GRIS00600C - ANU2E8K - REGISTRO PROTOCOLLO - 0013580 - 14/05/2026 - 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 DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 5 DPR 323/98)

CLASSE V A

INDIRIZZO: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"
ARTICOLAZIONE: "Prodotti dolciari artigianali e industriali"

a.s. 2025/2026

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

INDICE

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO ..... pag 3
PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO pag 4
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE ..... pag 6
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE..... pag7
PERCORSO FORMAZIONE SCUOLA LAVORO FSL (ex PCTO) pag8
DIDATTICA ORIENTATIVA pag14
INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA (OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO E RISULTATI)
pag14 .....
PERCORSO EDUCATIVO E FORMATIVO .....pag 14
EVENTUALI ATTIVITA' DI PREPARAZIONE ALL'ESAME pag16
SCHEDE DISCIPLINARI.....da pag 17
FIRME CONSIGLIO DI CLASSE.....pag132
ALLEGATO 1 modulo orientamento formativo .....
ALLEGATO 2 scheda disciplinare di Ed. civica .....
ALLEGATO 3 criteri di valutazione.....
ALLEGATO 4 griglia di valutazione della condotta .....
ALLEGATO 5 simulazione della prima prova e griglie di valutazione .....
ALLEGATO 6 simulazione della seconda prova e griglie di valutazione.....
ALLEGATO 7 griglia del colloquio

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

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 Prodotti dolciari artigianali e industriali il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; offre un percorso formativo che prepara gli studenti a diventare esperti in produzione di dolci e panetteria, con focus sulla tradizione e sull'innovazione. Gli studenti imparano a realizzare una vasta gamma di dolci, dalle torte alle brioches, dai biscotti ai panettoni, con diverse tecniche e ingredienti. Si studiano i processi di produzione del pane e di altri prodotti da forno, come focaccia e pizza. Si apprende come decorare e presentare i dolci e i prodotti da forno in modo artistico e accattivante. Si impara a controllare la qualità degli ingredienti e dei prodotti finiti sempre attenti alla valorizzazione dei prodotti dolciari locali e nazionali.
A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Enogastronomia", opzione "Produzioni dolciarie artigianali e industriali", consegue i risultati di apprendimento descritti, di seguito specificati in termini di competenze.

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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
Giovagnoli Marta	Lingua e Letteratura Italiana e Storia
Lombardi Barbara	Matematica
Fabbris Silvia	Scienze e Cultura dell'Alimentazione
Corradi Federica	Lingua Inglese
De Gasparis Beatrice	Lingua Tedesca
Peruzzi Valeria	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva
Villani Giuseppe	Laboratorio di Arte Bianca e pasticceria
Colombini Alessandra	Laboratorio di Sala e Vendita
Moriello Marco	Scienze Motorie
Moretti Paola	IRC
Viviani Antonio	Sostegno
Rovai Filippo	Sostegno

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, da registro, è composta da 12 alunni, di cui, però, uno non ha mai iniziato la frequenza in questo anno scolastico. Tutti provengono dalla 3°A PD, eccetto un'alunna che si è inserita nel 4° anno da altro Istituto proveniente da Monza, e rispetto all'inizio del triennio, risulta in numero minore a causa di abbandoni o insuccesso

La presentazione della classe, anche in termini di preparazione complessiva, non può prescindere dal contesto socioculturale di appartenenza, che ha influito nel corso del triennio sull'andamento didattico di gran parte di essi. In aggiunta a ciò, va considerato che alcuni di loro attualmente si dedicano periodicamente oppure nei giorni festivi ad attività lavorative nell'ambito professionale dell'indirizzo di studio. La maggior parte di essi ha fatto esperienze lavorative nel settore prescelto, alcuni all'estero nell'ambito del progetto Erasmus. Di conseguenza, nelle attività professionali scolastiche hanno dimostrato un buon grado di maturità e senso di responsabilità. Molte sono state le attività legate alla FSL durante l'anno scolastico che li hanno visti coinvolti, sottraendoli, però, alle lezioni delle altre materie, che hanno subito una esigua riduzione di programma.

La classe, che ha dimostrato un'adeguata apertura al dialogo educativo, ha sempre mantenuto quella correttezza comportamentale idonea all'ambiente scolastico, manifestando interesse verso la maggior parte delle proposte inerenti la formazione professionale. Nelle attività professionali ha, infatti, generalmente evidenziato un buon grado di maturità e senso di responsabilità.

La frequenza per molti di loro non è sempre stata costante, ricorrenti i ritardi o le uscite anticipate; tutto ciò ha condizionato in parte i loro risultati scolastici ed i loro apprendimenti disciplinari.
La partecipazione e gli interessi sono stati presenti, ma in gradi diversi: per alcuni in modo discontinuo e non proficuo, per altri in maniera costante e propositiva. 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.
Da sottolineare la situazione di due alunni che a causa delle tante assenze non hanno, ad oggi, raggiunto una preparazione adeguata per affrontare un esame di maturità in alcune discipline.

Il consiglio di classe ha sempre cercato di intervenire nei casi di debolezza, proponendo strategie di miglioramento e di recupero, costanti sono stati i contatti della coordinatrice e dei tutor con le famiglie dei ragazzi a rischio, particolare attenzione è sempre stata posta alla valorizzazione delle eccellenze.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Nella valutazione finale, i docenti intendono considerare non solo i risultati delle verifiche, ma anche la disponibilità al dialogo educativo, la volontà di miglioramento e la serietà dell'impegno e l'effettivo riscontro di progressi nella preparazione.
Da sottolineare la presenza di 2 ragazzi stranieri che, nonostante gli sforzi, l'impegno e la frequenza dei corsi di L2, non hanno raggiunto un profitto del tutto sufficiente specialmente nella produzione scritta.

Il percorso Formazione Scuola-Lavoro ha favorito lo sviluppo di competenze professionali nell'indirizzo di studio, e gli studenti si sono sentiti coinvolti nelle attività pratiche più vicine ai loro interessi o propensioni lavorative. Per questo si è concluso in modo soddisfacente e la classe ha risposto adeguatamente dimostrando interesse e partecipazione.

Gli alunni con Bisogni Educativi Speciali saranno comunicati al Presidente e alla commissione in sede di riunione preliminare e contestualmente verranno mostrati i fascicoli riservati personali.

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;

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

- 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 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

TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: LA NUOVA FIGURA DEL "PASTRY CHEF"

La cucina italiana rappresenta un elemento di eccellenza in tutto il mondo, soprattutto per quanto riguarda la tradizione dolciaria. Per questo il progetto ha preso in considerazione le diverse forme della produzione dolciaria, prestando particolare attenzione alla tradizione della nostra zona, fucina di ricette di dolci ricche di ingredienti sani, frutto della produzione agricola e dell'allevamento della campagna maremmana.

Il progetto ha stimolato gli studenti a prendere in considerazione i prodotti locali come l'olio, la ricotta, i formaggi, i grani, soprattutto quelli antichi, e tanti altri prodotti, preferendo un utilizzo consapevole, possibilmente a km 0, seguendo l'intento, in questa direzione, dell'Istituto "Leopoldo II di Lorena" che produce prodotti all'interno

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

dell'azienda agraria che vengono poi riutilizzati nelle preparazioni dell'indirizzo enogastronomico.

Le ricette che sono state prese in esame e studiate in tutti i vari aspetti, sono state poi messe in pratica realizzando prodotti finiti nei laboratori e lavori in digitale in cui si evidenzieranno, passo dopo passo, tutti i momenti dell'attività, dall'inizio alla fine.

L'esame delle ricette ha preso in considerazione anche cenni storici , sull'origine di esse e sull'analisi delle caratteristiche organolettiche degli ingredienti utilizzati.

Per questo è stato necessario un lavoro congiunto e coeso del Consiglio di classe per apportare contributi alla determinazione delle competenze della figura professionale che si va formando, nonché per stimolare la motivazione degli studenti che hanno scelto questo indirizzo, anche con la finalità di evitare fenomeni di dispersione scolastica.

DESCRIZIONE ATTIVITÀ DELLA CLASSE TERZA.

Il percorso della classe terza è stato incentrato sulla conoscenza e sull'utilizzo di materie prime frutto della terra.
Sono stati condotti studi, ricerche e lezioni con esperti per conoscere i diversi prodotti tipici della tradizione locale analizzandone le caratteristiche.
Gli studenti hanno ricercato cenni storici e aneddoti; sono state elaborate le schede tecniche dei preparati e condotte analisi delle caratteristiche organolettiche degli ingredienti, definendo anche la scheda dei valori nutrizionali. Particolare attenzione è stata dedicata alla conservazione dei cibi e si è proceduto al calcolo del costo piatto.

La classe ha visitato alcune aziende del territorio produttrici dei prodotti presi in esame e gli alunni

hanno avuto la possibilità di confrontarsi con esperti che hanno spiegato l'importanza del prodotto al fine della buona riuscita del dolce.
Nella classe terza, gli alunni hanno preso parte a eventi per sviluppare competenze professionali volte anche a preparare l'esame IeFP.

SINTESI PERCORSO DELLA CLASSE TERZA:

Concorsi	15
Progetto cinema	8
Eventi interni ed esterni	150
Incontri esperti	17

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Corso sull'olio	8
Uscite didattiche	20
Corso sicurezza	4
Stage in azienda	108
orientamento	30
Totale	**360 ORE**

DESCRIZIONE ATTIVITÀ CLASSE QUARTA

In quarta, la classe ha preso in esame la produzione fattiva delle ricette studiate l'anno precedente ed ha individuato nuove ricette tipiche della tradizione nazionale.
Anche per questa tipologia di prodotto sono state elaborate schede tecniche.Sono stati realizzati i piatti in laboratorio, rielaborando le ricette anche in modo personale.
Sempre fondamentale è stato l'apporto degli esperti e delle aziende del territorio per arricchire le conoscenze e importante anche la partecipazione a stage professionali.
Durante l'anno scolastico gli alunni sono stati coinvolti nella preparazione di eventi per implementare le competenze professionali e saper utilizzare i prodotti a km 0. Gli alunni hanno preso parte al concorso Miglior Allievo della Toscana, organizzato dall'Unione Regionale Cuochi Toscani, per la valorizzazione dei prodotti tipici, e al concorso organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina di Grosseto, che ha consegnato una borsa di studio per la partecipazione alla Summer School Alma.
Nelle attività pluridisciplinari sono stati trattati temi sulla sostenibilità. Nel percorso FSL gli alunni hanno ricevuto informazioni utili per orientarsi nel mondo del lavoro, della formazione e dell'imprenditorialità nella regione Toscana.
Hanno anche partecipato ai corsi formativi organizzati con il PNRR, dove hanno imparato nuove tecniche professionali per la preparazione e la presentazione di prodotti a filiera corta e rafforzato le competenze professionali acquisite nel corso degli anni a scuola.
Gli alunni hanno svolto, nel mese di giugno, attività di stage in aziende del territorio con la finalità di migliorare le competenze professionali e farsi conoscere dal mondo del lavoro in vista di una futura professione.

SINTESI PERCORSO DELLA CLASSE QUARTA

Eventi interni ed esterni	100
Orientamento ed esperti esterni	23

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

concorsi	25
Progetto cinema	8
Uscite didattiche	29
stage aziendali	108
TOTALE	**293 ORE**

DESCRIZIONE ATTIVITÀ CLASSE QUINTA

.

In questo anno scolastico la classe ha lavorato sulla valorizzazione e rielaborazione di ricette della tradizione internazionale.E' stato Consolidato il percorso all'interno della pasticceria che si è concluso anche con lavori multimediali.Anche durante questo anno scolastico gli alunni sono stati supportati dall'esperienza di esperti e da visite in aziende.

SINTESI PERCORSO DELLA CLASSE QUINTE:

orientamento	9
Esperti esterni	26
Eventi interni ed esterni	24
Uscite didattiche	26
Progetto cinema	12
TOTALE	**97**

ORE TOTALI: 750

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Scheda di Rilevazione delle competenze trasversali e tecnico professionali
CLASSE QUINTA INDIRIZZO PRODUZIONE DOLCIARIA
A.S. 2025-2026

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 **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** Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	**1 principiante** **2 avanzato** **3 esperto**
TOTALE PUNTEGGIO	**……../3**

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.

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

- l'acquisizione del senso di responsabilità in ambito scolastico e lavorativo

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
- 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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 30/04/2026 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 di colloquio che si svolgeranno nell'ultima parte dell'anno. Griglia di valutazione **(all. n. 7)**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

SCHEDE DISCIPLINARI

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: **MARTA GIOVAGNOLI**

TESTO: RONCORONI, CAPPELLINI,DENDI,SALA,TRIBULATO " La mia nuova letteratura. Dall'Unità di Italia ad oggi." 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,lab.pasticceria,
CONOSCENZE	○ Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. ○ Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, , espressivi, valutativo-interpretativ**i**, argomentativi, regolativi

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

STRUTTURA DI APPRENDIMENTO	**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, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.
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
OBIETTIVI RAGGIUNTI	La maggior 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.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento 2	DALLA RIFLESSIONE AL TESTO SCRITTO
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/UDA	Lab. pasticceria, sc.alimentazione, inglese, seconda lingua, diritto.
CONOSCENZE	Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale Analisi del testo in prosa e poesia, comprensione di un documento ed argomentazione, tema di ordine generale

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

STRUTTURA DI APPRENDIMENTO	
METODOLOGIA	Lezioni frontali / Costruzione ed utilizzo di Mappe concettuali Approfondimenti in rete/ Visione di filmati Simulazione della prima prova d'esame

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

OBIETTIVI RAGGIUNTI	La maggior parte della classe ha raggiunto risultati soddisfacenti. Per alcuni, invece i risultati sono mediocri. Degni di nota due ragazzi che hanno mostrato versatilità e buona propensione nella produzione di testi scritti di ogni tipologia.

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/UDA	Inglese, II lingua

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

CONOSCENZE	· Fonti dell'informazione e della documentazione · Social network e new media come fenomeno comunicativo. · Caratteri comunicativi di un testo multimediale · Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale. 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
METODOGIA	Attività laboratoriali di ricerca in rete dei dati e realizzazione di presentazioni multimediali
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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento n.4	*POESIA, PROSA, TEATRO IN ETÀ CONTEMPORANEA*
TEMPI DI SVOLGIMENTO	***Tutto l'anno scolastico***
COMPETENZA/E **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
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.
	· Significative produzioni letterarie, anche di autori internazionali. · Contestualizzazione dell'evoluzione della civiltà letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi . rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento:

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

CONOSCENZE	I primo Romanticismo: ripasso L'Età del Realismo. La belle Epoque ***Scapigliatura,*** caratteri generali. I poeti maledetti: ***C. Baudelaire,*** " Corrispondenze" Il Positivismo in Europa: l'età della scienza Il Naturalismo e il romanzo sperimentale di ***E.Zolà.*** ***G. Verga*****:** la vita, il pensiero. Il verismo. L'ideale dell'ostrica. Il Ciclo dei vinti. " Nedda" e la svolta verista "Rosso Malpelo", "La lupa" "Fantasticheria", " La Prefazione all'amante di gramigna". "I Malavoglia": genesi, struttura, contenuto." L'addio di Ntoni" Le nuove tecniche narrative. Lo straniamento, la regressione. "Mastro Don Gesualdo": genesi, struttura e contenuto., "LA morte di Gesualdo" **Il Decadentismo** in Europa: estetismo e simbolismo: caratteri generali. ***G.Carducci:*** Vita e poetica. "Traversando la "Maremma Toscana" ***G. Pascoli***: la vita, il pensiero, la poetica del fanciullino, il nido pascoliano. Da "Il fanciullino": "È dentro di noi un fanciullino" Da "Myricae": "Arano", "Lavandare", "X Agosto"," Novembre", "L'assiuolo" " Il lampo", " Il tuono". Da "I Canti di Castelvecchio": "Il gelsomino notturno": commento. Il simbolismo pascoliano e fonosimbolismo ***G. D'Annunzio*****:** vita , pensiero, poetica. Estetismo e superomismo.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	“Alcyone" e il panismo "La pioggia nel pineto" , “ La sera fiesolana”: caratteri generali. “ Il Piacere” : trama, stile e personaggi. Da “Il Piacere”: “ Il verso è tutto”. “ Il Notturno”: caratteri generali ***L. Pirandello***: la vita, il pensiero, le opere, la follia Da "Saggio sull’Umorismo": “ Avvertimento e sentimento del contrario” “Uno, nessuno, centomila”: caratteristiche generali e tematiche “ Il fu Mattia Pascal”: caratteri generali e tematiche. “ La nascita di Adriano Meis” Da “ Novelle per un anno”: “La patente”. ***Futuristi e crepuscolari****:* caratteri generali e tematiche Marinetti e il “Manifesto del Futurismo” ,“Il manifesto della cucina futurista” ***I. Svevo:*** la vita, il pensiero e la triestinità “Una vita”, e “Senilità”: caratteristiche tematiche e stilistiche. "La coscienza di Zeno": il racconto della pazzia contemporanea: caratteri generali, struttura e trama. “ L’ultima sigaretta”. La conclusione del romanzo. Svevo , Joyce e Freud: il monologo interiore e il flusso di coscienza L’**Ermetismo**: origini, tematiche e stile. ***G. Ungaretti*** La vita e il contesto storico. “Veglia”, “San Martino del Carso”,”Fratelli”, “ In memoria”, “ Soldati”. “La madre” Ungaretti: da uomo di pena a uomo di fede.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	E. Montale La vita, il significato della poesia, le tematiche Da “Ossi di Seppia”: “Meriggiare pallido e assorto”, “ Spesso il male di vivere…”, “ I Limoni”, “ Ho sceso dandoti il braccio”. ***P. Levi*** La Shoah “Se questo è un uomo”: analisi e commento **OGNI ALUNNO HA LETTO AUTONOMAMENTE UN ROMANZO A SUA SCELTA**
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 ; simulazioni dal testo iconico-grafico al testo verbale.
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA UDA/ COMPETENZA	Lingua Inglese Storia, Laboratorio pasticceria Scienza e Cultura dell’Alimentazione
OBIETTIVI RAGGIUNTI	Un gruppo ristretto di alunni ha conseguito un livello di preparazione buono e presenta una capacità espositiva fluida e 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 Per alcuni la preparazione è carente e la produzione orale risulta mediocre, faticosa e poco fluida.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DISCIPLINA**: STORIA**

DOCENTE**: MARTA GIOVAGNOLI**

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

Unità di apprendimento 1	**LA SOCIETÀ DI MASSA**
TEMPI DI SVOLGIMENTO	Ottobre/novembre
COMPETENZE D’ASSEO 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 11 padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza ed alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio
DISCIPLINE COLLEGATE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA/UDA	Lingua e letteratura italiana, matematica, sc.alimentazione, laboratorio pasticceria, diritto

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	· Le tappe politiche e sociali dell'unificazione italiana · La seconda rivoluzione industriale · La *società di massa* nell'Europa dal tardo Ottocento · La partecipazione popolare alla politica e le trasformazioni della proposta e della rappresentanza politica tra Ottocento e Novecento
METODOGIA **METODOLOGIA DI VERIFICA**	Lezioni frontali / Costruzione ed utilizzo di Mappe concettuali Approfondimenti in rete/ Visione di filmati verificche orali e scritte
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 2	**L'ITALIA LIBERALE**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

TEMPI DI SVOLGIMENTO	dicembre
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 pasticceria, diritto
CONOSCENZE	· La politica economica e finanziaria della Destra · L'età giolittiana · La politica di espansione e di alleanze per l'allargamento dei territori· Ideologie a confronto e costruzione del consenso: fra sindacalismo, movimenti di emancipazione femminile e scioperi, e riforme elettorali e del sistema dell'istruzione pubblica · Il rapporto con lo Stato del Vaticano, la partecipazione politica dei cattolici e la ricerca dell'equilibrio

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 Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
METODOGIA **METODOLOGIA DI VERIFICA**	Lezioni frontali / Costruzione ed utilizzo di Mappe concettuali Approfondimenti in rete/ Visione di filmati verifiche orali e scritte
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.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento n.3	TITOLO: LE GUERRE DEL NOVECENTO
TEMPI DI SVOLGIMENTO	***gennaio-febbraio-marzo***
COMPETENZA/E **D'ASSE O COMPETENZE 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 prspettiva 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 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	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 · 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
METODOLOGIA **METODOLOGIA DI VERIFICA**	Lezioni frontali / Costruzione ed utilizzo di Mappe concettuali Approfondimenti in rete/ Visione di filmati verifiche orali e scritte

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA/UDA	Lingua e letteratura italiana, matematica, sc.alimentazione, laboratorio pasticceria, diritto
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: le dittature moderne
TEMPI DI SVOLGIMENTO	***marzo-aprile***
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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	8 utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
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
CONOSCENZEI	· *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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

METODOLOGIA **METODOLOGIA DI VERIFICA**	Lezioni frontali / Costruzione ed utilizzo di Mappe concettuali Approfondimenti in rete/ Visione di filmati verifiche scritte e orali
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA/UDA	Lingua e letteratura italiana, matematica, sc.alimentazione, laboratorio pasticceria, diritto
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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento n.5	TITOLO: l'Italia repubblicana
TEMPI DI SVOLGIMENTO	**maggio**
COMPETENZA/E **D'ASSE O COMPETENZE 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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. 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

CONOSCENZE	La Resistenza in Italia e i problemi aperti: vicende ed interpretazioni fra guerra civile, guerra partigiana e guerra patriottica 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/ Visione di filmati
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA/UDA	Lingua e letteratura italiana, matematica, sc.alimentazione, laboratorio pasticceria, diritto
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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

PROGETTAZIONE INTERDISCIPLINARE	
DENOMINAZIONE	**UDA PLURIDISCIPLINARE :** ***ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE: alimenti nuovi e alimenti della tradizione nel mondo***
DENOMINAZIONE UDA **DI STORIA**	**SVILUPPO STORICO DELLA GLOBALIZZAZIONE**
COMPITO	realizzazione di un power point sulla storia e le fasi della globalizzazione
ASSI CULTURALI	asse scientifico, tecnologico e professionale asse dei linguaggi asse storico-culturale
COMPETENZA	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
ABILITÀ	essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.
MATERIE COINVOLTE	storia, lab, pasticceria, lab sala, inglese, tedesco, irc, sc. alimenti

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

TEMPI	secondo quadrimestre
METODOLOGIE	cooperative learning ricerche in internet lezioni frontali dialogate

Unità di apprendimento 3	**EDUCAZIONE CIVICA**
TEMPI DI SVOLGIMENTO	maggio
COMPETENZE D'ASSE O INTERDISCIPLINARI LEGATE ALL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO	**COMPETENZA 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
DISCIPLINE COLLEGATE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA/UDA	Tutte
CONOSCENZE	Le grandi dittature di ieri e di oggi

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

STRUTTURA DI APPRENDIMENTO	. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Essere consapevoli del valore delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
METODOLOGIA **MODALITA' DI VERIFICA**	Lezioni frontali/ Appunti forniti dal docente. Attività laboratoriale e lavoro finale multimediale
OBIETTIVI RAGGIUNTI	Il livello globale raggiunto dalla maggior parte della classe è più che discreto; alcuni hanno raggiunto un profitto più che sufficiente

DISCIPLINA RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE Paola Moretti

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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	scienze e cultura degli alimenti
Obiettivi raggiunti	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.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Gli obiettivi sono stati globalmente raggiunti.

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA

DOCENTE: Giuseppe Villani

LIBRI DI TESTO: "Laboratorio di pasticceria 2.0" *e* "Alta professionalità in cucina" – *Edizioni Calderini*

Unità di apprendimento 1	**SICUREZZA IN LABORATORIO** **Sicurezza igienica e sistema HACCP – Sicurezza e tutela del lavoro**
Tempi di svolgimento	**Settembre – Giugno**
Competenze interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	**A**pplicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
	Abilità-competenza

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Struttura di apprendimento	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.
Nuclei tematici fondamentali	Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione La normativa igienico-sanitaria, il piano di autocontrollo e il sistema HACCP. La "qualità totale": i parametri della qualità dei prodotti dolciari artigianali e industriali.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodologia	Metodologia: Il processo di perseguimento degli obiettivi e la realizzazione dei moduli è stato caratterizzato dall'articolazione delle seguenti attività: Lezioni frontali per la presentazione degli argomenti ; lavoro di gruppo e ricerche; esperienze pratiche nel laboratorio della scuola; esperienze di stage e di lavoro nelle aziende, realizzate nel settore pasticceria/cucina e nel settore distribuzione-sala, in diverse situazioni aziendali; partecipazioni a manifestazioni gastronomiche; esercitazioni su esercizi proposti dall'insegnante. Strumenti: Gli argomenti sono stati trattati con l'ausilio dei libri di testo " Laboratorio di pasticceria 2.0" *e* "Alta professionalità in cucina" – *Edizioni Calderini*, gli appunti dell'insegnante, la manualistica e le riviste specifiche di settore, la lavagna luminosa e, per quel che riguarda le esercitazioni pratiche, in laboratorio di pasticceria/cucina, sala e computer con le attrezzature ivi presenti.
Discipline che condividono la stessa UDA/ competenza	**Alimentazione, Sala e Diritto**
Obiettivi raggiunti	Alcuni alunni hanno mostrato alcune difficoltà nello studio e nell'apprendimento della disciplina, con risultati non in linea con gli obiettivi prefissati

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento 2	**I PRODOTTI ALIMENTARI** **Organizzazione dell'impianto e del lavoro**
Tempi di svolgimento	**Settembre – Giugno**
Competenze interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	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.
	Abilità-competenza

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Struttura di apprendimento	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.
	I prodotti dolciari e da forno: dal processo al prodotto Le materie prime dei prodotti dolciari e da forno. Il controllo dei prodotti dolciari sotto il profilo organolettico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Le caratteristiche della strumentazione di laboratorio di pasticceria e il suo utilizzo in sicurezza.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Nuclei tematici fondamentali	
Metodologia	**M**etodologia: Il processo di perseguimento degli obiettivi e la realizzazione dei moduli è stato caratterizzato dall'articolazione delle seguenti attività: Lezioni frontali per la presentazione degli argomenti ; lavoro di gruppo e ricerche; esperienze pratiche nel laboratorio della scuola; esperienze di stage e di lavoro nelle aziende, realizzate nel settore pasticceria/cucina e nel settore distribuzione-sala, in diverse situazioni aziendali; partecipazioni a manifestazioni gastronomiche; esercitazioni su esercizi proposti dall'insegnante. Strumenti: Gli argomenti sono stati trattati con l'ausilio dei libri di testo " Laboratorio di pasticceria 2.0" *e* "Alta professionalità in cucina" – *Edizioni Calderini*, gli appunti dell'insegnante, la manualistica e le riviste specifiche di settore, la lavagna luminosa e, per quel che riguarda le esercitazioni pratiche, in laboratorio di pasticceria/cucina, sala e computer con le attrezzature ivi presenti.
Discipline che condividono la stessa UDA/ competenza	**Alimentazione, Sala e Diritto**
Obiettivi raggiunti	**A**lcuni alunni hanno mostrato alcune difficoltà nello studio e nell'apprendimento della disciplina, con risultati non in linea con gli obiettivi prefissati

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento 3	**PASTICCERIA PROFESSIONALE EVOLUTA** **Produzione innovativa** **Lo studio del prodotto e l'arte della presentazione**
Tempi di svolgimento	**Settembre – Giugno**
Competenze interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
	Abilità-competenza

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Struttura di apprendimento	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, 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. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.
Nuclei tematici fondamentali	**L**a produzione dolciaria artigianale e la valorizzazione sensoriale Le tecniche di decorazione del prodotto dolciario. L'innovazione della produzione dolciaria: l'evoluzione del gusto e delle tipologie della pasticceria.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodologia	Metodologia: Il processo di perseguimento degli obiettivi e la realizzazione dei moduli è stato caratterizzato dall'articolazione delle seguenti attività: Lezioni frontali per la presentazione degli argomenti ; lavoro di gruppo e ricerche; esperienze pratiche nel laboratorio della scuola; esperienze di stage e di lavoro nelle aziende, realizzate nel settore pasticceria/cucina e nel settore distribuzione-sala, in diverse situazioni aziendali; partecipazioni a manifestazioni gastronomiche; esercitazioni su esercizi proposti dall'insegnante. Strumenti: Gli argomenti sono stati trattati con l'ausilio dei libri di testo " Laboratorio di pasticceria 2.0" *e* "Alta professionalità in cucina" – *Edizioni Calderini*, gli appunti dell'insegnante, la manualistica e le riviste specifiche di settore, la lavagna luminosa e, per quel che riguarda le esercitazioni pratiche, in laboratorio di pasticceria/cucina, sala e computer con le attrezzature ivi presenti.
Discipline che condividono la stessa UDA/ competenza	**Alimentazione, Sala, Diritto, Inglese e Storia**
Obiettivi raggiunti	**A**lcuni alunni hanno mostrato alcune difficoltà nello studio e nell'apprendimento della disciplina, con risultati non in linea con gli obiettivi prefissati

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento 4	**ENOGASTRONOMIA MANAGERIALE** **Il menu**
Tempi di svolgimento	**Settembre – Giugno**
Competenze interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	**P**redisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
	Abilità-competenza

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Struttura di apprendimento	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente **s**ostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
Nuclei tematici fondamentali	La produzione dolciaria: il profilo nutrizionale del cliente e le sue esigenze Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno. La realizzazione di prodotti dolciari rispondenti alle esigenze della clientela con intolleranze, allergie alimentari e/o specifiche esigenze dietetiche.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodologia	Metodologia: Il processo di perseguimento degli obiettivi e la realizzazione dei moduli è stato caratterizzato dall'articolazione delle seguenti attività: Lezioni frontali per la presentazione degli argomenti ; lavoro di gruppo e ricerche; esperienze pratiche nel laboratorio della scuola; esperienze di stage e di lavoro nelle aziende, realizzate nel settore pasticceria/cucina e nel settore distribuzione-sala, in diverse situazioni aziendali; partecipazioni a manifestazioni gastronomiche; esercitazioni su esercizi proposti dall'insegnante. Strumenti: Gli argomenti sono stati trattati con l'ausilio dei libri di testo " Laboratorio di pasticceria 2.0" *e* "Alta professionalità in cucina" – *Edizioni Calderini*, gli appunti dell'insegnante, la manualistica e le riviste specifiche di settore, la lavagna luminosa e, per quel che riguarda le esercitazioni pratiche, in laboratorio di pasticceria/cucina, sala e computer con le attrezzature ivi presenti.
Discipline che condividono la stessa UDA/ competenza	**Alimentazione, Sala e Diritto**
Obiettivi raggiunti	Alcuni alunni hanno mostrato alcune difficoltà nello studio e nell'apprendimento della disciplina, con risultati non in linea con gli obiettivi prefissati

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento 5	**PRODUZIONE DOLCIARIA** **Produzione locale, nazionale ed internazionale**
Tempi di svolgimento	**Settembre – Giugno**
Competenze interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
	Abilità-competenza

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Struttura di apprendimento	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 tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela. 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.
Nuclei tematici fondamentali	La valorizzazione del territorio e la promozione del "Made in Italy" La promozione dei prodotti del territorio. La pasticceria regionale tra valorizzazione e innovazione.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodologia	Metodologia: Il processo di perseguimento degli obiettivi e la realizzazione dei moduli è stato caratterizzato dall'articolazione delle seguenti attività: Lezioni frontali per la presentazione degli argomenti ; lavoro di gruppo e ricerche; esperienze pratiche nel laboratorio della scuola; esperienze di stage e di lavoro nelle aziende, realizzate nel settore pasticceria/cucina e nel settore distribuzione-sala, in diverse situazioni aziendali; partecipazioni a manifestazioni gastronomiche; esercitazioni su esercizi proposti dall'insegnante. Strumenti: Gli argomenti sono stati trattati con l'ausilio dei libri di testo " Laboratorio di pasticceria 2.0" *e* "Alta professionalità in cucina" – *Edizioni Calderini*, gli appunti dell'insegnante, la manualistica e le riviste specifiche di settore, la lavagna luminosa e, per quel che riguarda le esercitazioni pratiche, in laboratorio di pasticceria/cucina, sala e computer con le attrezzature ivi presenti.
Discipline che condividono la stessa UDA/ competenza	**Alimentazione, Sala e Diritto**
Obiettivi raggiunti	Alcuni alunni hanno mostrato alcune difficoltà nello studio e nell'apprendimento della disciplina, con risultati non in linea con gli obiettivi prefissati

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DISCIPLINA **Lingua Inglese**

DOCENTE Corradi Federica

LIBRI DI TESTO: “MASTERING COOKING AND SERVICE” SMITH/MORRIS, ED. ELI

Unità di apprendimento	FOOD BASICS
Tempi di svolgimento	**Settembre-Aprile**
Competenza di asse	Utilizzare la lingua straniera, nell’ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.
Discipline collegate che condividono la stessa competenza (da linee guida)	Seconda lingua straniera, Scienza e Cultura dell’alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia e sala vendita

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Conoscenze	Ampliamento del lessico riguardante: nutrients and nutrition intolerances and allergies eating disorders lifelong nutrition: vegetarian and vegan diets, macrobiotic diet, Mediterranean diet...

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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 e produrre testi di tipo generale e professionale • Partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni in modo semplice ed essenziale. • Fare descrizioni in modo semplice ed essenziale, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale e per lo più attinenti alla microlingua • Scrivere brevi e semplici testi, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale e per lo più attinenti alla microlingua • Reperire informazioni e documenti in italiano o in linguastraniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. • Utilizzare i dizionari online per la comprensione e la produzione di testi di ambito professionale

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodi e mezzi	Si utilizzerà il metodo comunicativo-funzionale-nozionale, con lezioni partecipate e frontali stimolando l'apprendimento deduttivo e il cooperative learning. Lo studio delle funzioni linguistiche e delle relative strutture grammaticali partirà dall'ascolto, dalla lettura, drammatizzazione e simulazione di testi in una situazione comunicativa reale. Gli studenti saranno guidati nell'analisi di strutture e funzioni, per approdare alle regole, che poi saranno fissate attraverso esercizi di tipo strutturale. Il lavoro in classe verrà svolto il più possibile in piccoli gruppi o a coppie per simulare le situazioni, riutilizzare le strutture e i modelli linguistici
Obiettivi raggiunti	La classe, a vari livelli, è in grado di riferire in lingua inglese sulle sostanze nutritive degli alimenti, sulla sana alimentazione e cattiva alimentazione con particolare riferimento alle diverse diete, specialmente quella Mediterranea, al fast food e slow food e alla piramide alimentare. Gli alunni sanno parlare di allergie e intolleranze con le loro cause ed effetti.

Unità di apprendimento	ALIMENTI NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Tempi di svolgimento	**Settembre-Aprile**
Competenza di asse	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato
Discipline collegate che condividono la stessa competenza (da linee guida)	Seconda lingua straniera, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia e sala vendita
Conoscenze	Ampliamento del lessico riguardante: slow food and fast food New food

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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 e produrre testi di tipo generale e professionale • Partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni in modo semplice ed essenziale. • Fare descrizioni in modo semplice ed essenziale, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale e per lo più attinenti alla microlingua • Scrivere brevi e semplici testi, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale e per lo più attinenti alla microlingua • Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. • Utilizzare i dizionari online per la comprensione e la produzione di testi di ambito professionale

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodi e mezzi	Si utilizzerà il metodo comunicativo-funzionale-nozionale, con lezioni partecipate e frontali stimolando l'apprendimento deduttivo e il cooperative learning. Lo studio delle funzioni linguistiche e delle relative strutture grammaticali partirà dall'ascolto, dalla lettura, drammatizzazione e simulazione di testi in una situazione comunicativa reale. Gli studenti saranno guidati nell'analisi di strutture e funzioni, per approdare alle regole, che poi saranno fissate attraverso esercizi di tipo strutturale. Il lavoro in classe verrà svolto il più possibile in piccoli gruppi o a coppie per simulare le situazioni, riutilizzare le strutture e i modelli linguistici
Obiettivi raggiunti	La classe, a vari livelli, è in grado di riferire in lingua inglese sulle sostanze nutritive degli alimenti, sulla sana alimentazione e cattiva alimentazione con particolare riferimento alle diverse diete, specialmente quella Mediterranea, al fast food e slow food e alla piramide alimentare. Gli alunni sanno parlare di allergie e intolleranze con le loro cause ed effetti.

Unità di apprendimento	BRITISH CULTURE

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Tempi di svolgimento	**Settembre-Aprile**
Competenza di asse	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato
Discipline collegate che condividono la stessa competenza (da linee guida)	Seconda lingua straniera, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia e sala vendita
Conoscenze	Cenni su: Wilde Joyce Orwell

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodi e mezzi	Si utilizzerà il metodo comunicativo-funzionale-nozionale, con lezioni partecipate e frontali stimolando l'apprendimento deduttivo e il cooperative learning. Lo studio delle funzioni linguistiche e delle relative strutture grammaticali partirà dall'ascolto, dalla lettura, drammatizzazione e simulazione di testi in una situazione comunicativa reale. Gli studenti saranno guidati nell'analisi di strutture e funzioni, per approdare alle regole, che poi saranno fissate attraverso esercizi di tipo strutturale. Il lavoro in classe verrà svolto il più possibile in piccoli gruppi o a coppie per simulare le situazioni, riutilizzare le strutture e i modelli linguistici
Obiettivi raggiunti	La classe, a vari livelli, è in grado di riferire in lingua inglese sulle sostanze nutritive degli alimenti, sulla sana alimentazione e cattiva alimentazione con particolare riferimento alle diverse diete, specialmente quella Mediterranea, al fast food e slow food e alla piramide alimentare. Gli alunni sanno parlare di allergie e intolleranze con le loro cause ed effetti.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento	**HEALTHY FOOD CHOICES: FOOD PYRAMID (ed. Civica)**
Tempi di svolgimento	**Settembre-Aprile**
Competenza di asse	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Seconda lingua straniera, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia e sala vendita

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

(da linee guida)	
Conoscenze	Ampliamento del lessico riguardante: -dietary recommendations and food guides: food pyramid -Religion and food choices
Metodi e mezzi	Si utilizzerà il metodo comunicativo-funzionale-nozionale, con lezioni partecipate e frontali stimolando l'apprendimento deduttivo e il cooperative learning. Lo studio delle funzioni linguistiche e delle relative strutture grammaticali partirà dall'ascolto, dalla lettura, drammatizzazione e simulazione di testi in una situazione comunicativa reale. Gli studenti saranno guidati nell'analisi di strutture e funzioni, per approdare alle regole, che poi saranno fissate attraverso esercizi di tipo strutturale.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Il lavoro in classe verrà svolto il più possibile in piccoli gruppi o a coppie per simulare le situazioni, riutilizzare le strutture e i modelli linguistici
Obiettivi raggiunti	La classe, a vari livelli, è in grado di riferire in lingua inglese sulle sostanze nutritive degli alimenti, sulla sana alimentazione e cattiva alimentazione con particolare riferimento alle diverse diete, specialmente quella Mediterranea, al fast food e slow food e alla piramide alimentare. Gli alunni sanno parlare di allergie e intolleranze con le loro cause ed effetti.

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+TUTOR ed. ZANICHELLI

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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. Classificazione delle funzioni Grafici notevoli di funzioni elementari. Campo di esistenza di funzioni algebriche razionali (intere e fratte), di funzioni algebriche irrazionali. 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: · Classificare una funzione algebrica

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	· Determinare il dominio di una funzione algebrica · Calcolare intersezione con assi cartesiani e segno di una funzione algebrica
Metodologia	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 livelli
Discipline che condividono la stessa UDA/competenza	Scienze e cultura dell'alimentazione Laboratorio di Servizi enogastronomici–Settore Pasticceria Laboratorio di Servizi enogastronomici–Settore Sala e Vendita Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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. Definizione di limite finito di una funzione in un punto.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Nuclei tematici fondamentali	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 lezione frontale per la sistematizzazione Individuazione delle eventuali difficoltà incontrate dalla classe e delle opportune strategie per superarle

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	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
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Scienze e cultura dell'alimentazione Laboratorio di Servizi enogastronomici–Settore Pasticceria 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento	**UDA N.3 LE DERIVATE (da completare)**
Tempi di svolgimento	Aprile-Giugno
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
Nuclei tematici fondamentali	Definizione di derivata di una funzione in un punto. 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 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Verifiche programmate.
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Scienze e cultura dell'alimentazione Laboratorio di Servizi enogastronomici–Settore Pasticceria Laboratorio di Servizi enogastronomici–Settore Sala e Vendita Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva Storia
Obiettivi raggiunti	Molti alunni hanno raggiunto gli obiettivi di seguito elencati, solo alcuni con un profitto discreto o buono: Calcolo derivata prima di funzione algebrica razionale intera e fratta; Calcolo di eventuali punti di massimo e minimo di una funzione algebrica razionale Alcuni alunni non sono riusciti a raggiungere gli obiettivi a causa di scarsa partecipazione alla didattica e/o scarso impegno nei lavori assegnati.

Unità di apprendimento	**UDA N.4 LO STUDIO DI FUNZIONI**
Tempi di svolgimento	Marzo-Giugno
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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	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	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
Abilità-competenze	· 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
	Svolgimento di numerosi esercizi a completamento ed ampliamento della parte teorica
	Azioni di recupero mirate per livelli
Metodologia	Libro di testo

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	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
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Scienze e cultura dell'alimentazione Laboratorio di Servizi enogastronomici–Settore Pasticceria Laboratorio di Servizi enogastronomici–Settore Sala e Vendita Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva Storia
	Mediamente la classe ha raggiunto il seguente obiettivo anche se a livelli diversi:

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Obiettivi raggiunti	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 Pasticceria, 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 **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	**30 ore**
Competenze d'Asse o interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	**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 , favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibratl** **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.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Struttura di apprendimento	**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 degli*stakeholder* **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 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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 Yng 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 **Discipline che condividono la stessa competenza**	Scienza e cultura dell'Alimentazione Religione/ alternativa alla religione Laboratorio arte Bianca e pasticceria Laboratorio Sala e Vendita Lingua inglese Seconda lingua straniera ***Laboratorio Arte Bianca e pasticceria*** ***Laboratorio Sala e Vendita***

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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**

UDA interdisclinare: *I PIATTI ANTI- SPRECO SALUTARI : LE NOSTRE SCELTE ALIMENTARI AIUTANOA MANTENERCI IN SALUTE E AIUTANO L'AMBIENTE*	**-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…** Per la realizzazione di questa UDA interdiplinare sono state progettate e realizzate ricette anti-spreco e ricette adatte alle varie scelte religiose . Sopratutto durante le attività di laboratorio di pasticceria èm stato studiato e realizzato LO SFRATTO dolce tipico della religione ebraica Valutazione organolettica dei piatti Relazione sul lavoro svolto, anche in modalità multimediale, con schede delle ricette anti-spreco ideate, corredate da immagini. 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 dolci contenenti alimenti particolarmente utili per la salute dell'uomo e dell'ambiente

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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* **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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	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 Arte Bianca e pasticceria Laboratorio Sala e Vendita Lingua inglese Seconda lingua straniera
Discipline che condividono la stessa competenza	*Laboratorio Arte Bianca e pasticceria* *Laboratorio Sala e Vendita*
Obiettivi raggiunti	Discreti per la maggior parte della classe, ottimi per un piccolo gruppo, soprattutto la parte riguardante le scelte alimentari e la dieta mediterranea..Insufficienti per un alunno che si rifiuta do . 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento 3	**L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE: *pasticceria professionale evoluta***
Tempi di svolgimento	**60 ore**
Competenze d'Asse o interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	**<u>Competenza IN USCITA n. 6</u>** **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** **<u>Competenza IN USCITA n. 9</u>** **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**
	<u>Competenza IN USCITA n. 11</u>

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Struttura di apprendimento	**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* **Abilità (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 **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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Nuclei tematici	- La dieta nelle principali malattie da civilizzazione: **Le malattie del metabolismo** :

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Fondamentali	-Il diabete mellito, vari tipi di diabete. Indagini diagnostiche -l'indice glicemico degli alimenti, indicazioni dietetiche per tale patologia **L' obesità, tipi di obesità , indicazioni dietetiche. La Diabesità** **Concetto di peso ideale e reale di un individuo** - Calcolo del peso ideale con il metodo di Broca, metodo dell'IMC , metodo della struttura corporea - Bisogni di energia e nutrienti: Il metabolismo. Il bilancio energetico. - Il MB, i LAF l' MT e loro calcolo - Calcolo delle calorie nei pasti della giornata - Il Stesura di piani alimentari personalizzati - **Le reazioni avverse al cibo** : -Reazioni tossiche e non tossiche al cibo -Allergie alimentari : caratteristeristiche generali e sintomi . L'asma dei panettieri. 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 indicazioni alimentari. Malattie psiconutrizionali minor : Ortoressia, picacismo bigoressia 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 Scienza e cultura dell'Alimentazione Laboratorio Arte Bianca e pasticceria Laboratorio Sala e Vendita Lingua inglese Seconda lingua straniera
Discipline che condividono la stessa UDA e la stessa disciplina	
Obiettivi raggiunti	
Metodologia	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Laboratorio Arte Bianca e pasticceria *Laboratorio Sala e Vendita* 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**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento n. 4	**L'OFFERTA ENOGSTRONOMICA E IL TERRITORIO IGIENE E SICUREZZA**
Tempi di svolgimento	**25 ore**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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 divendita 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 -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.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Nuclei tematici fondamentali	-Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. -Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. **<u>Abilità Competenza 8</u>** -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 **<u>Abilità(Competenza 10)</u>** -Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati. -Individuare i target e gli indicatori di *performance*
Metodologia	- 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 e malattie correlate. -I batteri e loro caratteristiche. Intossicazioni, infezioni e tossinfezioni alimentari. –Le principali parassitosi
Discipline che condividono la stessa UDA	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.
Discipline che condividono la stessa competenza	Per lo svolgimento di questa UDA è stato molto utile il corso PCTO con esperti del settore con cui la classe ha interagito in modo ottimo.E' stata utilizzata una metodologia didattica che unisce lezione frontale e attività laboratoriali di projet work. I contenuti affrontati sono stati applicati in esercitazioni in gruppi dove gli studenti sono stati chiamati ad applicare quanto appreso durante i talk.
Obiettivi raggiunti	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Scienza e cultura dell'Alimentazione Laboratorio Arte Bianca e pasticceria Laboratorio Sala e Vendita Lingua inglese Seconda lingua straniera *Laboratorio Arte Bianca e pasticceria* *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

DISCIPLINA **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

DOCENTE **VALERIA PERUZZI**

LIBRI DI TESTO **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP 3** ENOGASTRONOMIA–SALA E VENDITA
Stefano Rascioni, Fabio Ferriello - Rizzoli Education Tramontana

Unità di apprendimento n. 1	**Il Marketing**
Tempi di svolgimento	Gennaio - Febbraio - Marzo
Competenze	***Competenza n. 1*** *Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.* ***Competenza n. 2*** *Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.* ***Competenza n. 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.*
Contenuti	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	ABILITA' · Individuare le attività svolte dalla funzione marketing nelle imprese del settore · Applicare le tecniche di marketing per l'avvio di un'iniziativa imprenditoriale · Individuare fasi e componenti di un piano di marketing **CONOSCENZE** · Marketing strategico · Marketing operativo · Piano di marketing
Metodologie e mezzi	Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving e analisi di casi aziendali – esercitazioni pratiche
Discipline che condividono la stessa competenza/UDA	Laboratorio di servizi di sala e vendita
Obiettivi raggiunti	Il programma preventivato è stato svolto regolarmente. Soltanto alcuni alunni della classe hanno frequentato con continuità le lezioni e partecipato attivamente e con impegno al processo educativo, con uno studio costante e costruttivo; gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati pertanto raggiunti con risultati eccellenti per due alunne e discreti/buoni per gli altri. Il resto della classe è risultato molto discontinuo nella frequenza scolastica e/o ha partecipato in modo più superficiale e frammentario al dialogo educativo e agli impegni scolastici e lo studio spesso non è stato adeguato; pertanto gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti con risultati ai limiti della sufficienza o non completamente raggiunti.
Unità di apprendimento n. 2	**Pianificazione, Programmazione e Controllo di Gestione**
Tempi di svolgimento	Settembre - Ottobre - Novembre - Dicembre

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Competenze	***Competenza n. 4*** *Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.* ***Competenza n. 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 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 di Educazione Civica n. 8*** *Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa, nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.*
Contenuti	**ABILITA'** · Individuare gli elementi dell'ambiente interno ed esterno e costruzione matrice SWOT, distinguere la pianificazione e la programmazione dell'impresa, individuare fasi e procedure per redigere un business plan e un budget, interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa **CONOSCENZE** · Analisi dell'ambiente interno ed esterno all'impresa e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, business plan, controllo di gestione, budget · La normativa costituzionale sull'iniziativa economica privata
Metodologie e mezzi	Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving e analisi di casi aziendali – esercitazioni pratiche
Discipline che condividono la stessa competenza	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Obiettivi raggiunti	Il programma preventivato è stato svolto regolarmente. Soltanto alcuni alunni della classe hanno frequentato con continuità le lezioni e partecipato attivamente e con impegno al processo educativo, con uno studio costante e costruttivo; gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati pertanto raggiunti con risultati eccellenti per due alunne e discreti/buoni per gli altri. Il resto della classe è risultato molto discontinuo nella frequenza scolastica e/o ha partecipato in modo più superficiale e frammentario al dialogo educativo e agli impegni scolastici e lo studio spesso non è stato adeguato; pertanto gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti con risultati ai limiti della sufficienza o non completamente raggiunti.
Unità di apprendimento n. 3	**La normativa del settore turistico-ristorativo**
Tempi di svolgimento	Aprile - Maggio
Competenze	***Competenza n. 3*** *Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di Lavoro.* ***Competenza n. 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 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 di Educazione Civica n. 4*** *Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico*
Contenuti	**ABILITA'** · Individuare norme e procedure sulla sicurezza alimentare **CONOSCENZE** · Normativa relativa alla sicurezza alimentare, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti, responsabilità degli operatori di settore e organi istituzionali di controllo, etichettatura degli alimenti, frodi alimentari · La normativa costituzionale sulla tutela della salute e del consumatore

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodologie e mezzi	Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving e analisi di casi aziendali – esercitazioni pratiche
Discipline che condividono la stessa competenza/ UDA	Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di servizi di sala e vendita, Laboratorio di servizi di cucina
Obiettivi raggiunti	Il programma preventivato è stato svolto regolarmente. Soltanto alcuni alunni della classe hanno frequentato con continuità le lezioni e partecipato attivamente e con impegno al processo educativo, con uno studio costante e costruttivo; gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati pertanto raggiunti con risultati eccellenti per due alunne e discreti/buoni per gli altri. Il resto della classe è risultato molto discontinuo nella frequenza scolastica e/o ha partecipato in modo più superficiale e frammentario al dialogo educativo e agli impegni scolastici e lo studio spesso non è stato adeguato; pertanto gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti con risultati ai limiti della sufficienza o non completamente raggiunti.
Unità di apprendimento n. 4	**Le abitudini alimentari e l'economia del territorio** **UDA PLURIDISCIPLINARE: ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE E LE NUOVE TENDENZE DELL'ALIMENTAZIONE**
Tempi di svolgimento	Aprile - Maggio
Competenze	***Competenza n. 4*** *Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.* ***Competenza n. 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.*
Contenuti	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	ABILITA' · Distinguere le tendenze nelle abitudini alimentari · Distinguere i marchi di qualità alimentare **CONOSCENZE** · Alimentazione: consumi, abitudini alimentari e nuove tendenze · I marchi di qualità alimentare, prodotti a km 0 e made in Italy
Metodologie e mezzi	Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving e analisi di casi aziendali – esercitazioni pratiche
Discipline che condividono la stessa competenza/UDA	Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di servizi di sala e vendita, Laboratorio di servizi di cucina
Obiettivi raggiunti	Il programma preventivato è stato svolto regolarmente. Soltanto alcuni alunni della classe hanno frequentato con continuità le lezioni e partecipato attivamente e con impegno al processo educativo, con uno studio costante e costruttivo; gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati pertanto raggiunti con risultati eccellenti per due alunne e discreti/buoni per gli altri. Il resto della classe è risultato molto discontinuo nella frequenza scolastica e/o ha partecipato in modo più superficiale e frammentario al dialogo educativo e agli impegni scolastici e lo studio spesso non è stato adeguato; pertanto gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti con risultati ai limiti della sufficienza o non completamente raggiunti.

SCHEDA DISCIPLINARE

DISCIPLINA LINGUA TEDESCA

DOCENTE Beatrice de Gasparis

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento n. 1	***Mein Praktikum*/ Il mio stage**
Tempi di svolgimento	**Ottobre 2025 – ore 6**
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 all'ambito professionale di appartenenza. 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, la forma passiva** · Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: **lessico utile a riferire su proprie esperienze lavorative in ambito professionale** · Fonologia: rinforzo per una pronuncia corretta
Nuclei tematici fondamentali	Progetto Formazione Scuola/Lavoro

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodologia	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 in modo essenziale le informazioni principali sulle proprie esperienze di stage in azienda

Unità di apprendimento n. 2	***Ernährungsformen*/Stili alimentari**
Tempi di svolgimento	Novembre - dicembre 2025 ca. 16 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Struttura di apprendimento	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 · 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 (Ed. Civica)** · 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento n. 3	**Le nuove tendenze dell'alimentazione/*Die neuen Trends der Ernährung***
Tempi di svolgimento	Gennaio - Marzo 2026 – ca. ore 10
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 · 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** · 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

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, Diritto
Obiettivi raggiunti	Gli alunni sono in grado di indicare alcuni superfood e le 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	***Landeskunde: die deutsche Küche*/Civiltà: la cucina tedesca**
Tempi di svolgimento	Marzo - aprile 2026 – ore 14
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	ABILITA' · Comprendere in maniera globale e analitica, testi scritti semplici sull'argomento; · 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. Conoscenze · Aspetti interculturali e dei paesi di cui si studia la lingua : **informazioni sulla gastronomia tipica della Germania**. · Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: **lessico relativo alle caratteristiche gastronomiche della Germania** · Fonologia: rinforzo per una pronuncia corretta
Nuclei tematici fondamentali **Metodologia**	7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali Video e letture di testi di ambito professionale e di situazioni comunicative. Comprensione globale.
Discipline che condividono la stessa UDA/ competenza	Lingua e letteratura italiana, Lingua inglese

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Obiettivi raggiunti	Gli alunni sono in grado di fornire informazioni essenziali sui paesi di lingua tedesca e sulla loro gastronomia tradizionale

Unità di apprendimento n. 5	***Das Eis: Herkunft, Geschichte und Genuss*/Il gelato: origine, storia e delizia**
Tempi di svolgimento	**Maggio 2026 – ca. ore 8**
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 · 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 · 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: **le gelaterie italiane in Germania e nel mondo; i diversi tipi di gelato;** · Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza · Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: **saper comunicare per fornire informazioni sul gelato, la sua storia, modalità di servizio e gusti più diffusi e amati** · Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: **lessico relativo all'argomento** · 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.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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 dare le informazioni essenziali sul gelato, la sua storia e descriverne la preparazione

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;

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Struttura di apprendimento	Conoscenze: 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); Abilità: 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
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;

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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;

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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 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;

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Struttura di apprendimento	Conoscenze: 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; Abilità: 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	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;

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 svolgimento	**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;

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Strutture d'apprendimento **Discipline che condividono la stessa UDA/competenza**	Conoscenze: 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; Abilità: 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; Discipline tecnico-scientifiche, umanistiche, Educazione Civica
	Metodologie, metodi e mezzi: 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;

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodologia	
Obiettivi raggiunti	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;

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 UDA 1	**PROFESSIONE RISTORAZIONE**
Tempi di svolgimento	Ottobre-Novembre
Competenza	-Evoluzione storica, caratteristiche e classificazione dei locali di ristorazione -Applicare correttamente l'organizzazione delle figure professionali addette al servizio di sala e cucina con i loro specifici compiti -Regole della corretta prassi igienica e precauzioni da prendere per evitare gli infortuni
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Laboratorio di cucina

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Conoscenze	-Caratteristiche delle aziende enogastronomiche -Rapporto tra evoluzione della società e differenziazione dell'offerta ristorativa -Normative di settore relative alla sicurezza e alla tutela della salute
Abilità	-Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle loro caratteristiche specifiche -Riconoscere le componenti culturali e sociali che caratterizzano l'evoluzione dei servizi enogastronomici. -Operare nel rispetto delle norme di settore relative a sicurezza e tutela della salute
Metodi e mezzi	Metodi: Lezione frontale, lezione interattiva, analisi di casi aziendali, esercitazioni pratiche in laboratorio di sala. Mezzi: Libro di testo, appunti e schemi semplificati forniti dal docente.
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 UDA 2	**IL LAVORO DI SALA**
Tempi di svolgimento	Novembre-Dicembre
Competenza	-Regole di comportamento e comunicazione professionale -Organizzazione del personale del settore sala-cucina -Predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Laboratorio di cucina e Scienza dell'alimentazione
Conoscenze	-Tecniche avanzate di comunicazione professionale -Particolarità del servizio di sala -Lessico e fraseologia di settore

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Abilità	-Affinare le tecniche di comunicazione per la buona riuscita del servizio e migliorare il coordinamento con i colleghi -Riconoscere le diversità di atteggiamento della clientela per interagire in modo professionale -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore
Metodi e mezzi	Metodi: Lezione frontale, lezione interattiva, analisi di casi aziendali, esercitazioni pratiche in laboratorio di sala. Mezzi: Libro di testo, appunti e schemi semplificativi forniti dal docente.
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 UDA 3	**I VINI E LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DEL TERRITORIO**
Tempi di svolgimento	Dicembre-Gennaio
Competenza	-Conoscenze di base inerenti l'enologia e sugli abbinamenti cibo vino - Regole relative al servizio del vino a tavola e la cura di tutte le fasi del ciclo cliente -Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Laboratorio di cucina e Scienza dell'alimentazione
Conoscenze	-Principi enologici -Normative nazionali relative al settore vitivinicolo -Attrezzature e tecniche di servizio del vino e dello Champagne/Spumante
Abilità	-Riconoscere l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio -Svolgere in modo professionale il servizio del vino e degli Spumanti

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	-Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore
Metodi e mezzi	Metodi: Lezione frontale, lezione interattiva, analisi di casi aziendali, esercitazioni pratiche in laboratorio di sala. Mezzi: Libro di testo, appunti e schemi semplificativi forniti dal docente.
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 UDA 4	**ANALISI SENSORIALE**
Tempi di svolgimento	Gennaio-Febbraio
Competenza	-Utilizzare le tecniche di lavorazione e commercializzazione dei prodotti enogastronimici locali -Curare tutte le fasi relative al servizio del vino e delle vivande -Valorizzare la produzione enogastronomica italiana
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Laboratorio di cucina e Scienza dell'alimentazione
Conoscenze	-Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti -Elementi di enologia tipica del territorio -Lessico e fraseologia di settore
Abilità	-Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio -Proporre alcuni abbinamenti di vini locali e piatti ed effettuare il servizio -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodi e mezzi	Metodi: Lezione frontale, lezione interattiva Mezzi: Libro di testo, appunti e schemi semplificativi forniti dal docente.
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 UDA 5	**I SUPERALCOLICI E LE BEVANDE NERVINE**
Tempi di svolgimento	Febbraio-Marzo
Competenza	-Utilizzare tecniche di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti -Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Laboratorio di cucina e Scienza dell'alimentazione
Conoscenze	-Modalità di produzione, classificazione e servizio di bevande alcoliche e nervine -Attrezzatura per il servizio di bevande -Lessico e fraseologia di settore
Abilità	-Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	-Utilizzare correttamente le attrezzature del bar -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore
Metodi e mezzi	Metodi: Lezione frontale, lezione interattiva, analisi di casi aziendali, esercitazioni pratiche in laboratorio di sala. Mezzi: Libro di testo, appunti e schemi semplificativi forniti dal docente.
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 UDA 6	**ENOGASTRONOMIA E SOCIETÀ**
Tempi di svolgimento	Marzo-Aprile
Competenza	-Valorizzare gli aspetti principali della produzione enogastronomica italiana -Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Laboratorio di cucina - Scienza dell'alimentazione - Diritto e tecnica amministrativa
Conoscenze	-Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società -Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia -Organizzazione del personale del settore ristorativo

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Abilità	-Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce -individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato -Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative
Metodi e mezzi	Metodi: Lezione frontale, lezione interattiva, analisi di casi aziendali Mezzi: Libro di testo, appunti e schemi semplificativi forniti dal docente
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 UDA 7	**Marketing e tecniche di gestione**
Tempi di svolgimento	Aprile-Maggio
Competenza	-Utilizzare gli strumenti utili per studiare il mercato di riferimento -Applicare i mezzi per comunicare le specialità dell'attività enogastronomica -Progettare il menu secondo le corrette regole di stesura
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Laboratorio di cucina - Scienza dell'alimentazione - Diritto e tecnica amministrativa
Conoscenze	-Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento e adeguarne la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato -Mezzi per comunicare le specialità di un'attività enogastronomica

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	-Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio
Abilità	-Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica -Simulare la definizione di menù e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione -Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio
Metodi e mezzi	Metodi: Lezione frontale, lezione interattiva, analisi di casi aziendali Mezzi: Libro di testo, appunti e schemi semplificativi forniti dal docente
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

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 Arte Bianca e pasticceria	
Laboratorio di Sala e Vendita	
Scienze Motorie	
IRC	
Sostegno	
Sostegno	
Sostegno	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

ALLEGATO 1

MODULO DELL' ORIENTAMENTO FORMATIVO

PIANO ATTIVITÀ DEGLI STUDENTI (minimo 30 ore)

Il Consiglio di classe procede 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**
	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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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** La grande bellezza	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	6 h
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 post diploma	4h 8 h

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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	6 h
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		8h
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 individuali (anche online) 5h

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

ALLEGATO 2

SCHEDA DISCIPLINARE DELL'EDUCAZIONE CIVICA

MACROARGOMENTO	COMPETENZA	MATERIE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	ARGOMENTO E N. ORE

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

COSTITUZIONE	**COMPETENZA N.4** Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.	**TEDESCO** **RELIGIONE** **DIRITTO E T/A** **S. ALIMENT** **INGLESE** **MATEMATICA**	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)** **I GIOVANI E LA SOLITUDINE (2H)** **ARTT. 32 COSTITUZIONE: TUTELA DELLA SALUTE E DEL CONSUMATORE, SICUREZZA ALIMENTARE E RELATIVISTRUMENTI (4H)** **SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E ALIMENTARE (6H)** **FOOD PIRAMYD** **(3 H)** **FUNZIONE E SOSTENIBILITA' (3H)** **L'ATTIVITÀ MOTORIA ESPRESSIVA COME MEZZO DI ESPERESSIONE/COMUNI**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

				CAZIONE PERSONALE (2H
		S.MOTORIE		**VITICULTURA SOSTENIBILRE IN TOSCANA (6H)**
		LAB.SALA		**TUTELA DELLE IDENTITÀ, DELLE PRODUZIONI E DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI (6h)**
		LAB.PASTICCERIA		

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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.	**DIRITTO E T.A**	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.	**ART 41 COSTITUZIONE. L'INIZIATIVA ECONOMICA PRIVATA: PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE (6H) 1q**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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.	**INGLESE**	Conoscere l'importanza del "Regolamento sulla privacy" (Privacy Policy) che i servizi digitali predispongono per informare gli utenti sull'utilizzo dei dati personali raccolti	**EUROPASS (3 H)**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

CRITERI DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

ELENCO ALLIEVI	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE E COMPORTAMENTI	VALUTAZIONE (MEDIA FRA L'ESITO DEGLI INDICATORI)
	Conosce i contenuti previsti dalle macroaree contenute nella L. 20 agosto 2019 n. 92 Costituzione italiana, sviluppo sostenibile, cittadinanza digitale.	Si impegna efficacemente con gli altri, nella consapevolezza del valore delle regole della vita democratica. Partecipa in modo costruttivo alle attività di tutta la comunità, adottando comportamenti adeguati per la sicurezza propria e degli altri. È in grado di accedere ai mezzi di comunicazione interpretarli ed interagire con essi, comprendendone il ruolo e la funzione nelle moderne società democratiche	Ha un atteggiamento responsabile e costruttivo nel rispetto dei diritti umani posti alla base della democrazia. E' in grado di sostenere la diversità sociale e culturale, la parità di genere nonché gli stili di vita sostenibili e perseguire in ogni contesto il principio di legalità. E' responsabile in campo ambientale.	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

LIVELLI/VOTI

Livello A = Alto (9 - 10)

Livello B = Medio/Alto (7 – 8)

Livello C = Medio/Basso (5 – 6)

Livelli	**CONOSCENZE** **INDICATORE 1**	**ABILITÀ** **INDICATORE 2**	**COMPETENZE – COMPORTAMENTI** **INDICATORE 3**
A (Voto 9/10)	Le conoscenze dell'allievo, sulle tematiche proposte, risultano esaurienti, consolidate e ben organizzate è in grado metterle in relazione e riutilizzarle in modo autonomo	L'allievo applica sempre efficacemente e responsabilmente le abilità connesse alle tematiche trattate; è in grado di collegare le conoscenze alle esperienze di vita quotidiana, apportando contributi personali.	L'allievo adotta in ogni circostanza comportamenti coerenti con i valori della pacifica convivenza civile, mostrando uno spirito collaborativo a sostegno delle iniziative scolastiche nell'ambito della Cittadinanza attiva. Al di fuori della scuola partecipa ad iniziative legate al sociale.
B (voto 7/8)	L'allievo possiede le conoscenze sui temi proposti ed è in grado di mettere in atto le abilità connesse.	L'allievo mette in atto in autonomia tutte le abilità connesse ai temi trattati, collegando le conoscenze alle esperienze vissute, con buona pertinenza.	L'allievo assume comportamenti solitamente coerenti con i temi trattati, nel rispetto delle regole e dei valori della civile convivenza, mostrando buona consapevolezza e responsabilità del suo agire, anche nel rispetto delle diversità.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

C (voto 5/6)	L'allievo, sulle tematiche proposte, ha conoscenze superficiali non sempre organizzate.	L'allievo applica le abilità connesse ai temi trattati, in maniera superficiale e in alcuni casi solo sotto lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni	L'allievo non sempre adotta comportamenti coerenti con i valori e le regole della civile convivenza, partecipa in misura limitata alla vita scolastica e della collettività

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 di un testo letterario, in prosa e/o in poesia.
- Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo
- Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

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 tranquillamente

pascono, bruna si difila[1]

la via ferrata che lontano brilla;

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 descrivine 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? Illustrane 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.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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. […]

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

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.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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.

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 […].»

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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.

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 Clim**ate 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?

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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.

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.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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 GENERALI (60 punti)	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
ADEGUATEZZA (max 10 punti)	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (punti 10)		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
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 50 punti)	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (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 interpretazione	1-2
			Presenza di alcuni errori di interpretazione	3-4
			Presenza di inesattezze o superficialità di interpretazione	5-6
			Interpretazione abbastanza completa e precisa	7-8
			Interpretazione ricca e approfondita	9-10
		Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

			Buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni	9-10
		Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (punti 10)	Elaborazione inadeguata	1-2
			Elaborazione non del tutto appropriata, con 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 20 punti)		Ideazione, pianificazione e organizzazione del 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
			Chiara organizzazione del discorso	7-8
			Efficace e chiara organizzazione del discorso	9-10
		Coesione e coerenza 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 idee	9-10
LESSICO E STILE (max 10 punti)		Ricchezza e padronanza lessicale (punti 10)	Lessico povero e del tutto inappropriato	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, sintassi); uso corretto ed	Diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura	1-2
			Alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura	3-4
			Sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	5-6

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

		efficace della punteggiatura (punti 10)	Buona padronanza della grammatica e un 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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIP.B

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

AMBITO DEGLI INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI (40 punti)	INDICATORI GENERALI (60 punti)	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
ADEGUATEZZA (max 12 punti)	Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni del testo proposto (punti 12)		Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo	1-2
			Parziale individuazione (con errori) della tesi e delle argomentazioni del testo	3-4
			Individuazione abbastanza corretta della tesi e delle argomentazioni del testo	5-6
			Individuazione adeguata della tesi e delle argomentazioni del testo	7-8
			Individuazione sicura e precisa della tesi e delle argomentazioni del testo	9-10
			Individuazione chiara, corretta, completa e originale della tesi e delle argomentazioni del testo	11-12
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 34 punti)	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (punti 14)		Nessuna capacità di argomentazione, assenti i riferimenti culturali	1-2
			Argomentazione scarsa con scarsi riferimenti culturali	3-4
			Argomentazione superficiale con imprecisi riferimenti culturali	5-6
			Argomentazione semplice e corretta, anche nei riferimenti culturali	7-8
			Argomentazione discretamente sicura e corretta con riferimenti culturali coerenti	9-10
			Argomentazione valida e originale con riferimenti culturali precisi e coerenti	11-12
			Argomentazione eccellente con impeccabili riferimenti culturali	13-14
		Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (punti 10)	Conoscenze molto limitate, con riferimenti culturali quasi del tutto assenti	1-2
			Conoscenze modeste e imprecise, con scarsi riferimenti culturali	3-4
			Conoscenze globalmente corrette con adeguati riferimenti culturali	5-6
			Conoscenze pertinenti ed esaurienti con opportuni riferimenti culturali	7-8
			Conoscenze precise, approfondite e articolate	9-10

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

		Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (punti 10)	Elaborazione inadeguata	1-2
			Elaborazione non del tutto appropriata, con 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)	Capacità di sostenere con coerenza il percorso ragionativo adottando dei connettivi pertinenti (punti 14)		Ragionamento privo di coerenza con connettivi assenti o errati	1-2
			Ragionamento con alcune lacune logiche e un uso inadeguato dei connettivi	3-4
			Ragionamento sufficientemente coerente con connettivi semplici	5-6
			Ragionamento adeguato con connettivi per lo più pertinenti	7-8
			Ragionamento buono con connettivi corretti	9-10
			Ragionamento coerente con una scelta varia, adeguata e pertinente di connettivi	11-12
			Ragionamento complesso e razionale con connettivi impeccabili	13-14
		Ideazione, pianificazione e organizzazione del 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
		Coesione e coerenza 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 idee	9-10

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

LESSICO E STILE (max 10 punti)		Ricchezza e padronanza lessicale (punti 10)	Lessico povero e del tutto inappropriato	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, sintassi); uso corretto ed	Diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura	1-2
			Alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura	3-4
		efficace della punteggiatura (punti 10)	Sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	5-6
			Buona padronanza della grammatica e un 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

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 e coerenza nella formulazione del titolo e nell'eventuale paragrafazione (punti 12)		Mancato rispetto della traccia senza coerenza nella formulazione del titolo e nella paragrafazione	1-2
			Parziale rispetto della traccia con scarsa coerenza nella formulazione del titolo e nella paragrafazione	3-4
			Sufficiente rispetto della traccia con formulazione del titolo e paragrafazione semplici ma coerenti	5-6
			Adeguato rispetto della traccia con formulazione del titolo e paragrafazione corretti e coerenti	7-8

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

			Buon rispetto della traccia con formulazione del titolo e paragrafazione corretti ed efficaci	9-10
			Completo rispetto della traccia con formulazione del titolo e paragrafazione appropriate e molto efficaci	11-12
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO (max 34 punti)	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (punti 14)		Nessuna capacità di argomentazione, assenti i riferimenti culturali	1-2
			Argomentazione scarsa con scarsi riferimenti culturali	3-4
			Argomentazione superficiale con imprecisi riferimenti culturali	5-6
			Argomentazione semplice e corretta, anche nei riferimenti culturali	7-8
			Argomentazione discretamente sicura e corretta con riferimenti culturali coerenti	9-10
			Argomentazione valida e originale con riferimenti culturali precisi e coerenti	11-12
			Argomentazione eccellente con impeccabili riferimenti culturali	13-14
		Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (punti 10)	Conoscenze molto limitate, con riferimenti culturali quasi del tutto assenti	1-2
			Conoscenze modeste e imprecise, con scarsi riferimenti culturali	3-4
			Conoscenze globalmente corrette con adeguati riferimenti culturali	5-6
			Conoscenze pertinenti ed esaurienti con opportuni riferimenti culturali	7-8
			Conoscenze precise, approfondite e articolate	9-10
		Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (punti 10)	Elaborazione inadeguata	1-2
			Elaborazione non del tutto appropriata, con valutazioni non del tutto aderenti	3-4
			Elaborazione coerente	5-6
			Elaborazione corretta, con valutazioni personali coerenti	7-8

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

			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 con organizzazione inconsistente	3-4
			Sviluppo con alcune imperfezioni nell'ordine espositivo e nell'organizzazione	5-6
			Sviluppo semplice e abbastanza ordinato con organizzazione attinente	7-8
			Sviluppo semplice, chiaro e consapevole con organizzazione adeguata	9-10
			Sviluppo corretto con buona capacità espositiva e buona organizzazione	11-12
			Sviluppo eccellente con ottima capacità espositiva e organizzazione consapevole	13-14
		Ideazione, pianificazione e organizzazione del 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
		Coesione e coerenza 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 idee	9-10
LESSICO E STILE (max 10 punti)		Ricchezza e padronanza lessicale (punti 10)	Lessico povero e del tutto inappropriato	1-2
			Lessico semplice, con ripetizioni e/o improprietà	3-4
			Lessico semplice ma abbastanza adeguato	5-6

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

			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, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (punti 10)	Diffusi e gravi errori grammaticali e/o di punteggiatura	1-2
			Alcuni errori grammaticali e/o di punteggiatura	3-4
			Sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	5-6
			Buona padronanza della grammatica e un 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.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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 dolciIl 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".

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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.

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_allegato.pdf

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.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	*NTI*	*ESCRITTORI*	*PUNTEGGIO ATTRIBUITO*
COMPRENSIONE **del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa** **max 3 punti**		**candidato non comprende il testo e la consegna ta e non rielabora le informazioni in modo rtinente.**	
		candidato comprende sufficientemente il testo e la nsegna data e rielabora le informazioni in modo eguato.	
		candidato interpreta correttamente il testo e la nsegna data e e rielabora le informazioni in modo mpio e completo.	
PADRONANZA delle c conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle/delle discipline **max 6 punti**	**2**	**candidato conosce i nuclei fondamentali delle scipline coinvolte in modo carente e superficiale. Il sto prodotto non è pertinente alle richieste e esenta numerose lacune.**	
	4	**candidato conosce i nuclei fondamentali delle scipline coinvolte in modo essenziale. Il testo odotto si presenta semplice, ma sostanzialmente rtinente ed esaustivo.**	
	6	**candidato conosce i nuclei fondamentali delle scipline coinvolte in modo puntuale. Il testo odotto, pertinente alle richieste, si presenta mpleto e ricco di spunti personali.**	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle	**2**	**candidato non possiede sufficiente padronanza delle mpetenze tecnico professionali e predispone un odotto non aderente alla richiesta. Individua le oblematiche e/o situazioni in modo parziale e non rnisce soluzioni.**	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni max 8 puntl	4	candidato possiede una superficiale padronanza lle competenze tecnico professionali ed elabora un odotto semplice e poco articolato. Individua le oblematiche e/o situazioni in modo parziale e non rnisce soluzioni pertinenti.	
	6	candidato possiede un'adeguata padronanza delle mpetenze tecnico professionali ed elabora un odotto semplice, ma efficace. Individua scretamente le problematiche e/o situazioni, otivando in maniera più che sufficiente la tesi stenuta.	
	8	candidato possiede una buona/ un'ottima dronanza delle competenze tecnico professionali ed abora un prodotto completo e articolato. Individua rategie appropriate, formulando proposte operative iginali per la soluzione dei problemi.	
APACITÀ di argomentare, di llegare e di sintetizzare informazioni in modo iaro ed esauriente, lizzando con pertinenza iversi linguaggi ecifici ax 3 punti		candidato dimostra di non saper argomentare, né llegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la rminologia tecnica in modo essenziale e con varie precisioni.	
		candidato dimostra di saper argomentare, collegare sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma rretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo eguato.	
		candidato dimostra di saper argomentare, collegare sintetizzare le informazioni in modo ampio ed auriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo ntuale e preciso.	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA IN VENTESIMI			

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

GRIGLIA VALUTAZIONE PARTE PRATICA DI LABORATORIO ENOGASTRONOMICO

	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:					

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Docente

_____

ALLEGATO 7

GRIGLIA VALUTAZIONE COLLOQUIO

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