caratteristiche delle diverse professioni collegate al proprio indirizzo di studi e all'evoluzione futura del mondo del lavoro	Partecipazione a iniziative o stage di orientamento promossi da Enti locali, Enti regionali, Centri per l'impiego, Associazioni di categoria professionali e dall'Istituto	Incontro con esperti	**10 h**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

C. personale C. multilinguistica	Gestire efficacemente il proprio sé e descrivere la propria carriera formativa in termini di competenze	Intervento di esperti esterni che supportano gli studenti nell'ambito di: - Redazione del curriculum vitae; - Gestione di un colloquio di selezione circa 8 h		8 h
Competenza personale	Analisi critica del percorso formativo: valutazione intermedia	supporto agli studenti con esigenze specifiche e/o con difficoltà emotivo-motivazionali Sportello (**docente tutor**)	**COLLOQUIO** **INDIVIDUALE**	Attività individuale (anche online) **5h**
C. comunicativa C. digitale C. personale	Analisi critica del percorso formativo	Compilazione dell'E-portfolio con il supporto del **docente tutor**	**SUPPORTO ALLO STUDENTE NELLA COMPILAZIONE DELL'E-PORTFOLIO E INSERIMENTO DEL CAPOLAVORO**	Attività individuale (anche online) **5h**

TOTALE ORE: 67

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

ALLEGATO 2

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA (OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E RISULTATI)

Il Cdc, sulla base di quanto concordato in sede dipartimentale,ha proposto attività didattiche che hanno sviluppato, con sistematicità e progressività, conoscenze e abilità relative ai tre nuclei fondamentali indicati in allegato, avvalendosi di unità didattiche di singoli docenti e di unità di apprendimento e moduli interdisciplinari trasversali condivisi da più docenti.

TOTALE ORE SVOLTE 53

MACRO ARGOMENTO	COMPETENZA	MATERIE	OBIETTIVI .APPRENDIMENTO	ARGOMENTI E ORE
COSTITUZIONE	**COMPETENZA N.2** Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionale, delle Regioni e delle Autonomie locali.	**ITALIANO/ STORIA**	Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore). Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...) e spiegandone il senso. Individuare e commentare nel testo le norme a tutela della libertà di opinione. Analizzare le norme a tutela della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata, anche considerando la nuova normativa della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea che la collega al valore della libertà.	**LE GRANDI DITTATURE DEL 900.** **(6H)**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	COMPETENZA N.4 Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.	T**EDESCO**	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale	**STILI DI VITA CORRETTI: ATTIVITÀ FISICA, ALIMENTAZIONE, DIPENDENZE** **2H**
		RELIGIONE		**I GIOVANI E LA SOLITUDINE** **2H**
		DIRITTO		**ART 32 DELLA COST. TUTELA DELLA SALUTE E DEL CONSUMATORE,SICUREZZA ALIMETARE E RELATIVI STRUMENTI** **4 H**
		S.MOTORIE		**L'ATTIVITÀ MOTORIA ESPRESSIVA COME MEZZO DI ESPRESSIONE e COMUNICAZIONE PERSONALE** **2H**
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ	**COMPETENZA N. 8** Maturare Scelte e condotte di tutele 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	**SCIENZA ALIMENTAZIONE**		**SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E ALIMENTARE Lotta allo spreco** **10H**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

		LABORA **CUCINA** **LAB. SALA** **INGLESE** **MATEM.**		**TUTELA DELLE IDENTITÀ, DELLE PRODUZIONI E DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI (6H)** **VITICOLTURA SOSTENIBILE IN TOSCANA (6H)** **FOOD PIRAMYD (3H)** **FUNZIONI E SOSTENIBILITA' (3H**)
CITTADINANZA DIGITALE	**COMPETENZA N. 12** Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e propria e altrui sicurezza negli ambienti degli altri **TOTALE ORE SVOLTE 53**	**DIRITTO /economia** **INGLESE**	Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi. 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 Conoscere l'importanza del "Regolamento sulla privacy" (Privacy Policy) che i servizi digitali predispongono per informare gli utentsull'utilizzo dei dati personali raccolti	**ART.41 DELLA COST: L'INIZIATIVA ECONOMICA PRIVATA, PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE** **(6 H)** **EUROPASS (3H)**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

ALLEGATO 3

CRITERI DI VALUTAZIONE

VOTO	DESCRIZIONE
2	✓ non risponde a nessuna argomentazione proposta ✓ non esegue le prove richieste ✓ rifiuta la partecipazione al dialogo educativo
3	✓ espone regole, termini, concetti, procedimenti in modo estremamente frammentario ✓ non comprende adeguatamente il testo ✓ commette gravi errori nell'esecuzione di semplici compiti ✓ non utilizza i contenuti delle unità didattiche ✓ non raggiunge gli obiettivi curriculari previsti
4	✓ espone regole, termini, concetti, procedimenti in modo parziale ✓ usa un linguaggio incerto e approssimativo ✓ comprende parzialmente il testo ✓ commette errori diffusi nell'esecuzione di semplici compiti ✓ possiede inadeguate capacità di valutazione ✓ non applica adeguatamente regole e procedimenti; ✓ raggiunge solo parzialmente gli obiettivi curriculari previsti
5	✓ espone regole, termini, concetti, procedimenti in modo superficiale e necessita della guida del docente ✓ usa un linguaggio incerto ✓ comprende il testo ✓ applica, nonostante alcune imprecisioni, regole e procedimenti evidenzia scarse capacità di analisi e di sintesi
6	✓ espone regole, termini, concetti, procedimenti e solo occasionalmente necessita della guida del docente ✓ comprende il testo ✓ applica in modo corretto regole e procedimenti ✓ applica in modo corretto i contenuti delle unità didattiche. ✓ dimostra ancora scarsa capacità di analisi e di sintesi
7	✓ espone correttamente regole, termini, concetti, procedimenti ✓ usa un linguaggio chiaro ✓ comprende adeguatamente il testo ✓ è in grado di individuare i contenuti necessari ✓ applica razionalmente i contenuti delle unità didattiche ✓ evidenzia, quasi sempre, sufficienti capacità di analisi, di sintesi
8	✓ espone in modo corretto e completo regole, termini, concetti, procedimenti ✓ comprende il testo ed effettua collegamenti fra le unità didattiche ✓ applica con padronanza i contenuti delle unità didattiche ✓ evidenzia buone capacità di analisi, di sintesi
9-10	✓ espone in modo completo e approfondito regole, termini, concetti, procedimenti ✓ usa un linguaggio rigoroso ✓ dimostra padronanza nell'uso del testo ed effettua collegamenti anche interdisciplinari ✓ applica con padronanza i contenuti delle unità didattiche ✓ evidenzia ottime capacità di analisi, di sintesi ✓ raggiunge tutti gli obiettivi curriculari previsti

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

ALLEGATO 4

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

	Frequenza e puntualità	Rispetto degli impegni scolastici	Partecipazione all'attività scolastica	Rispetto del regolamento d'Istituto e delle norme comportamentali	Atteggiamento in classe	Annotazioni e provvedimenti disciplinari
10	Frequenza assidua alle lezioni Puntualità costante	Responsabilità nell'espletamento degli impegni scolastici	Partecipa con continuità alle attività e in modo proattivo alle proposte dalla scuola anche al di fuori dell'Istituto	Pieno rispetto degli altri e delle strutture scolastiche	Ruolo costruttivo, contribuisce positivamente alla crescita del gruppo classe	Nessuna
9					Si relaziona positivamente con i docenti e i compagni; atteggiamento collaborativo e costruttivo	
8	Frequenza generalmente regolare; saltuari ritardi	Generalmente puntuale nel rispetto delle scadenze	Costanza nella partecipazione alle attività scolastiche	Rispetta il regolamento d'Istituto	Comportamento vivace ma sostanzialmente corretto	Eventuali annotazioni non gravi
7	Assenze strategiche. Permessi di entrata e di uscita frequenti	Non sempre puntuale nel rispettare le scadenze	Incostanza nella partecipazione alle attività scolastiche	Episodi saltuari di mancato rispetto del regolamento d'Istituto	Comportamento in classe non sempre corretto; responsabile nelle attività al di fuori dell'Istituto	Eventuali annotazioni sul registro di classe senza sospensione
6	Assenze strategiche. Permessi di entrata e di uscita frequenti	Scarso rispetto delle scadenze.	Partecipa marginalmente all'attività scolastica	Episodi frequenti di mancato rispetto del regolamento d'Istituto	Atteggiamento spesso scorretto verso i vari soggetti della comunità scolastica	Annotazioni sul registro che hanno dato luogo a provvedimenti del Consiglio di classe (sospensione dalle lezioni)
5	Frequenza saltuaria	Inesistente rispetto delle scadenze	Disinteresse completo per l'attività scolastica	Comportamento fortemente dissonante con le regole del vivere in una comunità educativa	Atteggiamenti scorretti nelle relazioni con i soggetti della comunità scolastica	Note disciplinari che hanno dato luogo a più procedimenti a suo carico (due o più sospensioni); sospensione unica pari o superiore a 15 gg.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

ALLEGATO 5

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1 **Giovanni Pascoli, *La via ferrata,* (*Myricae*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.**

Tra gli argini su cui mucche tranquilla-mente pascono, bruna si difila[1] la via ferrata che lontano brill e nel cielo di perla dritti, uguali, con loro trama delle aeree fila digradano in fuggente ordine i pali[2].
Qual di gemiti e d'ululi rombando cresce e dilegua femminil lamento?[3] I fili di metallo a quando a quando squillano, immensa arpa sonora, al vento.
Myricae è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myricae*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

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 descrive la struttura metrica
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrarne il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla

Interpretazione
Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

[1] *si difila*: si stende lineare.
[2] *i pali*: del telegrafo.[3] *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi[1] inferiori al còmpito dell'uomo. La vendemmia, la messe[2], la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio[3] a quel modo. – Il cuore te lo diceva – mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. […]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola[4], al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto[5] che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota[6].»

[1] *stimansi*: si stima, si considera.
[2] *messe*: il raccolto dei cereali.
[3] *concio*: conciato, ridotto.

[4] *casipola*: casupola, piccola casa.

[5] *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

[6] *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.

Comprensione e Analisi

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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 proposto.

2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.

3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?

4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?

5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati,* Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre.

«Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

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 senza ricorrere al discorso diretto.

2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?

3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?

4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un **testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.**

PROPOSTA B2

Testo tratto da Oliver Sacks, *Musicofilia,* Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» – sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.
Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa

«musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata […].»

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 spiega il significato del termine "musicofilia".

2. Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?

3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica "*può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui*"?

4. A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non "*ha alcuna relazione con il mondo reale*"?

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da Giorgio Parisi, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Quando l'IPCC[1] prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

[1] Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E *l'automobile*?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA C1

Testo tratto da Luigi Ferrajoli, *Perché una Costituzione della Terra?,* G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

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 Vera Gheno e Bruno Mastroianni, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. […] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. […]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo *davvero*.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso,* gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.
Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIP A

AMBITO DEGLI INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI (40 punti)	INDICATORI GENE (60 punti)	DESCRITTORI	PUNTEGG
ADEGUATEZZA (max 10 punti)	Rispetto dei vincoli p nella consegna (punt		Mancato rispetto dei vincoli	1-2
			Minimo rispetto dei vincoli	3-4
			Sufficiente rispetto dei vincoli	5-6
			Adeguato rispetto dei vincoli	7-8
			Completo rispetto dei vincoli	9-10
CARATTERISTICHI DEL CONTENUTO (max 50 punti)	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suo snodi tematici e stilisti (punti 10)		Diffusi errori di comprensione	1-2
			Parziale comprensione	3-4
			Sufficiente comprensione	5-6
			Adeguata comprensione	7-8
			Piena comprensione	9-10
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (punti 10)		Diffusi errori di analisi	1-2
			Presenza di alcuni errori di analisi	3-4
			Presenza di inesattezze o superficialità di analisi	5-6
			Analisi abbastanza completa e precisa	7-8
			Analisi ricca e approfondita	9-10
	Interpretazione del testo (punti 10)		Gravi e diffusi errori di interpretazion	1-2
			Presenza di alcuni errori di interpreta	3-4
			Presenza di inesattezze o superficial interpretazione	5-6
			Interpretazione abbastanza completa precisa	7-8
			Interpretazione ricca e approfondita	9-10
		Ampiezza e precisio delle conoscenze e riferimenti culturali (punti 10)	Minime conoscenze e assenza di giudizi critici	1-2
			Scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione	3-4
			Sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione	5-6
			Adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	7-8
			Buone conoscenze ed espressione c argomentate valutazioni	9-10
			Elaborazione inadeguata	1-2

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

		Espressione di giudi critici e valutazioni personali (punti 10)	Elaborazione non del tutto appropria con valutazioni non del tutto aderenti	3-4
			Elaborazione coerente	5-6
			Elaborazione corretta, con valutazior personali coerenti	7-8
			Elaborazione corretta e puntuale, con valutazioni personali originali	9-10
ORGANIZZAZION DEL TESTO (max 20 punti)		Ideazione, pianificaz e organizzazione de testo (punti 10)	Molti errori nell'organizzazione del discorso	1-2
			Alcuni errori nell'organizzazione del discorso	3-4
			Sufficiente organizzazione del discor	5-6
			Chiara organizzazione del discorso	7-8
			Efficace e chiara organizzazione del discorso	9-10
		Coesione e coerenz testuale (punti 10)	Molti errori nella coesione delle idee	1-2
			Alcuni errori nella coesione delle idee	3-4
			Sufficiente coesione tra le idee	5-6
			Buona coesione tra le idee	7-8
			Corretta e appropriata coesione tra le	9-10
LESSICO E STILE (max 10 punt		Ricchezza e padronanza lessica (punti 10)	Lessico povero e del tutto inappropri	1-2
			Lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà	3-4
			Lessico semplice ma abbastanza adeguato	5-6
			Lessico specifico e per lo più approp	7-8
			Lessico specifico, vario ed efficace	9-10
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATT (max 10 punti)		Correttezza grammaticale (ortog morfologia, sintassi) corretto ed efficace punteggiatura (punti 10)	Diffusi e gravi errori grammaticali e/o punteggiatura	1-2
			Alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura	3-4
			Sufficiente controllo della grammatica della punteggiatura	5-6
			Buona padronanza della grammatica uso per lo più corretto della punteggi	7-8
			Completa padronanza della gramma un uso efficace della punteggiatura	9-10
PUNTEGGIO				TOTALE …/100
				TOTALE …/20

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIP C

AMBITO DEGLI INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI (40 punti)	INDICATORI GENERALI (60 punti)	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
ADEGUATEZZA (max 12 punti)	Pertinenza del testo rispetto alla traccia coerenza nella formulazione del titolo e nell'eventual paragrafazione (punti 12)		Mancato rispetto della traccia senza coerenza nella formulazione del titolo nella paragrafazione	1-2
			Parziale rispetto della traccia con sca coerenza nella formulazione del titolo nella paragrafazione	3-4
			Sufficiente rispetto della traccia con formulazione del titolo e paragrafazion semplici ma coerenti	5-6
			Adeguato rispetto della traccia con formulazione del titolo e paragrafazion corretti e coerenti	7-8
			Buon rispetto della traccia con formulazione del titolo e paragrafazion corretti ed efficaci	9-10
			Completo rispetto della traccia con formulazione del titolo e paragrafazion appropriate e molto efficaci	11-12
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 34 punti)	Correttezza e congr dei riferimenti cultur utilizzati per sostenere l'argomentazior (punti 14)		Nessuna capacità di argomentazione assenti i riferimenti culturali	1-2
			Argomentazione scarsa con scarsi riferimenti culturali	3-4
			Argomentazione superficiale con impr riferimenti culturali	5-6
			Argomentazione semplice e corretta, anche nei riferimenti culturali	7-8
			Argomentazione discretamente sicura corretta con riferimenti culturali coeren	9-10
			Argomentazione valida e originale con riferimenti culturali precisi e coerenti	11-12
			Argomentazione eccellente con impec riferimenti culturali	13-14
		Ampiezza e precisione delle conoscenze e de riferimenti cult (punti 10)	Conoscenze molto limitate, con riferin culturali quasi del tutto assenti	1-2
			Conoscenze modeste e imprecise, co scarsi riferimenti culturali	3-4
			Conoscenze globalmente corrette con adeguati riferimenti culturali	5-6

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

			Conoscenze pertinenti ed esaurienti c opportuni riferimenti culturali	7-8
			Conoscenze precise, approfondite e articolate	9-10
		Espressione di g critici e valutazioni perso (punti 10)	Elaborazione inadeguata	1-2
			Elaborazione non del tutto appropriata valutazioni non del tutto aderenti	3-4
			Elaborazione coerente	5-6
			Elaborazione corretta, con valutazioni personali coerenti	7-8
			Elaborazione corretta e puntuale, con valutazioni personali originali	9-10
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO (max 34 punti)	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (punti 14)		Sviluppo disordinato e privo di una qualsiasi analisi coerente	1-2
			Sviluppo con numerose imperfezioni e organizzazione inconsistente	3-4
			Sviluppo con alcune imperfezioni nell'ordine espositivo e nell'organizza	5-6
			Sviluppo semplice e abbastanza ordin con organizzazione attinente	7-8
			Sviluppo semplice, chiaro e consapev con organizzazione adeguata	9-10
			Sviluppo corretto con buona capacità espositiva e buona organizzazione	11-12
			Sviluppo eccellente con ottima capaci espositiva e organizzazione consapevole	13-14
		Ideazione, pianificazione e organizzazione d testo (punti 10)	Molti errori nell'organizzazione del discorso	1-2
			Alcuni errori nell'organizzazione del discorso	3-4
			Sufficiente organizzazione del discorso	5-6
			Adeguata organizzazione del discorso	7-8
			Efficace e chiara organizzazione del discorso	9-10
			Molti errori nella coesione delle idee	1-2

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

		Coesione e coer testuale (punti 10)	Alcuni errori nella coesione delle idee	3-4
			Sufficiente coesione tra le idee	5-6
			Buona coesione tra le idee	7-8
			Corretta e appropriata coesione tra le idee	9-10
LESSICO E STILE (max 10 punti)		Ricchezza e padronanza less (punti 10)	Lessico povero e del tutto inappropria	1-2
			Lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà	3-4
			Lessico semplice ma abbastanza adeguato	5-6
			Lessico specifico e per lo più appropriato	7-8
			Lessico specifico, vario ed efficace	9-10
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA (max 10 punti)		Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sinta uso corretto ed efficace della punteggiatura (punti 10)	Diffusi e gravi errori grammaticali e/o punteggiatura	1-2
			Alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura	3-4
			Sufficiente controllo della grammatica della punteggiatura	5-6
			Buona padronanza della grammatica uso per lo più corretto della punteggiatura	7-8
			Completa padronanza della grammatica e un uso efficace della punteggiatura	9-10
PUNTEGGIO				TOTALE …/100
				TOTALE …/20

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

ALLEGATO 6

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Per la SIMULAZIONE II PROVA il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal Decreto MIM 45 DEL 09/03-2023 proponendo una prova sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali dell'indirizzo Enogastronomico e Accoglienza Turistica . La prova ha indicato:

La tipologia della prova , tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n.164)

Il /inucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo , scelto/i tra quelli presenti nel suddetto

Secondo normativa, la prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

- TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

- TIPOLOGIA B

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

- TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

- TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.
La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.
Durante l'anno scolastico i docenti Scienza e Cultura dell'Alimentazione e di Laboratorio di Enogastronomia hanno svolto simulazioni relative ad una possibile parte pratica, come previste nella Tipologia B e C

Le prove sono state predisposte secondo i Nuclei fondanti delle discipline correlati alle competenze , come da normativa

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze
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 del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

PROVA TIPOLOGIA A – TEMA RELATIVO AL PERCORSO PROFESSIONALE

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

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 del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Il "sapore dolce"

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

PRIMA PARTE

Documento

Il sapore dolce è legato ad una serie di sostanze sia naturali che artificiali. Quelle naturali appartengono per lo più alla categoria dei carboidrati semplici o zuccheri (i carboidrati complessi, come l'amido, sono privi di sapore dolce). Quelle artificiali sono rappresentate da molecole di diversa natura chimica. Nell'alimentazione abituale le fonti più importanti di zuccheri sono gli alimenti e le bevande dolci Il consumo di zuccheri, specialmente se assunti da soli, provoca quindi in tempi brevi un rapido innalzamento della glicemia (ossia della concentrazione di glucosio nel sangue) che tende poi a ritornare al valore iniziale (curva glicemica) entro un periodo più o meno lungo. ... E' questo "rialzo glicemico" il meccanismo che compensa la sensazione di stanchezza fisica e mentale e il senso di fame che si avvertono lontano dai pasti o in tutte quelle situazioni in cui si ha una ipoglicemia o "calo degli zuccheri". Esso è però un evento svantaggioso per chi, come i soggetti diabetici, ha difficoltà ad utilizzare il glucosio a livello cellulare. Tuttavia anche nelle diete di soggetti diabetici è possibile includere gli zuccheri e i dolci, purché consumati in quantità controllate e nell'ambito di un pasto, ossia accompagnati da altri alimenti e soprattutto da fibra alimentare che ne rallentino l'assorbimento, evitando così la comparsa di picchi glicemici troppo elevati.

Fra gli alimenti dolci occorre fare una distinzione. Alcuni (prodotti da forno) apportano insieme agli zuccheri anche carboidrati complessi (amido) e altri nutrienti. Altri, invece, sono costituiti prevalentemente da saccarosio e/o da grassi (caramelle, barrette, cioccolata, ecc.).

Per appagare il desiderio del sapore dolce è preferibile perciò consumare i primi. Il loro uso va comunque attentamente controllato nel quadro della dieta complessiva giornaliera, tenendo conto del loro apporto calorico e nutritivo.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Come comportarsi:

Modera il consumo di alimenti e bevande dolci nella giornata, per non superare la quantità di zuccheri consentita.

Tra i dolci preferisci i prodotti da forno della tradizione italiana, che contengono meno grasso e zucchero e più amido, come ad esempio biscotti, torte non farcite, ecc

Utilizza in quantità controllata i prodotti dolci da spalmare sul pane o sulle fette biscottate (quali marmellate, confetture di frutta, miele e creme)

Fonte: Linee guida per una sana alimentazione italiana revisione 2003, in: http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_652

Al dolce non si può rinunciare". Sempre più frequentemente al pasticciere viene chiesto di prepararedessert che possano incontrare non solo il gusto, ma anche l'aspetto nutrizionale per venire incontro alle mutate esigenze dietetiche di una clientela sempre più diversificata ed esigente.
Il candidato, facendo riferimento anche al documento sopra riportato, esponga come preparare un dessert da servire alla fine di un pasto completo, elencando la composizione del menù (un antipasto,un primo e un secondo con contorno).
Il candidato descriva, In modo particolare e puntuale, nella preparazione del dessert, le materie prime utilizzate, le tecniche di lavorazione messe in atto, le fasi della lavorazione, eventuali decorazioni, dando motivazione delle sue scelte.

SECONDA PARTE

Il candidato, tenendo in considerazione i seguenti prodotti lievitati da forno della tradizione italiana(panettone, pandoro, colomba), ne esponga le principali fasi produttive. Inoltre spieghi vantaggi, svantaggi e differenze tra una lievitazione con lievito di birra e una lievitazione con lievito madre.

Considera un banchetto per 30 persone nel quale sono presenti 2 clienti allergici al latte, 4 clienti allergici alla frutta secca in guscio e 3 clienti allergici al sesamo. Crea un dessert con almeno 8 ingredienti che possa essere consumato da tutti i commensali, descrivendo gli ingredienti e le metodologie di lavorazione messe in atto in modo da prevenire eventuali contaminazioni.

Con il "*cake design*" le torte, soprattutto quelle da cerimonia (compleanni, feste di laurea, manifestazioni...), stanno diventando sempre più scenografiche. Il candidato illustri quali sono le principali materie prime utilizzate, le tecniche di lavorazione di questi ingredienti e le caratteristiche nutrizionali ad essi legate

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA Candidato/a___

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	*PUNTI*	*DESCRITTORI*	*PUNTEGGIO ATTRIBUITO*
COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa max 3 punti	1	Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente.	
	2	Il candidato comprende sufficientemente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato.	
	3	Il candidato interpreta correttamente il testo e la consegna data e e rielabora le informazioni in modo ampio e completo.	
PADRONANZA delle c onoscenze relative ai nuclei fondamentali delle/delle discipline max 6 punti	1- 2	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo carente e superficiale. Il testo prodotto non è pertinente alle richieste e presenta numerose lacune.	
	3- 4	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo essenziale. Il testo prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente pertinente ed esaustivo.	
	5- 6	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo puntuale. Il testo prodotto, pertinente alle richieste, si presenta completo e ricco di spunti personali.	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni max 8 puntI	1- 2	Il candidato non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali e predispone un prodotto non aderente alla richiesta. Individua le problematiche e/o situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni.	
	3- 4	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice e poco articolato. Individua le problematiche e/o situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti.	
	5- 6	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice, ma efficace. Individua discretamente le problematiche e/o situazioni, motivando in maniera più che sufficiente la tesi sostenuta.	
	7- 8	Il candidato possiede una buona/ un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo e articolato. Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi.	
CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici max 3 punti	1	Il candidato dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica in modo essenziale e con varie imprecisioni.	
	2	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato.	
	3	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo puntuale e preciso.	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA IN VENTESIMI			

APPROVATO ALL'UNANIMITA' DALLA COMMISSIONE Il Presidente

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

GRIGLIA VALUTAZIONE PARTE PRATICA DI LABORATORIO ENOGASTRONOMICO

ALUNNO: CLASSE:

	LIVELLO RAGGIUNTO PROVA PRATICA				
INDICATORI	Non accettabile 0.5	Accettabile 1	Medio 1.5	Alto 2	PUNTEGGIO (P)
Igiene e pulizia	postazione non pulita, presenza di residui alimentari durante tutta la lavorazione	pulizia non costante: migliorare durante le fasi di lavoro	postazione generalmente pulita, con qualche piccola dimenticanza	postazione sempre pulita e ben organizzata durante tutta la lavorazione	
Uso corretto di procedure / tecniche di lavorazione e rispetto dei tempi	utilizzo delle procedure / tecniche in maniera non corretta e/o non sa gestire il tempo a disposizione	utilizzo delle procedure / tecniche e/o gestione del tempo con aiuto / guida	utilizzo delle procedure / tecniche e/o gestione del tempo in maniera autonoma	utilizzo delle procedure / tecniche e/o gestione del tempo a disposizione in maniera autonoma e fattiva	
Autonomia e precisione nell'utilizzo degli strumenti	non è autonomo nello svolgimento dei compiti e nell'uso degli strumenti	ha sufficiente autonomia nello svolgimento dei compiti e nell'uso degli strumenti	è autonomo nello svolgimento dei compiti e nell'uso degli strumenti	è autonomo nello svolgimento dei compiti e nell'uso degli strumenti anche in situazioni nuove	
Qualità del prodotto finale (presentazione e tecnica)	errori evidenti nelle lavorazioni di base. Risultato finale non idoneo al servizio.	errori che compromettono in parte il risultato finale. Necessario migliorare precisione e finitura.	risultato complessivamente valido. Buon livello, migliorabile nella cura dei dettagli.	ottimo equilibrio tra estetica e funzionalità del piatto. Risultato finale di livello elevato.	
TOTALE					/ **8**

Note:

Docente _____

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

ALLEGATO 7

SIMULAZIONE COLLOQUIO

Per la SIMULAZIONE del COLLOQUIO il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal Decreto MIM e svolgerà una simulazione specifica nel mese di Maggio utilizzando la scheda di valutazione fornita dal Ministero allegata al Decreto

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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 quattro discipline oggetto del colloquio	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/o incompleto, e li utilizza 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 relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	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/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i 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	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO