GRIS00600C - ANU2E8K - REGISTRO PROTOCOLLO - 0013778 - 15/05/2026 - IV - E

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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

(ai sensi art. 5 DPR 323/98)

CLASSE

V A

INDIRIZZO
SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO

2025/2026

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

INDICE

Presentazione dell'istituto.....**Errore. Il segnalibro non è definito.**
Presentazione dell'indirizzo.....4
Composizione del consiglio di classe.....7
Presentazione della classe.....8
Percorso Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO).....9
Didattica Orientativa 19
Insegnamento trasversale dell'Educazione Civica (Obiettivi formativi specifici di apprendimento e risultati) 19
Percorso educativo formativo..... 19
Eventuali attività di preparazione all'esame 21
Schede disciplinari..... 22
Firme del Consiglio di Classe.....98
Allegati 99

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

Le attuali classi quinte hanno un percorso formativo che prevede 5 anni di istruzione divisi in due bienni ed un quinto anno conclusivo. Il percorso di istruzione è affiancato per i primi tre anni ad un percorso di istruzione e formazione professionale in sussidiarietà integrativa che consente di acquisire una qualifica di secondo livello europeo.

PROFILO PROFESSIONALE:

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

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

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

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

Competenza n. 1

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza

Competenza n. 2

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

Competenza n. 3

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

Competenza n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a 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. 5

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

Competenza 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 n. 7

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

Competenza n. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza n. 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 n. 10

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza n. 11

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Le competenze dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere:

- attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i seguenti risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Il tecnico dei Servizi di Sala e vendita, poiché potrà assumere livelli di responsabilità che possono essere anche elevati, dovrà possedere conoscenze culturali, tecniche e organizzative rispetto all'intero settore e in particolare sulle seguenti problematiche:

- Il mercato ristorativo e i suoi principali segmenti
- L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali, internazionali
- L'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie del posto di lavoro
- I moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio
- Le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti
- L'antinfortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto

Il Tecnico dei servizi di sala vendita deve inoltre saper utilizzare due lingue straniere e possedere capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

Sono numerose le occasioni offerte agli studenti di confrontarsi con i colleghi di altri istituti partecipando ai concorsi organizzati sul territorio nazionale e con le problematiche connesse alle attività lavorative, anche di natura imprenditoriale, come la gestione di eventi all'interno della scuola e la partecipazione a manifestazioni organizzate da enti esterni.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina
Piconese Valentina	Italiano e Storia
Cipolla Federico	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Boccia Maria Teresa	Matematica
Andreuzza Lucia	Inglese
Lorenzoni Stefania	Tedesco
Peruzzi Valeria	Diritto e Tecniche Amministrative
Geracitano Giorgio	Lab. Serv. Enog. Servizi Sala e Vendita
Moriello Marco	Scienze Motorie
Moretti Paola	Religione
Villani Antonio	Lab. Serv. Enog. Serv. Cucina
Sostegno	Staiano Genoveffa
Sostegno	Luzzetti Elisabetta
Sostegno	Andreini Andrea
Sostegno	Alterio Rossella

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Breve storia della classe nel triennio 2023-2026:

La classe terza, composta da 18 studenti, si arricchisce ad inizio anno scolastico di due alunne provenienti da altri due indirizzi dell'istituto.

La classe quarta, a seguito della bocciatura a giugno di 4 alunni per le gravi e diffuse insufficienze si compone di 14 alunni, tutti frequentanti.

La classe quinta, in seguito alla non ammissione di quattro alunni è formata attualmente sul registro da 13 alunni, di cui due non hanno mai frequentato, ed un'alunna ripetente, ha smesso di frequentare a metà del primo quadrimestre. Ad inizio anno è entrato a far parte del piccolo gruppo anche un alunno ripetente a sua volta della stessa classe quinta Sala Vendita dell'a.s. 2024/2025. Gli alunni frequentanti sono dunque complessivamente 10. In totale sono presenti otto maschi e due femmine.

Nei primi due anni la classe presentava due gruppi nettamente distinti che hanno incontrato molte difficoltà a dialogare tra loro. Spesso il clima troppo vivace e talvolta turbolento non ha permesso una didattica serena ed una acquisizione dei saperi soddisfacente ma da metà dello scorso anno si è assistito ad una lenta e progressiva coesione. Questo cambiamento positivo ha apportato concreti benefici all'apprendimento perché l'atmosfera è diventata più serena e la classe appare più compatta.

Andamento didattico

L'atteggiamento verso l'attività didattica non è stato omogeneo: per una parte del gruppo classe l'impegno, la partecipazione al dialogo educativo e l'interesse verso le discipline sono stati nei tre anni sostanzialmente regolari e continui; per altri si è denotato nel secondo biennio un lavoro personale discontinuo e superficiale ed un livello di concentrazione, partecipazione e interesse non sempre adeguati e costruttivi. Solo a partire da quest'anno anche questo ristretto gruppo di studenti ha lavorato con maggiore assiduità e la partecipazione è stata complessivamente più attiva e propositiva.

Per valutare correttamente l'andamento didattico della classe è importante, tuttavia, tenere presente che alcuni alunni lavorano non solo nel week end ma anche durante la settimana in attività o ditte familiari legate all'indirizzo di studio. Ciò ha logicamente una ricaduta sullo studio che è svolto in un tempo spesso limitato. Inoltre, la quasi totalità degli alunni svolgono esperienze lavorative nel periodo estivo, oltre che nel settore enogastronomico, anche in altri ambiti.

In tutte le varie attività didattiche proposte collegate alla formazione S/L, sia a scuola che in occasione di esperienze formative esterne quali stages, eventi ed Erasmus la classe si è comunque sempre distinta per competenza e professionalità.

Sul lato disciplinare è stato necessario in passato richiamare più volte con determinazione ed anche con sanzioni alcuni alunni al rispetto del regolamento scolastico; riguardo ai permessi, per evitare le verifiche, molti sono stati gli ingressi in ritardo così come le uscite anticipate per tre-quattro elementi del gruppo. Questo atteggiamento ha perdurato anche in questo ultimo anno.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Relativamente alle competenze e capacità raggiunte possiamo delineare il seguente quadro della classe:

un alunno si distingue per competenze e capacità di analisi ottime, evidenzia rielaborazione critica personale ed autonomia espositiva; è capace di effettuare collegamenti interdisciplinari, ha partecipato con interesse a tutte le attività svolte dimostrando un costante impegno nello studio che, unito alle capacità individuali, gli ha permesso di raggiungere un buon livello di preparazione in tutte le discipline;

un gruppo formato da cinque alunni, per l'impegno costante profuso in tutte le discipline nel corso del triennio, per la partecipazione al dialogo educativo e alle attività scolastiche ed extrascolastiche (FSL) proposte, ha raggiunto un rendimento che si attesta su una preparazione pienamente discreta:

un altro gruppo formato da quattro alunni ha ottenuto per motivazioni diverse una valutazione finale di sufficienza nella maggior parte delle discipline.

Per tutte le informazioni inerenti i tre studenti con disabilità e gli alunni con DSA si rimanda al fascicolo riservato allegato a questo documento.

Il percorso di PCTO ora Formazione Scuola /Lavoro ha permesso lo sviluppo di competenze professionali nell'indirizzo di studio e tutti gli studenti hanno partecipato a queste attività pratiche con entusiasmo e desiderio di approfondire le loro conoscenze ed abilità. Le visite ad aziende maremmane e toscane, gli stages e gli eventi interni ed esterni alla scuola hanno favorito in loro il potenziamento dei valori di cittadinanza attiva e della cura del territorio in cui vivono e possono realizzarsi professionalmente.

Nella valutazione finale i docenti prendono in considerazione non solo i risultati delle verifiche, ma anche la disponibilità al dialogo educativo, l'interesse e la partecipazione propositiva, la volontà di migliorare, la serietà dell'impegno, il raggiungimento delle competenze di asse e di quelle specifiche dell'indirizzo di Sala Vendita e l'effettivo progresso nella preparazione.

Il Consiglio di classe si è adoperato ad intervenire nelle situazioni di gravi e diffuse insufficienze, proponendo attività di recupero e strategie idonee per superare le difficoltà, dall'altro ha cercato di potenziare le eccellenze sia approfondendo tematiche utili per la formazione personale sia consolidando competenze personali al fine della carriera professionale.

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 al 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

di svolgere, presso le strutture individuate, un'attività coerente con il percorso formativo. Tale esperienza consente di mettersi alla prova in un contesto lavorativo reale, di confrontarsi con più interlocutori e di acquisire un'esperienza pratica certificata che andrà ad arricchire il Curriculum vitae. La partecipazione ad iniziative svolte dalla scuola in collaborazione con enti esterni, che possono essere realizzate anche al di fuori del calendario scolastico, costituiscono a tutti gli effetti attività di stage, e come tali parti integranti delle discipline curricolari. Ogni percorso di FSL, pertanto, si pone come finalità il graduale di sviluppo di competenze di base, professionalizzanti e trasversali:

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

La scuola assicura, prima di qualsiasi inserimento in stage, la formazione specifica sulla sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi del D.lgs. 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.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

SCHEDA ANNUALE RIFERITA AL PROGETTO TRIENNALE DI FORMAZIONE SCUOLA/LAVORO (EX PCTO)

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI NICCHIA DI MAREMMA.

ABSTRACT DEL PROGETTO

Il progetto parte dalla classe terza e si articola in tre annualità con lo scopo di far conoscere agli alunni i prodotti e le eccellenze enogastronomiche del territorio : nel primo anno il progetto è finalizzato alla **VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI NICCHIA,** per proseguire nella classe quarta con **IL CAFFE' NELL'EPOCA DELLE RIVOLUZIONI: RISORGIMENTO ED ILLUMINISMO** e terminare nella classe quinta con le tematiche relative al **FUTURISMO.**

Gli obiettivi definiti e programmati per la Formazione Scuola Lavoro triennale sono in primis l'analisi accurata delle caratteristiche geografiche del territorio e in secondo luogo la ricca e variegata offerta dei prodotti d' eccellenza che rendono il "made in Maremma" famoso in tutto il mondo**:** nel corso dei tre anni le uscite didattiche, la collaborazione con esperti e il lavoro interdisciplinare hanno permesso agli studenti, insieme agli eventi e allo stage annuale, di ampliare e approfondire le conoscenze sul territorio, sulle eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche consentendo loro di acquisire competenze utili a potenziare la loro professionalità. Il percorso prevede per le tre classi finali del percorso di studio:

(in riferimento all'EQF, *Quadro Europeo delle Qualifiche: Livello Competenze Abilità Conoscenze*)

Competenze tecnico professionali:

classe terza: la valorizzazione e la promozione dei prodotti e delle tradizioni locali

classe quarta: la valorizzazione e la promozione dei prodotti e delle tradizioni locali tramite un concorso riservato alle scuole della provincia.

classe quinta: valorizzare e promuovere i prodotti e le tradizioni locali

Area delle competenze trasversali

Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

classe terza: la capacità di imparare a lavorare sia in modalità collaborativa che autonoma e la capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni.

classe quarta: la capacità di lavorare in team in maniera costruttiva.

classe quinta: la capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress, ma anche la capacità di gestire nel tempo il proprio apprendimento - il cosiddetto longlife learning- e la propria carriera

Competenza imprenditoriale

classe quinta: la capacità di trasformare le idee in azioni, la capacità di mantenere il ritmo dell'attività e la capacità di accettare la responsabilità

Prima annualità

Percorso della classe 3^4^5^ASV *ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO:*

I vini maremmani **a.s. 2023-24**

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

il percorso della classe terza ha preso in esame lo studio delle "**Eccellenze toscane**": i prodotti di nicchia e a chilometro zero nel rispetto della biodiversità". In particolare, la classe si è soffermata sul **VINO** della Maremma ed ha preso in esame alcuni dei vini più pregiati e rappresentativi della nostra zona.L' obiettivo finale è la capacità di saper consigliare un vino del territorio maremmano in base ai piatti scelti dal cliente. La classe ha studiato l'enografia e la storia vitivinicola della Maremma ed ha imparato le basi per presentare in modo corretto un vino secondo le sue caratteristiche organolettiche,a saperlo collocare nella nuova piramide qualitativa in base all'etichetta, a individuare la zona d'origine e a indicare i vitigni utilizzati a seconda della tipologia e della zona di produzione.

In relazione al progetto sono state effettuate uscite: **alla cantina vini di Maremma e cantina le Mortelle.**

Per tale progetto la classe si è avvalsa della collaborazione di esperti esterni, che li supportano sia attraverso lezioni a scuola, che durante visite ed uscite didattiche.

Da un'analisi locale e successivamente provinciale, la classe ha poi preso in considerazione prodotti a livello regionale/nazionale.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Totale ore **150 A.S. 2023-2024**

Piano di integrazione annuale al progetto e scheda finanziaria

Classe 3^ A SV

A) STUDENTI COINVOLTI NEL PROGETTO: 18

PERIODO	ATTIVITA' PREVISTE	*RICHIESTA FINANZIAMENTO* (il file caricato sul DB deve avere questa parte non compilata. Il file compilato in tutte le sue parti deve essere inviato a gris00600c@istruzione.it)
Dicembre Gennaio	Uscita didattica visita guidata in cantina del cristo vini di maremma e cantina le Mortelle e caseificio il Fiorino.	Pullman della scuola
Dicembre/Marzo	Lezioni con esperti esterni	Esperto del caffè di Grosseto 12 ore
Dicembre/Maggio	Uscite/visite didattiche volte alla conoscenza del territorio	Pullman della scuola/Croce Rossa o rimborso biglietti
Aprile	Stage 4 settimane	tutta la classe
Tutto l'A.S.	Sviluppo servizio Breakfast open bar e il giovedì open restaurant in sala. Partecipazione ad eventi su commessa esterna (Santa barbara, Polo Aldi, Aeroporto civile , Trail, Consegna diplomi, ecc…)	tutta la classe

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Allegato 1.

SCHEDA ANNUALE RIFERITA AL PROGETTO TRIENNALE DI FORMAZIONE SCUOLA – LAVORO (EX PCTO) CLASSE 3ASV

SCHEDA ANNUALE RIFERITA AL PROGETTO TRIENNALE DI PCTO A/S.L. CLASSE QUARTA A SV.

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI NICCHIA DI MAREMMA

Seconda annualità

Percorso della classe 3^4^5^ASV *ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO:*

I vini maremmani **a.s. 2024-25**

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

La classe si è soffermata relativamente alle "**Eccellenze toscane** "sui prodotti di nicchia, a chilometro zero, nel rispetto della biodiversità". Sono stati studiati **VINI e** i **PRODOTTI del Territorio** e sono state elaborate schede tecniche ed effettuate ricerche sulla tradizione locale. **Particolare attenzione è stata dedicata all'abbinamento enogastronomico sulla base dei piatti tipici del territorio.** La classe ha approfondito la presentazione di un vino e di prodotti in abbinamento e le loro caratteristiche organolettiche; le visite in azienda e l'apporto degli esperti hanno arricchito la formazione tecnica degli studenti ed hanno stimolato la loro curiosità di approfondire le conoscenze sulla produzione di vini biologici e sui prodotti a km 0. La capacità di saper abbinare correttamente e quindi valorizzare il vino sulla base del piatto scelto dal cliente in questo secondo anno è stata potenziata e si è soffermata sui principali vini rossi del territorio maremmano. In relazione al progetto sono state effettuate uscite: **alla cantina vini di Castello Banfi.** Variegata è stata l'offerta delle attività interne ed esterne alla scuola:

- **"L'analisi sensoriale applicata ai formaggi"**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

- l'intervento di un esperto sul tema **"Food Influencer per un giorno";**
- la visita della scuola **Setup academy** in cui il docente ha insegnato agli studenti le tecniche base per far volteggiare il cocktail in aria e gestirne in velocità la preparazione con movimenti acrobatici;
- il corso su **"La birra-un viaggio inaspettato"** in cui l'esperto ha esplorato il mondo della birra evidenziandone anche aspetti particolari;
- la visita guidata **a "I caffè storici di Firenze";**
- la partecipazione al concorso **Trial tartare a Siena;**
- la visita all'accademia **"CAFFÈ TUBINO";**
- La partecipazione all'incontro **"Giovani sì in Tour",** tenutosi presso la sede "il Poderino" dell'istituto ha dato la possibilità agli alunni di acquisire informazioni utili per orientarsi nel mondo del lavoro nella regione Toscana;
- Gli esperti di **LET'S EAT** hanno fatto conoscere alla classe l'offerta della formazione ITS.

Gli alunni hanno svolto attività di stage in aziende del territorio al fine di migliorare le competenze professionali e arricchire il proprio curriculum che costituisce il trampolino di lancio per la loro futura professione a livello locale ma anche internazionale.

Totale ore **150 A.S. 2024-2025**

Piano di integrazione annuale al progetto e scheda finanziaria

Classe 4^ A SV

A) STUDENTI COINVOLTI NEL PROGETTO: 14

PERIODO	ATTIVITA' PREVISTE	*RICHIESTA FINANZIAMENTO* (il file caricato sul DB deve avere questa parte non compilata. Il file compilato in tutte le sue parti deve essere inviato a gris00600c@istruzione.it
Dicembre Gennaio	Uscita didattica visita guidata in cantina del cristo vini di	Pullman della scuola

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	maremma e cantina le Mortelle e caseificio il Fiorino.	
Dicembre/Marzo	Lezioni con esperti esterni	Esperto del caffè di Grosseto 60 ore
Dicembre/Maggio	Uscite/visite didattiche volte alla conoscenza del territorio	Pullman della scuola/Croce Rossa o rimborso biglietti
Giugno	Stage 4 settimane	tutta la classe
Tutto l' A.S.	Sviluppo servizio Breakfast open bar e il giovedì open restaurant in sala. Partecipazione ad eventi su commessa esterna (Santa barbara, Polo Aldi, Aereoporto civile , Trail, Consegna diplomi, ecc.…)	tutta la classe

Allegato 2.

SCHEDA ANNUALE RIFERITA AL PROGETTO TRIENNALE DI FORMAZIONE SCUOLA – LAVORO (EX PCTO) CLASSE 4ASV

SCHEDA ANNUALE RIFERITA AL PROGETTO TRIENNALE DI FORMAZIONE SCUOLA – LAVORO (EX PCTO) CLASSE QUINTA A SV

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI NICCHIA DI MAREMMA.

Terza annualità

Percorso della classe 3^4^5^ASV *ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO:* ***i vini maremmani*** **a.s. 2025-2026**

Sintesi del percorso della classe 5^ASV A.S. 2025/2026

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Il quinto anno è stato l'anno in cui la classe ha completato il lavoro sui principali prodotti di nicchia a km 0 e sostenibili grazie ad una pluralità di progetti e di interventi degli esperti che hanno approfondito aspetti legati al rispetto dell'ambiente e alla biodiversità così come le uscite alle cantine hanno contribuito a completare la conoscenza dei principali vini della Maremma. Sono stati presentati progetti all'estero che hanno l'obiettivo di potenziare nell'alunno sia le conoscenze e competenze settoriali di indirizzo che quelle linguistiche, corsi post diploma di alto livello e un progetto sui disturbi legati all'alimentazione. Sulla base dei prodotti studiati e analizzati gli alunni hanno lavorato alla pianificazione di un menù sulla base di prodotti a km 0 e alla stesura di una carta dei vini ad esso abbinata.

- Dott. Cracco Luca è intervenuto sul tema "**Consorzio tutela formaggio Asiago,** marchio e qualità del prodotto, trasformazione caratteristiche ed assaggio ed utilizzo in cucina e pasticceria
- Formazione Scuola -Lavoro**:La filiera agroalimentare**
- Incontro con la **Scuola di Alta Cucina ALMA**
- sull'orientamento post diploma **ITS Academy:**
- il Dott. Sardella ha trattato il tema "**studiare dopo il diploma in base alle proprie aspettative e potenzialità (ITS EAT)** e **"Hackathon per scoprire "ITS EAT"**
- **Programma lavoro in Irlanda**
- con i due **PROGETTI COOP "Come non mangiarsi il pianeta"** e **"Il viaggio dei prodotti: il valore del cibo e il contrasto allo spreco"** è stata trattata la sostenibilità nei diversi aspetti
- L' UDA **pluridisciplinare "L'alimentazione ai tempi della globalizzazione"** ha visto tutte le discipline sul consumo sostenibile
- con il progetto **"A scuola con la Celiachia…per non farne una malattia"** riservato alle classi quinte gli studenti hanno acquisito approfondite informazioni sul tema
- Uscita didattica **al "Villaggio Coldiretti" e presso COOP Aurelia Antica**
- il dott. Nesi Intervento Dott. Nesi (ITS EAT): "**La birra - un viaggio inaspettato"**
- **il "Made in Italy"** corso di due ore sui prodotti di eccellenza della Maremma

Totale ore **150 A.S. 2025-2026**

Piano di integrazione annuale al progetto e scheda finanziaria

Classe 5^ A SV

A) **STUDENTI COINVOLTI NEL PROGETTO: 10**

PERIODO	ATTIVITA' PREVISTE	*RICHIESTA FINANZIAMENTO* (il file caricato sul DB deve avere questa parte non compilata. Il file compilato in tutte le sue parti deve essere inviato a gris00600c@istruzione.it

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Dicembre Gennaio	Uscita didattica visita guidata in cantina del cristo vini di maremma e cantina le Mortelle e caseificio il Fiorino.	Pullman della scuola/Croce Rossa Italiana o ATM
Dicembre/Marzo	Lezioni con esperti esterni	Esperto/i di Caffè e Cocktails Grosseto 60 ore
Dicembre/Maggio	Uscite/visite didattiche volte alla conoscenza del territorio	Pullman della scuola/Croce Rossa Italiana o ATM
Marzo-Aprile	attività laboratoriali svolte all'interno dell'istituto	tutta la classe
Tutto l' A.S.	Sviluppo servizio Breakfast open bar e open restaurant in sala. Partecipazione ad eventi su commessa esterna (Servizi Istituzionali, Santa barbara, Aereoporto Militare, Consegna diplomi, ecc….)	tutta la classe

Allegato 3.

SCHEDA ANNUALE RIFERITA AL PROGETTO TRIENNALE DI FORMAZIONE SCUOLA – LAVORO (EX PCTO) CLASSE 5ASV

Allegato 4.

SCHEDA SOMMATIVA RIFERITA AL PROGETTO TRIENNALE DI FORMAZIONE SCUOLA – LAVORO (EX PCTO) CLASSE 5ASV

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DIDATTICA ORIENTATIVA

Si riporta in allegato il documento riassuntivo delle attività svolte **(allegato n. 5)**

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. 6).**
La valutazione in sede di scrutinio risulta dall'integrazione dei voti assegnati da tutte le discipline.

PERCORSO EDUCATIVO E FORMATIVO

- obiettivi educativi e formativi
- Metodologie didattiche
- Modalità di verifica e valutazione (griglie voto/prestazione e voto/condotta in allegato)
- Attività di recupero/approfondimento
- Attività integrative ed extracurricolari
- Didattica orientativa elaborato dal cdc (allegato n.1)

- 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 **allegato (n°7-8)**

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.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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 di Scienze degli Alimenti.

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICULARI

Sono stati attivati i seguenti corsi PNRR:

- un corso di Sala Vendita sugli abbinamenti enogastronomici e sul mondo del Mixology al bar. Ai suddetti corsi ha partecipato la maggior parte del gruppo classe dimostrando interesse e professionalità;
- un corso di Mentoring sulle competenze di base per due alunni della classe, svolto dalla docente di Italiano.

OBIETTIVI EDUCATIVI E FORMATIVI

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

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

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

Come obiettivi formativi il consiglio di classe ha previsto:

- la disponibilità alla crescita e al cambiamento
- l'acquisizione del senso di responsabilità in ambito scolastico e lavorativo

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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/operative

EVENTUALI ATTIVITA' DI PREPARAZIONE ALL'ESAME

Simulazione di **Italiano** svolta in data **20/04/2026** e griglie di valutazione adottate per la prova **(allegati n. 7)**

Simulazione di Scienza e cultura dell'alimentazione svolta in data **15.04.2026** e griglie di valutazione per la prova **(allegati. n° 8)**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

SCHEDE DISCIPLINARI

DISCIPLINA: ITALIANO
DOCENTE: VALENTINA PICONESE
TESTO: RONCORONI, CAPPELLINI, DENDI, SALA,TRIBULATO "La mia nuova letteratura 3" Ed. SIGNORELLI SCUOLA

Unità di apprendimento 1	**ANALIZZARE, COMPRENDERE E RIFLETTERE**
TEMPI DI SVOLGIMENTO	**Intero anno scolastico**
COMPETENZE D'ASSE O INTERDISCIPLINARI LEGATE ALL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO	**2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali**
DISCIPLINE COLLEGATE CHE CONDIVIDONO LA STESSA UDA COMPETENZA	**Sc. degli alimenti, diritto, inglese, seconda lingua**
NUCLEI TEMATICI FONDANTI	**Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.** **Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi,espressivi,valutativo-interpretativi,argomentativi**

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

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	Sc. Alimentazione, Inglese, seconda lingua, Diritto.
NUCLEI TEMATICI FONDANTI	·Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale ·Analisi del testo in prosa e poesia, comprensione di un documento ed argomentazione, testi tipologia A,B.C
STRUTTURA DI APPRENDIMENTO	Abilità: Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, espositivo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell' impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso Scrivere testi di forma diversa, sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

METODOLOGIA	**Lezioni frontali / Costruzione ed utilizzo di Mappe concettuali Approfondimenti in rete** **Simulazione della prima prova d'esame**
OBIETTIVI RAGGIUNTI	**La maggior parte della classe ha raggiunto risultati soddisfacenti. Per alcuni, invece, i risultati sono mediocri.**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento 3	"DIGITAL NATIVES"
TEMPI DI SVOLGIMENTO	II quadrimestre
COMPETENZE D'ASSE O INTERDISCIPLINARI LEGATE ALL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO	7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete 8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento
DISCIPLINE COLLEGATE CHE CONDIVIDONO LA STESSA UDA/ COMPETENZA	Inglese, II lingua
NUCLEI FONDANTI	·Fonti dell'informazione e della documentazione ·Social network e new media come fenomeno comunicativo. ·Tecniche, lessico, strumenti per 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**
METODOLOGIA	**Attività laboratoriali di ricerca in rete dei dati e realizzazione di presentazioni (specialmente per i lavori del PCTO)**
OBIETTIVI RAGGIUNTI	**Gli alunni sono in grado di utilizzare i sistemi di documentazione e trasmissione delle informazioni. Talvolta vanno guidati nella raccolta, organizzazione e trasmissione efficace delle informazioni come pure nella revisione delle presentazioni**

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	·**Contestualizzazione dell'evoluzione della civiltà letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	“ Il fu Mattia Pascal”: caratteri generali, trama e tematiche. “ La nascita di Adriano Meis” **Da “Novelle per un anno”: “Il treno ha fischiato”.** ***I. Svevo:* la vita, il pensiero e la triestinità** **"La coscienza di Zeno": il racconto della pazzia contemporanea: caratteri generali, struttura e trama. “L’ultima sigaretta” “Lo schiaffo del padre”** **L’Ermetismo: origini, tematiche e stile.** ***G. Ungaretti*** **La vita, la ricerca ungarettiana: da “Il Porto Sepolto” all’“Allegria”** **Da “L’Allegria”: “Veglia”, “ Soldati”, “Fratelli”: analisi e commento**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

METODOLOGIA	**Simulazioni in classe di analisi di significative produzioni letterarie, anche di autori internazionali.** **Simulazioni di riscrittura intertestuale: sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa di testi letti.**
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA UDA/ COMPETENZA	**Lingua Inglese** **Storia, Scienza e Cultura dell'Alimentazione**
OBIETTIVI RAGGIUNTI	**Un gruppo ristretto di alunni ha conseguito un livello di preparazione buono e presenta una capacità espositiva chiara. Per altri le conoscenze acquisite sono globalmente sufficienti e sanno cogliere solo in modo essenziale gli aspetti di un testo, di un autore , di una problematica proposta**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: VALENTINA PICONESE

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

Unità di apprendimento 1	L’ITALIA LIBERALE
TEMPI DI SVOLGIMENTO	Ottobre-novembre
COMPETENZE D’ASSE O INTERDISCIPLINARI LEGATE ALL’INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO	3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo 4 stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali, ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro 8 utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
DISCIPLINE COLLEGATE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA/UDA	Lingua e letteratura italiana,matematica,scienze degli alimenti,laboratorio cucina,diritto
NUCLEI TEMATICI FONDANTI	●L’età giolittiana ●La politica di espansione e di alleanze per l’allargamento dei territori

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**
METODOLOGIA	**Lezioni frontali / Costruzione ed utilizzo di Mappe concettuali Approfondimenti in rete** **Simulazioni di colloqui con connessioni pluridisciplinari a partire da un documento di varia tipologia**
OBIETTIVI RAGGIUNTI	**La maggior parte della classe ha raggiunto risultati più che sufficienti e coglie in modo essenziale gli aspetti di un ambiente, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni avvenute nel tempo. Un numero esiguo ha ottenuto una buona preparazione e una certa fluidità nell'esposizione mostrando interesse e partecipazione. Alcuni, infine, non sono riusciti a raggiungere risultati positivi.**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento n.2	TITOLO: LE GUERRE DEL NOVECENTO
TEMPI DI SVOLGIMENTO	***Dicembre-aprile***
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 prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro** **8 utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

STRUTTURA **DI APPRENDIMENTO**	**Abilità** **Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.** **Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.** **Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.** **Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea** **Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

NUCLEI TEMATICI **FONDAMENTALI**	**·Prima e Seconda guerra mondiale: la composizione delle alleanze e l'analisi del teatro delle operazioni nell'ottica del rapporto fra l'Europa e le colonie nel resto del mondo** **. La situazione russa e la rivoluzione bolscevica** **· Ragioni economiche e politiche dei due conflitti** **·Tecnologia militare e strategie a confronto: guerra di movimento e guerra di posizione, il *fronte interno* e l'uso della propaganda. Guerra di mare, guerra d'aria: dal Mediterraneo all'Oceano Atlantico al Pacifico e il peso degli USA dopo il primo ed il secondo conflitto mondiale**
METODOLOGIA	**Lezioni frontali / Costruzione ed utilizzo di Mappe concettuali Approfondimenti in rete** **Simulazioni di colloqui con connessioni pluridisciplinari a partire da un documento di varia tipologia**
DISCIPLINE **CHE CONDIVIDONO** **LA STESSA COMPETENZA** **UDA**	**Lingua e letteratura italiana, matematica, sc. alimentazione, diritto**
OBIETTIVI RAGGIUNTI	**Parte della classe ha raggiunto risultati sufficienti e coglie in modo essenziale gli aspetti di un ambiente, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni avvenute nel tempo. Un numero esiguo ha ottenuto una buona preparazione e una certa fluidità nell'esposizione mostrando interesse e partecipazione. Alcuni, infine, non sono riusciti a raggiungere risultati positivi.**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

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**
NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI	**·*Fascismo*** **·Lo *stalinismo*** **·Le ragioni della nascita del nazionalsocialismo in Germania e il rapporto con l'esperienza della Repubblica di Weimar** **·Il *tramonto dell'occidente* e la crisi ideologica dell'Europa** **·L'antisemitismo**
METODOLOGIA	**Lezioni frontali / Costruzione ed utilizzo di Mappe concettuali Approfondimenti in rete/ Visione di filmati** **Simulazioni di colloqui con connessioni pluridisciplinari a partire da un documento di varia tipologia**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DISCIPLINE CHE CONDIVIDO LA STESSA COMPETENZA UDA	**Lingua e letteratura italiana, matematica, sc.alimentazione, laboratorio cucina, 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.4	TITOLO: l'Italia repubblicana
TEMPI DI SVOLGIMENTO	**maggio**
COMPETENZE D'ASSE O 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

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DISCIPLINA **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	**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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Discipline che condividono la stessa competenza/UDA	Laboratorio di servizi di sala e vendita
Obiettivi raggiunti	Il programma preventivato è stato svolto regolarmente. La maggior parte degli alunni della classe ha partecipato attivamente e con discreto impegno al processo educativo. Per alcuni alunni lo studio è risultato più costante e approfondito; pertanto, gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati raggiunti con buoni/ottimi risultati. Meno rigoroso, ma comunque adeguato lo studio per altri alunni, che hanno raggiunto gli obiettivi previsti con risultati sufficienti/discreti. Una minoranza della classe ha partecipato in modo più superficiale e frammentario al dialogo educativo e agli impegni scolastici e lo studio a volte non è stato adeguato; gli obiettivi prefissati sono stati comunque raggiunti con risultati sufficienti.
Unità di apprendimento n. 2	**Pianificazione, Programmazione e Controllo di Gestione**
Tempi di svolgimento	Settembre - Ottobre - Novembre - Dicembre
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.*

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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	
Obiettivi raggiunti	Il programma preventivato è stato svolto regolarmente. La maggior parte degli alunni della classe ha partecipato attivamente e con discreto impegno al processo educativo. Per alcuni alunni lo studio è risultato più costante e approfondito; pertanto, gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati raggiunti con buoni/ottimi risultati. Meno rigoroso, ma comunque adeguato lo studio per altri alunni, che hanno raggiunto gli obiettivi previsti con risultati sufficienti/discreti. Una minoranza della classe ha partecipato in modo più superficiale e frammentario al dialogo educativo e agli impegni scolastici e lo studio a volte non è stato adeguato; gli obiettivi prefissati sono stati comunque raggiunti con risultati sufficienti.
Unità di apprendimento n. 3	**La normativa del settore turistico-ristorativo**
Tempi di svolgimento	Aprile - Maggio

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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
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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Obiettivi raggiunti	Il programma preventivato è stato svolto regolarmente. La maggior parte degli alunni della classe ha partecipato attivamente e con discreto impegno al processo educativo. Per alcuni alunni lo studio è risultato più costante e approfondito; pertanto, gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati raggiunti con buoni/ottimi risultati. Meno rigoroso, ma comunque adeguato lo studio per altri alunni, che hanno raggiunto gli obiettivi previsti con risultati sufficienti/discreti. Una minoranza della classe ha partecipato in modo più superficiale e frammentario al dialogo educativo e agli impegni scolastici e lo studio a volte non è stato adeguato; gli obiettivi prefissati sono stati comunque raggiunti con risultati sufficienti.
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	**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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Obiettivi raggiunti	Il programma preventivato è stato svolto regolarmente. La maggior parte degli alunni della classe ha partecipato attivamente e con discreto impegno al processo educativo. Per alcuni alunni lo studio è risultato più costante e approfondito; pertanto, gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati raggiunti con buoni/ottimi risultati. Meno rigoroso, ma comunque adeguato lo studio per altri alunni, che hanno raggiunto gli obiettivi previsti con risultati sufficienti/discreti. Una minoranza della classe ha partecipato in modo più superficiale e frammentario al dialogo educativo e agli impegni scolastici e lo studio a volte non è stato adeguato; gli obiettivi prefissati sono stati comunque raggiunti con risultati sufficienti.

DISCIPLINA **Tedesco**

DOCENTE Stefania Lorenzoni

LIBRI DI TESTO Mahlzeit Neu! Deutsch im Restaurant und im Café, die Pierucci,Fazzi, Moscadello, Ed. Loescher

1. Unità di apprendimento	**Der Kaffee, der Wein und das Bier: das Getränkeangebot in der deutschen und italienischen Tradition**
Tempi di svolgimento	**Ottobre- novembre-dicembre-gennaio- febbraio- marzo**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Struttura di apprendimento **PCTO:** **VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI NICCHIA DI MAREMMA.**	**ABILITA'** ·interagire in maniera semplice ma efficace con parlanti di lingua tedesca ·descrivere ed eventualmente consigliare in modo chiaro e preciso utilizzando il lessico specifico le bevande richieste dal cliente · Distinguere ed utilizzare accortezze per un cliente celiaco **NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI** **Analisi delle seguenti bevande:** · Der Kaffeekultur in Österreich, Deutschland und Italien: das Wiener Kaffeehaus, das deutsche Cafè, das Stehcafè, die Bar und ihre Getränkekarten · Das Bier: beliebteste Bierarten, Biersorten, Biermarken in Deutschland; der deutsche Biergarten und die Maremmaner Brauereien · Der Wein: die drei Weinstraßen der Maremma; der biologische Wein auf dem Maremmaner Gebiet; die Bedienung im Saal: den richtigen Wein nach dem Gericht empfehlen. Lessico relativo alle bevande tipiche della tradizione tedesca e italiana e ai dialoghi del servizio in sala con descrizione dei piatti. **Prova pratica di abbinamento vino piatto sulla base di due vini tipici della Maremma, un Brunello Banfi ed un bianco sardo con prodotti del territorio.**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodologia	Uso del metodo comunicativo funzionale-nozionale con presentazione e poi produzione di testi di ambito professionale e in situazioni comunicative. Ricerche in Internet, selezione informazioni e produzione di testi
Discipline che condividono la stessa UDA	Inglese, Francese, Laboratorio Sala Vendita, Scienze degli Alimenti
Obiettivi raggiunti	Il programma preventivato è stato svolto interamente. Quest'anno la maggior parte del gruppo classe ha partecipato con discreto interesse al dialogo educativo, ha dimostrato un impegno personale sufficiente e in alcuni casi soddisfacente; per quanto riguarda conoscenze, abilità e competenze gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti con una valutazione finale che si attesta tra la piena sufficienza ed un livello buono e per uno studente un livello ottimo. Solo due alunni hanno dimostrato poca motivazione ed interesse e la partecipazione è stata superficiale e discontinua; anche l'impegno è stato talvolta inadeguato; un alunno, per motivi di salute, ha fatto molte assenze per cui ha incontrato difficoltà nel recupero degli argomenti ma si è comunque sforzato per onorare tutte le verifiche. Gli obiettivi prefissati sono stati perciò raggiunti ma con risultati complessivamente sufficienti o ai limiti della sufficienza.

2. Unità di apprendimento **EDUCAZIONE CIVICA** **Competenza n. 4** **6.h.**	**Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.** **Gesund essen: neue Lebensstiltypen am Tisch, Intoleranzen und Zöliakie, und die nachhaltige Pyramide, Comfort Food**
Tempi di svolgimento	**marzo**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Competenza	*Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.* *Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.* *Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento*
Struttura di apprendimento **17.03.2026** **PROGETTO CELIACHIA**	**ABILITA'** · Descrivere oralmente e per iscritto in modo chiaro ed essenziale, utilizzando il lessico specifico, un tipo di alimentazione mediterranea sfruttando i nuovi studi della piramide legata alla sostenibilità e spiegare la dieta intermittente e i suoi benefici. **NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI** · Die neue Ernährungspyramide · Das Intervall Fasten · Slow-Food und seine Philosophie ***Die Zöliakie/ la Celiachia*** : ***Progetto di sensibilizzazione "A scuola con la celiachia…..per non farne una malattia" progetto rivolto a tutte le quinte classi dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera***
Metodologia	Uso del metodo comunicativo funzionale-nozionale con presentazione e poi produzione di testi di ambito professionale e in situazioni comunicative. Ricerche in Internet, selezione informazioni e produzione di testi
Discipline che condividono la stessa UDA	Inglese, Scienze degli Alimenti

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Obiettivi raggiunti	Il programma preventivato è stato svolto interamente. Quest'anno la maggior parte del gruppo classe ha partecipato con discreto interesse al dialogo educativo, ha dimostrato un impegno personale sufficiente e in alcuni casi soddisfacente; per quanto riguarda conoscenze, abilità e competenze gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti con una valutazione finale che si attesta tra la piena sufficienza ed un livello buono e per uno studente un livello ottimo. Solo due alunni hanno dimostrato poca motivazione ed interesse e la partecipazione è stata superficiale e discontinua; anche l'impegno è stato talvolta inadeguato; un alunno, per motivi di salute, ha fatto molte assenze per cui ha incontrato difficoltà nel recupero degli argomenti ma si è comunque sforzato per onorare tutte le verifiche. Gli obiettivi prefissati sono stati perciò raggiunti ma con risultati complessivamente sufficienti o ai limiti della sufficienza.

3. Unità di apprendimento	**Die Geschichte Deutschlands im XX Jahrhundert:** · **die Teilung Deutschlands und die Berliner Mauer** · **das moderne politische System**
Tempi di svolgimento	**Aprile- Maggio**
Competenze	*Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.* *Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.* *Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento*

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Struttura di apprendimento	**ABILITA' E COMPETENZE** · Comprendere e produrre testi di tipo generale e professionale · 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 · fare una breve e semplice descrizione degli avvenimenti che hanno caratterizzato il XX secolo **NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI** · Die Nazizeit, die Nürnberger Gesetze und die Vernichtung der Juden · Kurze Analyse der historischen Periode zwischen 1945 und 1990 · Das politische System: Deutschland als föderativer Staat, der Landtag und der Bundestag, die Parteien. Vergleichung mit dem italienischen System Lessico relativo alla storia della Germania nei suoi tratti salienti dal 1945 al 1990, anno della riunificazione
Metodologia	Uso del metodo comunicativo funzionale-nozionale con presentazione e poi produzione di testi di ambito professionale e in situazioni comunicative. Ricerche in Internet, selezione informazioni e produzione di testi
Discipline che condividono la stessa UDA	Storia ed Italiano

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Obiettivi raggiunti	Il programma preventivato è stato svolto interamente. Quest'anno la maggior parte del gruppo classe ha partecipato con discreto interesse al dialogo educativo, ha dimostrato un impegno personale sufficiente e in alcuni casi soddisfacente; per quanto riguarda conoscenze, abilità e competenze gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti con una valutazione finale che si attesta tra la piena sufficienza ed un livello buono e per uno studente un livello ottimo. Solo due alunni hanno dimostrato poca motivazione ed interesse e la partecipazione è stata superficiale e discontinua; anche l'impegno è stato talvolta inadeguato; un alunno, per motivi di salute, ha fatto molte assenze per cui ha incontrato difficoltà nel recupero degli argomenti ma si è comunque sforzato per onorare tutte le verifiche. Gli obiettivi prefissati sono stati perciò raggiunti ma con risultati complessivamente sufficienti o ai limiti della sufficienza.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

MATEMATICA

DOCENTE : **BOCCIA M. TERESA**

LIBRI DI TESTO : **MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO VOL. PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO +TUTOR** Autori: BERGAMINI - TRIFONE - BAROZZI Editore: ZANICHELLI

Unità di apprendimento n. 1	**CONSOLIDAMENTO: EQUAZIONI/DISEQUAZIONI**	
Tempi di svolgimento	**Settembre_Ottobre**	
Competenze interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	1. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi 2. 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	
Struttura di apprendimento	***Abilità***	***Competenze***
	Saper riconoscere e rappresentare un intervallo Sapere la definizione di equazione/disequazione Saper risolvere (algebricamente e graficamente) le varie tipologie di equazioni/disequazioni e sistemi Utilizzare la simbologia degli intervalli nello studio di funzioni ossia saper trasformare soluzioni algebriche in forma analitica e/o grafica	1. Utilizzare il linguaggio e Metodi propri Della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative 2. Utilizzare le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
Nuclei tematici fondamentali	Intervalli di numeri reali Equazioni / Disequazioni 1° Equazioni/ Disequazioni 2° Disequazioni fratte Sistemi di disequazioni	
Metodologia	· lezione partecipata · lezione frontale per la sistematizzazione · lavoro di produzione in piccoli gruppi · azioni di recupero mirate per livelli · esecuzione in gruppo o individuale di prove con implicazioni nella realtà quotidiana · rielaborazione di dati e/o osservazioni ricavati direttamente dall'esperienza	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Discipline che condividono la stessa UDA/competenza	Laboratorio di servizi enogastronomici
Obiettivi raggiunti	Si è reso indispensabile privilegiare un lavoro di ripasso e consolidamento di nozioni algebriche di base e consolidamento di quanto affrontato nell'anno precedente, essenziale per il calcolo infinitesimale. Gran parte degli alunni sono in grado di utilizzare tecniche e procedure algebriche semplici, rappresentandole anche sotto forma grafica. La presenza di gravi carenze algebriche non ha consentito invece, il raggiungimento degli obiettivi solo per alcuni allievi.

Unità di apprendimento n. 2	**LE FUNZIONI E LORO PROPRIETÀ**	
Tempi di svolgimento	**Ottobre_Novembre**	
Competenze interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	1. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi 2. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative 3. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	
Struttura di apprendimento	***Abilità***	***Competenze***
	Saper determinare il campo d'esistenza di una funzione Saper determinare le intersezioni con gli assi cartesiani ed il segno della funzione	1. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. 2. Utilizzare le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
Nuclei tematici fondamentali	Definizione e classificazione delle funzioni Dominio e/o Campo d'esistenza Intersezioni con gli assi cartesiani Segno di una funzione	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodologia	· lezione partecipata · lezione frontale per la sistematizzazione · lavoro di produzione in piccoli gruppi · azioni di recupero mirate per livelli · esecuzione in gruppo o individuale di prove con implicazioni nella realtà quotidiana · rielaborazione di dati e/o osservazioni ricavati direttamente dall'esperienza
Discipline che condividono la stessa UDA/competenza	Scienza e cultura dell'alimentazione analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari Laboratorio di servizi enogastronomici
Obiettivi raggiunti	Quasi tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi previsti di questa UDA, e sono in grado di riconoscere una funzione e, calcolarne le caratteristiche iniziali (dominio, intersezioni con gli assi e segno di una funzione algebrica). Un gruppo esiguo manifesta difficoltà, a causa di scarso impegno e poco interesse per la disciplina.

Unità di apprendimento n. 3	**I LIMITI DI FUNZIONI**	
Tempi di svolgimento	**Dicembre_Marzo**	
Competenze interdisciplinari legate all'indirizzo enogastronomico	1. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi 2. 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 3. 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	
Struttura di apprendimento	***Abilità***	***Competenze***

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Saper applicare la definizione di limite e rappresentare graficamente il risultato di un limite Saper riconoscere e calcolare limiti che si presentano sotto forma indeterminata Saper riconoscere eventuali punti di discontinuità di una funzione e la loro tipologia Saper calcolare i limiti agli estremi del Dominio Saper calcolare eventuali asintoti di una funzione attraverso l'applicazione dei limiti Saper effettuare i primi passaggi dello studio di funzione ai fini della probabile costruzione grafica Saper dedurre le caratteristiche di una funzione dal suo grafico	1.Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative 2. Utilizzare le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
Nuclei tematici fondamentali	Definizione di limite finito ed infinito Operazioni con i limiti e forme indeterminate Continuità e discontinuità Calcolo di limiti Gli asintoti Grafico probabile di una funzione	
Metodologia	· lezione partecipata · lezione frontale per la sistematizzazione · lavoro di produzione in piccoli gruppi · azioni di recupero mirate per livelli · esecuzione in gruppo o individuale di prove con implicazioni nella realtà quotidiana · rielaborazione di dati e/o osservazioni ricavati direttamente dall'esperienza	
Discipline che condividono la stessa UDA/competenza	Scienza e cultura dell'alimentazione analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari Laboratorio di servizi enogastronomici	
Obiettivi raggiunti	Gli alunni non sono in grado di fornire un'interpretazione teorica dei nuclei tematici trattati in questa UDA, in quanto privi di rigore formale e di linguaggio tipico della disciplina. Tuttavia, hanno raggiunto gli obiettivi minimi attraverso la risoluzione di semplici limiti di funzioni algebriche. Pochi elementi si distinguono per capacità e competenze acquisite, i quali sono in grado di calcolare eventuali asintoti (verticali ed orizzontali), fino ad arrivare al grafico probabile di una funzione algebrica [razionale fratta].	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

<table>
<tr><th>Unità di apprendimento n. 4</th><th colspan="2">LE DERIVATE</th></tr>
<tr><td>Tempi di svolgimento</td><td colspan="2">Aprile</td></tr>
<tr><td>Competenze interdisciplinari legate all’indirizzo enogastronomico</td><td colspan="2">1. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
2. 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
3. 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</td></tr>
<tr><td>Struttura di apprendimento</td><td>Abilità</td><td>Competenze</td></tr>
<tr><td></td><td>Saper riconoscere le derivate di funzioni elementari
Saper applicare le regole di derivazione
Saper calcolare la derivata prima e seconda di una funzione algebrica razionale intera e fratta</td><td>2. Utilizzare le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</td></tr>
<tr><td>Nuclei tematici fondamentali</td><td colspan="2">Definizione di derivata e suo significato geometrico
Relazione fra continuità e derivabilità
Derivate delle funzioni elementari
Regole di derivazione</td></tr>
<tr><td>Metodologia</td><td colspan="2">· lezione partecipata
· lezione frontale per la sistematizzazione
· lavoro di produzione in piccoli gruppi
· azioni di recupero mirate per livelli
· esecuzione in gruppo o individuale di prove con implicazioni nella realtà quotidiana
· rielaborazione di dati e/o osservazioni ricavati direttamente dall’esperienza</td></tr>
<tr><td>Discipline che condividono la stessa UDA/competenza</td><td colspan="2">Scienza e cultura dell’alimentazione analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari
Laboratorio di servizi enogastronomici
Educazione Civica</td></tr>
<tr><td>Obiettivi raggiunti</td><td colspan="2">Gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi previsti, in quanto sono in grado di applicare le regole di derivazione fondamentali al fine di determinare gli intervalli di monotonia, eventuali punti di massimo e/o di minimo di una funzione.
Soltanto un piccolo gruppo manifesta difficoltà, a causa di scarso impegno e poco interesse per la materia.</td></tr>
</table>

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

<table>
<tr><th colspan="2">Unità di apprendimento n. 5</th><th colspan="2">LO STUDIO COMPLETO DI FUNZIONI</th></tr>
<tr><td colspan="2">Tempi di svolgimento</td><td colspan="2">Maggio</td></tr>
<tr><td colspan="2">Competenze interdisciplinari legate all’indirizzo enogastronomico</td><td colspan="2">1. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
2. Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
3. 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
4. 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</td></tr>
<tr><td>Struttura di apprendimento</td><td>Abilità</td><td>Competenze</td></tr>
<tr><td></td><td>Saper determinare gli intervalli di monotonia
Saper determinare massimi e minimi relativi ed
assoluti
Saper studiare analiticamente in modo completo una funzione algebrica semplice
Saper tracciare il grafico completo di una funzione
Saper dedurre le caratteristiche complete di una funzione a partire dal suo grafico anche con collegamenti trasversali del proprio settore professionale.</td><td>1. Utilizzare il linguaggio e i metodi
propri della matematica per organizzare
e valutare adeguatamente informazioni
qualitative e quantitative.
2. Utilizzare le strategie del pensiero
razionale per affrontare situazioni
problematiche, elaborando opportune
soluzioni.</td></tr>
<tr><td>Nuclei tematici fondamentali</td><td colspan="2">Crescenza e decrescenza
Massimi, minimi (relativi ed assoluti) e flessi
Studio analitico completo di semplici funzioni algebriche
Rappresentazione grafica completa di una funzione algebrica nel piano cartesiano sulla base dei contenuti delle UDA precedenti.
Lettura, analisi ed interpretazione di un grafico completo.</td></tr>
</table>

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodologia	· lezione partecipata · lezione frontale per la sistematizzazione · lavoro di produzione in piccoli gruppi · azioni di recupero mirate per livelli · esecuzione in gruppo o individuale di prove con implicazioni nella realtà quotidiana · rielaborazione di dati e/o osservazioni ricavati direttamente dall'esperienza
Discipline che condividono la stessa UDA/competenza	Scienza e cultura dell'alimentazione analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari Laboratorio di servizi enogastronomici Educazione Civica
Obiettivi raggiunti	E' risultata acquisita non da parte di tutti gli allievi l'autonomia di apprendimento e la capacità di rielaborazione critica riguardo allo studio completo di funzioni. Ci sono pochi validi alunni che padroneggiano in modo consapevole le abilità e le competenze inerenti a quest'ultima unità di apprendimento. Il restante della classe sa orientarsi nell'impostare le procedure risolutive in modo accettabile, pur presentando errori nei calcoli algebrici, dovuti a lacune pregresse. Tuttavia, gli alunni raggiungono gli obiettivi prefissati attraverso un ragionamento deduttivo determinando tutte le caratteristiche di una funzione a partire dal suo grafico. Inoltre, sono in grado di analizzare un grafico anche attraverso collegamenti trasversali del proprio settore professionale. Grazie a tali applicazioni concrete è stato possibile facilitare l'apprendimento dei nuclei tematici fondamentali ed allo stesso tempo rendere più significativo ciò che gli alunni stavano studiando, al fine di attirare la loro attenzione sui processi e non sui calcoli.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DISCIPLINA:

Enogastronomia

DOCENTE: Antonio

Villani

TESTO: Alta professionalità in cucina Paolo Gentili Edizioni Calderini

Modulo / UDA	**TITOLO:** **L'approvvigionamento**
COMPETENZA/ED'ASSE	2) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA **NUCLEI TEMATICI**	**ABILITA'** Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. **CONOSCENZE** Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva...
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Settembre / Dicembre
METODOLOGIA	· Lezione frontale in aula · Lezione tecnico-pratica in laboratorio · Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. · Lavoro di gruppo · Problem Solving

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

MODALITA' DI VERIFICA	· Prova semi-strutturata e strutturata · Prova tecnico-pratica di laboratorio · colloquio orale · Risoluzione dei problemi

DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
DISCIPLINE/ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
OBIETTIVI RAGGIUNTI	Gli obiettivi sono stati raggiunti in modo diverso

MODULO UDA	**I Marchi**
COMPETENZA/ED'ASSE	·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. 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.
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA **NUCLEI TEMATICI**	**ABILITA'** **Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.** **Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. 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.** **CONOSCENZE** **Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.** **Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Dicembre /marzo
METODOLOGIA	· Lezione frontale in aula · Lezione tecnico-pratica in laboratorio · Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. · Lavoro di gruppo · Problem Solving
MODALITA' DI VERIFICA	· Prova semi-strutturata e strutturata · Prova tecnico-pratica di laboratorio · colloquio orale · Risoluzione dei problemi
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
DISCIPLINE/ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale

OBIETTIVI RAGGIUNTI	Gli obiettivi sono stati raggiunti in modo diverso

MODULO UDA	**Approfondimento: Sicurezza e Tutela sul Lavoro**
COMPETENZA/E D'ASSE	3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA **NUCLEI TEMATICI**	**ABILITA'** **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 CONOSCENZE** **Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP** **Normativa relativa alla tutela della riservatezza** **dei dati personali Normativa volta alla tutela e** **sicurezza del cliente**
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Aprile / maggio
METODOLOGIA	· Lezione frontale in aula · Lezione tecnico-pratica in laboratorio · Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. · Lavoro di gruppo · Problem Solving
MODALITA' DI VERIFICA	· Prova semi-strutturata e strutturata · Prova tecnico-pratica di laboratorio · colloquio orale · Risoluzione dei problemi
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
DISCIPLINE/ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
OBIETTIVI RAGGIUNTI	Gli obiettivi sono stati raggiunti in modo diverso

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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;
	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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Struttura di apprendimento	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;
Discipline che condividono la stessa UDA/Competenze	**Discipline tecnico-scientifiche**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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	**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 che condividono la stessa UDA/competenza	**Discipline tecnico-scientifiche, umanistiche, Educazione Civica**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodologia	**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;
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;

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DISCIPLINA **RELIGIONE CATTOLICA**

DOCENTE **Paola Moretti**

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

Unità di apprendimento n.	**1**
Tempi di svolgimento	Sett/Giugno
Competenze	-Riconoscere gli elementi specifici della cultura alimentare nelle principali religioni. -Sapersi interrogare sulla propria identità umana, religiosa e spirituale in relazione con gli altri, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.
Contenuti	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.
Metodologia e mezzi	Uso del registro elettronico,sito internet della scuola. Lezione frontale, partecipata,espositiva, brainstorming, lavori a gruppi.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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. Gli obiettivi sono stati globalmente raggiunti.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI RISTORATIVI DI SALA E VENDITA

DOCENTE : PROF: GERACITANO GIORGIO

LIBRI DI TESTO: MAITRE CON MASTERLAB: ANTONIO FARACCA E TIZIANA FICCADENTI (EDIGIT).

Unità di apprendimento UDA 21	**LA FIGURA PROFESSIONALE DEL SOMMELIER DURANTE IL SERVIZIO IN SALA**
Tempi di svolgimento	**Ottobre-Novembre**
Competenza obiettivo	**Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio,ricerca e approfondimento disciplinare.**
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	**Laboratorio di cucina e Scienza dell'alimentazione.**
Conoscenze	-Conoscenza dei prodotti enogastronomici, ristorativi con relativa valorizzazione del territorio con oculata osservanza ai vini toscani. -Evoluzione storica della figura del sommelier. - Tecniche di lavoro e dimostrazione pratica di servizio del vino al tavolo.
Abilità	- Presentazione del taste-vin e dell'attrezzatura del sommelier. -Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali per la realizzazione con simulazione di un banqueting in azienda. - Organizzazione di un banqueting in azienda con valorizzazione dei prodotti del territorio.
Metodi e mezzi	**Metodi:** Lezione frontale, lezione interattiva, lezione multimediale, analisi di casi aziendali, esercitazioni pratiche in laboratorio di sala.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	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 28	**LA VITICULTURA E LA VINIFICAZIONE IN CANTINA - RISTORANTE**
Tempi di svolgimento	**Novembre - Dicembre**
Competenza obiettivo	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.**
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	**Laboratorio di cucina e Scienza dell'alimentazione.**
Conoscenze	- Conoscere la trasformazione del vino, quale prodotto finito. - Il processo di pianificazione e di programmazione aziendale mirata alla valorizzazione vitivinicola posta sul territorio. - La programmazione con riflessione sulle fasi di vinificazione anche con macerazione carbonica per vini novelli. - Le alterazioni, difetti e malattie del vino.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Abilità	- Redigere relazioni tecniche per documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali con riferimento alle tecniche di vinificazione. - Individuare fasi e procedure per la redazione di piani aziendali (marketing di vendita dei prodotti del territorio con riferimento alle eccellenze). - Organizzazione di un catering in cantina.
Metodi e mezzi	**Metodi:** Lezione frontale, lezione interattiva, lezione multimediale, analisi di casi aziendali, esercitazioni pratiche in laboratorio di sala.
	Mezzi: Libro di testo, appunti,ricerche in laboratorio informatico e schede tecniche 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 34	**TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE DURANTE IL SERVIZIO IN SALA**
Tempi di svolgimento	**Dicembre - Gennaio**
Competenza obiettivo	**Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico,merceologico,chimico-fisico,nutrizionale e gastronomico.**
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	**Laboratorio di cucina e Scienza dell'alimentazione.**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Conoscenze	-Conoscere la tecnica di degustazione con relativo abbinamento enogastronomico. -Il processo di apparato olfattivo,stimolo, sensazione,percezione,odore, profumo e aroma del vino. - I quattro componenti del gusto,dolce,salato,acido e amaro.
Abilità	- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio. - Sviluppo e spiegazione della scheda analitica descrittiva del vino. - Gli abbinamenti enogastronomici con valorizzazione dei prodotti del territorio in riferimento a dei parametri fondamentali per concordanza o contrapposizione.
Metodi e mezzi	**Metodi:** Lezione frontale, lezione interattiva, lezione multimediale, analisi olfattive e gustative di diversi vini, esercitazioni pratiche in laboratorio di sala con abbinamenti enogastronomici.
	Mezzi: Libro di testo, appunti e schemi e schede tecniche 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 37	**LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE AL RISTORANTE**
Tempi di svolgimento	**Gennaio - Febbraio**
Competenza obiettivo	**Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,anche in relazione a specifiche necessita dietologiche.**
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	**Laboratorio di cucina - Scienza dell'alimentazione – Lingua inglese e Lingua francese (seconda lingua straniera).**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Conoscenze	- I vini da tavola,igt,doc e docg. - Normative vitivinicole Cee. - Lettura di un etichetta. - Principali vitigni autoctoni e d'importazione. - La classificazione dei vini Nazionali e internazionali.
Abilità	- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici del territorio. - Individuare le cause che hanno provocato l'evoluzione delle politiche di mercato con valorizzazione dei prodotti tipici regionali. - Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing per poter migliorare rendendo al top le materie prime del territorio.
Metodi e mezzi	**Metodi:** Lezione frontale, lezione interattiva, lezione multimediale, analisi di casi aziendali el territorio, esercitazioni pratiche in laboratorio **.**
	Mezzi: Libro di testo, appunti e schemi e schede tecniche semplificativi forniti dal docente,visite guidate in aziende vitivinicole del territorio.
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

Unità di apprendimento UDA 41	ENOLOGIA-VINI AROMATIZZATI E SPECIALI IN SALA
Tempi di svolgimento	**Febbraio - Marzo**
Competenza obiettivo	**Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati ,valorizzando i prodotti tipici.**
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	**Laboratorio di cucina - Scienza dell'alimentazione – Diritto e tecnica amministrativa.**
Conoscenze	- I vini da tavola,igt,doc e docg. - Normative vitivinicole Cee. - Lettura di un'etichetta. - Principali vitigni autuctoni e d'importazione. - Lo Champagne.
Abilità	- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici del territorio. - Individuare le cause che hanno provocato l'evoluzione delle politiche di mercato con valorizzazione dei prodotti tipici regionali. - Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing per poter migliorare rendendo al top le materie prime del territorio.
Metodi e mezzi	**Metodi:** Lezione frontale, lezione interattiva, lezione multimediale, analisi di casi aziendali el territorio, esercitazioni pratiche in laboratorio . **Mezzi:** Libro di testo, appunti e schemi e schede tecniche semplificativi forniti dal docente,visite guidate in aziende vitivinicole del territorio.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento UDA 44	LE FUNZIONI DELLA FIGURA DEL SOMMELIER IN UNA SALA RISTORANTE
Tempi di svolgimento	**Marzo - Aprile**
Competenza obiettivo	**Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche,utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.**
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	**Laboratorio di cucina - Scienza dell'alimentazione- Diritto e tecnica amministrativa- Lingua inglese e Lingua francese (seconda lingua straniera).**
Conoscenze	-Conoscenza dei prodotti enogastronomici, ristorativi con relativa valorizzazione del territorio con oculata osservanza ai vini toscani. -Evoluzione storica della figura del sommelier. - Tecniche di lavoro e dimostrazione pratica di servizio del vino al tavolo,con relativi consigli per il cliente.
Abilità	- Stesura della carta dei vini in sala. -Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali per la realizzazione con simulazione di un banqueting in azienda. - abbinamento enogastronomico con Chef di cucina e Maitre di sala.
Metodi e mezzi	**Metodi:** Lezione frontale, lezione interattiva, lezione multimediale, analisi di casi aziendali, esercitazioni pratiche in laboratorio di sala.
	Mezzi: Libro di testo, appunti e schemi semplificativi forniti dal docente.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento UDA 48	L'ENOGASTRONOMIA IN SALA - VENDITA
Tempi di svolgimento	**Aprile – Maggio - Giugno**
Competenza obiettivo	**Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali,culturali,scientifici,economici e tecnologici.**
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	**Laboratorio di cucina - Scienza dell'alimentazione- Diritto e tecnica amministrativa- Lingua inglese e Lingua francese (seconda lingua straniera).**
Conoscenze	- Conoscere i diversi modi e linguaggi consoni ad approciare e consigliare il cliente nella scelta dei vini e dei piatti a tavola. -Conoscere la tecnica di degustazione con relativo abbinamento enogastronomico. -Il processo di apparato olfattivo,stimolo,sensazione, percezione,odore,profumo e aroma del vino.
Abilità	- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e ricerca. - Sviluppo e spiegazione della scheda analitica descrittiva del vino usando la terminologia tecnica settoriale appropriata. - Gli abbinamenti enogastronomici con valorizzazione dei prodotti del territorio in riferimento a dei parametri fondamentali per concordanza o contrapposizione.
Metodi	**Metodi:** Lezione frontale, lezione interattiva, lezione multimediale, analisi olfattive e gustative di diversi vini, esercitazioni pratiche in laboratorio di sala con abbinamenti enogastronomici.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Mezzi	**Mezzi:** Libro di testo, appunti e schemi e schede tecniche 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.

DISCIPLINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE **PROF. FEDERICO CIPOLLA**

LIBRO DI TESTO A. MACHADO – SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – POSEIDONIA

Unità di apprendimento 1	**L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**
Tempi di svolgimento	**Settembre/novembre**
Competenza obiettivo **Linee guida secondo biennio**	Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Conoscenze	- Cibo e religione: Il valore simbolico degli alimenti; Le regole alimentari nella tradizione Ebraica; Le regole alimentari nel Cristianesimo; Le regole alimentari nell'Islam. - Alimenti e tecnologie; alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionale; Prebiotici e Probiotici; i novel-foods; gli OGM; i super-foods. sostanze presenti negli alimenti diverse dai nutrienti. Generalità; i fitocomposti; La nutraceutica; i fattori antinutrizionali; sostanze responsabili dei caratteri organolettici degli alimenti; gli additivi alimentari, classificazione; gli OGM nell'industria alimentare; sostanze che derivano dalla trasformazione dei Principi nutritivi.
Abilità	- Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare - Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
Metodi e mezzi	Le lezioni teoriche e pratiche si svolgeranno attraverso modalità laboratoriale ricorrendo a metodologie quali il cooperative learning, il problem solving, lo studio di casi, la simulazione. Lezione frontale con l'uso di sussidi didattici (libro di testo, mappe concettuali, progettazione, computer, grafici e tabelle, videoproiezione, materiale informativo ecc.) Lavoro in gruppo.
Obiettivi raggiunti	Alcuni alunni hanno evidenziato maggiori difficoltà nello studio e nell'apprendimento della disciplina, risultando pertanto non completamente in linea con gli obiettivi previsti.

Unità di apprendimento 2	**ALIMENTAZIONE E SALUTE: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**
Tempi di svolgimento	**dicembre/febbraio**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Competenza obiettivo **Linee guida secondo biennio**	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici e territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le tradizionali. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
Conoscenze	-La dieta nell'età evolutiva: dieta del neonato e del lattante; l'alimentazione complementare; la dieta nel bambino, dell'adolescente dell'adulto. La dieta in gravidanza; della nutrice e la dieta in terza-età. -Tipologie dietetiche: la dieta mediterranea (la piramide alimentare); le diete vegetariane; dieta e sport; la sostenibilità ambientale e la doppia piramide alimentare/ambientale; Fast-food e street-food. -La bioenergetica: l'energia nell'organismo; determinazione del Fe/die; regimi alimentari corretti secondo i LARN. -La dieta nelle malattie metaboliche; la dieta nelle MCV; la dieta nelle malattie dell'apparato digerente. - Allergie e intolleranze alimentari, malattie correlate e dieta. - Alimentazione e tumori; -Disturbi alimentari: anoressia e bulimia; I tumori; stili di vita a rischio tumorale; sostanze cancerogene presenti negli alimenti; sostanze protettive presenti negli alimenti.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Abilità	- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela - Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona -Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale - Individuare le nuove tendenze del settore cucina
Metodi e Mezzi	Le lezioni teoriche e pratiche si svolgeranno attraverso modalità laboratoriale ricorrendo a metodologie quali il cooperative learning, il problem solving, lo studio di casi, la simulazione. Lezione frontale con l'uso di sussidi didattici (libro di testo, mappe concettuali, progettazione, computer, grafici e tabelle, videoproiezione, materiale informativo ecc.) Lavoro in gruppo.
Obiettivi raggiunti	Alcuni alunni hanno evidenziato maggiori difficoltà nello studio e nell'apprendimento della disciplina, risultando pertanto non completamente in linea con gli obiettivi previsti.

Unità di apprendimento 3	**IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**
Tempi di svolgimento	**aprle/maggio**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Competenza obiettivo **COMPETENZA IN USCITA** **Linee guida secondo biennio**	-Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttivo di interesse. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Conoscenze	Contaminazione biologica degli alimenti: Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA), agenti biologici; i batteri; i fattori di crescita microbica; tossinfezioni alimentari; Principali tossinfezioni alimentari: Salmonellosi (Tifo e Paratifo); Tossinfezione da Stafilococco; Listeriosi; Tossinfezione da Escherichia Coli; Il Botulismo; Anisakis: rischio dal consumo di pesce crudo o poco cotto; La teniasi. - Principali tossinfezioni alimentari (MTA); - Additivi alimentari e rischi per la salute.
Abilità	-Prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione alimentare - Descrivere le possibili cause di contaminazione degli alimenti -Descrivere le possibili conseguenze sulla salute umana dell'assunzione dei diversi tipi di contaminanti -Applicare tecniche di base per l'analisi microbiologica delle materie prime e dei prodotti finiti e valutarne criticamente i risultati -applicare buone norme di igiene nella manipolazione degli alimenti.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodi e mezzi	Le lezioni teoriche e pratiche si svolgeranno attraverso modalità laboratoriale ricorrendo a metodologie quali il cooperative learning, il problem solving, lo studio di casi, la simulazione. Lezione frontale con l'uso di sussidi didattici (libro di testo, mappe concettuali, progettazione, computer, grafici e tabelle, videoproiezione, materiale informativo ecc.) Lavoro in gruppo.
Obiettivi raggiunti	Alcuni alunni hanno evidenziato maggiori difficoltà nello studio e nell'apprendimento della disciplina, risultando pertanto non in linea con gli obiettivi previsti.

Unità di apprendimento 4	**SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE: IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ**
Tempi di svolgimento	**maggio/giugno**
Competenza obiettivo **COMPETENZA IN USCITA**	-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
Conoscenze	Conservazione degli alimenti: alterazione degli alimenti; classificazione dei metodi di conservazione; conservazione con basse temperature; conservazione con alte temperature; conservazione per sottrazione di acqua; metodi chimici di conservazione; l'affumicamento; salagione.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Abilità	- HACCP Prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione alimentare - Descrivere le possibili cause di contaminazione degli alimenti - Descrivere le possibili conseguenze sulla salute umana dell'assunzione dei diversi tipi di contaminanti -Applicare tecniche di base per l'analisi microbiologica delle materie prime e dei prodotti finiti e valutarne criticamente i risultati -applicare buone norme di igiene nella manipolazione degli alimenti.
Metodi e mezzi	Le lezioni teoriche e pratiche si svolgeranno attraverso modalità laboratoriale ricorrendo a metodologie quali il cooperative learning, il problem solving, lo studio di casi, la simulazione. Lezione frontale con l'uso di sussidi didattici (libro di testo, mappe concettuali, progettazione, computer, grafici e tabelle, videoproiezione, materiale informativo ecc.) Lavoro in gruppo.
Obiettivi raggiunti	Alcuni alunni hanno evidenziato maggiori difficoltà nello studio e nell'apprendimento della disciplina, risultando pertanto non completamente in linea con gli obiettivi previsti.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

LINGUA INGLESE

DOCENTE Lucia Andreuzza

LIBRO DI TESTO: MASTERING COOKING & SERVICE PREMIUM, MORRIS CATRIN ELEN, SMITH ALISON, ELI EDIZIONI

Unità di apprendimento n.1	**The world of catering** **The catering industry**
Tempi di svolgimento	Settembre/Gennaio
Competenze	Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e Lavoro. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Contenuti	The world of hospitality: commercial and welfare catering types of restaurants: bistrot and brasseries The restaurant: location and layout, services and facilities, the rating system.
Metodologia e mezzi	Lezione frontale, brainstorming, Cooperative Learning, Problem solving, Learning by doing, Flipped classroom. Libro di testo, Dispense, mappe, schemi, materiale multimediale, appunti preparati dalla docente .
Discipline che condividono la stessa UDA	Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Diritto e Tecniche Amministrative
Obiettivi raggiunti	Il gruppo classe ha mostrato, nel corso dell'anno, un atteggiamento positivo e una costante partecipazione alle attività proposte. Sebbene persistano alcune incertezze di natura morfo-sintattica e una certa timidezza nell'esposizione orale, gli studenti hanno affrontato le sfide didattiche con impegno, lavorando con costanza per superare i propri limiti linguistici.
Unità di apprendimento n.17 Modulo 4	**At the bar**
Tempi di svolgimento	Febbraio/Maggio

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Competenze	Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e Lavoro. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Contenuti **Metodologie e mezzi**	Types of bar (pub, lounge bar, cocktail bar, wine bars, coffee bars, snack bar, nightclubs); bar, cafe and bar staff (Landlord, publican, licensees, Barista and cellar technician, Bartender and counter service assistant) Beverage: Wine, red and white wine, Rosé wine. How beer is made Lezione frontale, brainstorming, Cooperative Learning, Problem solving, learning by doing, Flipped classroom. Libro di testo, Dispense, mappe, schemi, materiale multimediale, appunti preparati dalla docente
Discipline che condividono la stessa UDA	Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Diritto e Tecniche Amministrative
Obiettivi raggiunti	Il gruppo classe ha mostrato, nel corso dell'anno, un atteggiamento positivo e una costante partecipazione alle attività proposte. Sebbene persistano alcune incertezze di natura morfo-sintattica e una certa timidezza nell'esposizione orale, gli studenti hanno affrontato le sfide didattiche con impegno, lavorando con costanza per superare i propri limiti linguistici.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

FIRME CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Firma
Italiano	
Storia	
Scienze e Cultura degli Alimenti	
Lab. di Sala Vendita	
Inglese	
Tedesco	
Diritto e Tecniche amministrative	
Matematica	
Lab. di Cucina	
Scienze Motorie	
Religione	
Sostegno	
Sostegno	
Sostegno	
Sostegno	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Allegato n. 1.

SCHEDA ANNUALE RIFERITA AL PROGETTO TRIENNALE DI FORMAZIONE SCUOLA – LAVORO (EX PCTO) CLASSE 3ASV

ANNO DI ALTERNANZA 2023/2024
CLASSE 3^A SV

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI NICCHIA

			ore erogate dalla scuola												*Ore erogate per lo stage*			*tot ore erogate*
			(compilare inserendo le ore erogate per ogni attività)														*totale stage*	
	COGNOME	NOME	ATTIVITA 1	ATTIVITA 2	ATTIVITA 3	ATTIVITA 4	ATTIVITA 5	ATTIVITA 6	ATTIVITA 7	ATTIVITA 8	ATTIVITA 9	ATTIVITA 10	ATTIVITA 11	ATTIVITA 12	azienda 1 nome	azienda 1 ore	TOTALE STAGE	totale percorso svolte dall'alunno
			VISIONE VIDEO CINEMA IO CAPITANO 03/10/23 3H	*SERVIZIO LUNCH MONTE ANTICO 20/10/23 9h*	*SERVIZIO DINNER SCUOLA 18/11/23 6h*	*06/11/2023 Concorso Tartare abbinamento enogastronomico Siena*	*23/11/2023 Visita guidata Caseificio il Fiorino Roccalbegna 8:00/13:00*	*05/12/2023 Visione Cinema C'E' ANCORA DOMANI GR.9:00/12:00*	*14/12/2023 Visita guidata Cantina Morellino di Scansano 8:00/13:00*	*14/03/2024 Lezione Esperto sui cocktails al bar PCTO GR.09:00/13:00*	*21/03/2024 Lezione Esperto sui cocktails al bar PCTO GR.09:00/13:00*	*04/04/2024 Lezione Esperto sui cocktails al bar PCTO GR.09:00/13:00*	*09/05/2024 Lezione Esperto sui cocktails al bar PCTO GR.09:00/13:00*	*15/09/2023 05/05/2024 SVILUPPO SERVIZIO OPEN BAR SCOLASTICO 08:00/12:00*				
1	CATESE	ANGELICA	3:00				5:00		5:00	4:00	4:00	4:00	4:00	50:00	ENOTECA SCANSANESE	73:00	73:00	152:00
2	CRETA	SOFIA	3:00				5:00	3:00	5:00	4:00	4:00	4:00	4:00	50:00	RISTORANTE COCKTAIL BAR I 4 VENTI	92:00	92:00	174:00
3	DURANTI	OLEG	3:00				5:00	3:00	5:00	4:00	4:00	4:00	4:00	141:00	HOTEL NUOVA GROSSETO	52:00	52:00	225:00
4	FINI	LAVINIA	3:00				5:00	3:00	5:00	4:00	4:00	4:00	4:00	140:00	RISTORANTE L'INTERVALLO	60:00	60:00	232:00
5	GJIDIA	XHESIKA	3:00	9:00			5:00	3:00	5:00	4:00		4:00	4:00	40:00	RIST. IL GROTTONE	85:00	85:00	159:00
6	HILLS	IRISH	3:00	9:00			5:00		5:00	4:00	4:00	4:00	4:00	130:00	RIST. LA BUCA DI S. LORENZO	60:00	60:00	228:00
7	MATIAS	FRANCESCO	3:00				5:00	3:00	5:00	4:00	4:00	4:00	4:00	50:00	ESPRESSAMENTE ILLY CAFFE'	70:00	70:00	152:00
8	MAZZITELLI	DIEGO ANDRES	3:00				5:00	3:00	5:00	4:00	4:00	4:00	4:00	120:00	HASHTAG CAFFE'	90:00	90:00	242:00
9	MELLINO	NICOLAS	3:00				5:00	3:00	5:00	4:00	4:00	4:00	4:00	200:00	BAR AWANAGANA	76:00	76:00	308:00
10	MENICAGLI	SAMUELE	3:00				5:00	3:00	5:00	4:00	4:00	4:00	4:00	40:00	RISTORANTE MAMMEGLIO SAS	76:00	76:00	148:00
11	PEPI	MIRKO	3:00	9:00			5:00	3:00	5:00	4:00	4:00	4:00	4:00	150:00	RISTORANTE OFFICINA DEL GUSTO	96:00	96:00	287:00
12	PETROLINI	NICCOLO' MATTEO	3:00				5:00	3:00	5:00	4:00	4:00	4:00	4:00	80:00	BAR LADY	84:00	84:00	196:00
13	PORTA	GIACOMO	3:00	9:00		9:00	5:00	3:00	5:00	4:00	4:00	4:00	4:00	200:00	HOTEL AIRONE	56:00	56:00	306:00
14	ROSSI	PATRIK	3:00	9:00			5:00	3:00	5:00	4:00		4:00	4:00	40:00	HOTEL L'APPRODO	52:00	52:00	129:00
15	SPAHO	XHOANA	3:00				5:00	3:00	5:00	4:00	4:00	4:00	4:00	40:00	RISTORANTE LE CORTI	56:00	56:00	128:00
16	SARTINI	ZOE	3:00				5:00	3:00	5:00	4:00	4:00	4:00	4:00	200:00	ROXY BAR	65:00	65:00	297:00
17	STEFANINI	GIACOMO					5:00		5:00	4:00	4:00	4:00		120:00	BAR BARAONDA	96:00	96:00	242:00
18	TOTTI	ANDREA	3:00				5:00	3:00	5:00	4:00	4:00	4:00		40:00	PIZZERIA RIFRULLO	48:00	48:00	120:00

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Allegato n. 2.

SCHEDA ANNUALE RIFERITA AL PROGETTO TRIENNALE DI FORMAZIONE SCUOLA – LAVORO (EX PCTO) CLASSE 4ASV

ANNO DI ALTERNANZA 2024/2025
CLASSE 4ª A SV

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI NICCHIA

ore erogate dalla scuola

(compilare inserendo le ore erogate per ogni attività)

	COGNOME	NOME	ATTIVITA 1	ATTIVITA 2	ATTIVITA 3	ATTIVITA 4	ATTIVITA 5	ATTIVITA 6	ATTIVITA 7	ATTIVITA 8	ATTIVITA 9	ATTIVITA 10	ATTIVITA 11	ATTIVITA 12	ATTIVITA 13	ATTIVITA 14	ATTIVITA 15	ATTIVITA 16	ATTIVITA 17	ATTIVITA 18	ATTIVITA 19	ATTIVITA 20	ATTIVITA 21	ATTIVITA 22	ATTIVITA 23	ATTIVITA 24
			SERVIZIO BUFFET MUSEO LE CLARISSE GR 02/10/24 4h	*SERVIZIO BUFFET FESTIVAL DEL CAVALLO CASALONE GR*	*CORSO MIXOLOGY SCUOLA GR 18/10/24 3H*	*CORSO MIXOLOGY SCUOLA GR 21/10/24 3H*	*CORSO MIXOLOGY SCUOLA GR 30/10/24 3H*	*CORSO MIXOLOGY SCUOLA GR 31/10/24 3H*	*CORSO MIXOLOGY SCUOLA GR 04/11/24 3H*	*SERVIZIO OPEN BAR SCOLASTICO 10H*	*CONCORSO TARTARE SIENA 05/11/2024 5H*	*CORSO MIXOLOGY SCUOLA GR 06/11/24 3H*	*CORSO MIXOLOGY SCUOLA GR 07/11/24 2H*	*CORSO MIXOLOGY SCUOLA GR 11/11/24 3H*	*CORSO MIXOLOGY SCUOLA GR 13/11/24 3H*	*CORSO MIXOLOGY SCUOLA GR 14/11/24 3H*	*PREPARAZIONE IN CUCINA PER BUFFET OSPEDALE 15/11/24 2H*	*CORSO MIXOLOGY SCUOLA GR DAL 15 AL 28/11/24 20H*	*VISITA GUIDATA ACCADEMIA CAFFE' TUBINO GR 25/11/24 4H*	*ORIENTAMENTO SCUOLA UNGARETTI GR 26/11/24 4H*	*SERVIZIO DINNER DOTTORIA SCUOLA GIPPOCRATE GR 14/12/24 5H*	*SERVIZIO SALA PER CONCORSO CUCINA GR 16/12/24 4H*	*SERVIZIO LUNCH ALBERESE 16/12/24 8H*	*SERVIZIO DINNER CENA CON DELITTO 17/12/24 5H*	*VISIONE VIDEO CINEMA IL RAGAZZO DAI PANTALONI ROSA*	*VISITA GUIDATA BARSTORICI FIRENZE FI 27/01/25 11H*
1	CRETA	SOFIA								10:00								20:00								11:00
2	CAPPUCCIO	GABRIELE								10:00															3:00	
3	DURANTI	OLEG			3:00	3:00	3:00	3:00	3:00	10:00		3:00	2:00				5:00	20:00	4:00		5:00	5:00		5:00	3:00	11:00
4	FINI	LAVINIA				3:00	3:00	3:00	3:00	10:00	9:00	3:00	2:00					20:00	4:00						3:00	11:00
5	HILLS	IRISH				3:00	3:00	3:00	3:00	10:00	9:00	3:00	2:00					20:00	4:00						3:00	11:00
6	MATIAS	FRANCESCO								10:00															3:00	11:00
7	MAZZITELLI	DIEGO ANDRES			3:00	3:00	3:00	3:00	3:00	10:00		3:00	2:00				5:00	20:00	4:00		5:00	5:00		5:00	3:00	11:00
8	MELLINO	NICOLAS			3:00	3:00	3:00	3:00	3:00	10:00		3:00	2:00				5:00	20:00	4:00				8:00		3:00	11:00
9	MENICAGLI	SAMUELE								10:00							5:00		4:00						3:00	11:00
10	PEPI	MIRKO								10:00							5:00		4:00			5:00			3:00	11:00
11	PORTA	GIACOMO	4:00	4:00	3:00	3:00	3:00	3:00	3:00	10:00		3:00	2:00					20:00	4:00	4:00		5:00			3:00	11:00
12	SARTINI	ZOE								10:00				3:00	3:00	3:00		20:00	4:00	4:00		5:00		5:00	3:00	11:00
13	STEFANINI	GIACOMO			3:00	3:00	3:00	3:00	3:00	10:00		3:00	2:00					20:00	4:00		5:00			5:00	3:00	11:00
14	TOTTI	ANDREA								10:00								20:00	4:00						3:00	11:00

ANNO DI ALTERNANZA 2024/2025
CLASSE 4ª A SV

	COGNOME	NOME	ATTIVITA 25	ATTIVITA 26	ATTIVITA 27	ATTIVITA 28	ATTIVITA 29	ATTIVITA 30	ATTIVITA 31	ATTIVITA 32	ATTIVITA 33	ATTIVITA 34	ATTIVITA 35	ATTIVITA 36	ATTIVITA 37	ATTIVITA 38		ATTIVITA 39	totale eventi TOTALE EVENTI	*Ore di stage* azienda 1 nome	azienda 1 ore	*totale stage* *TOTALE STAGE*	*tot ore erogate totale percorso svolte dall'alunno*
			CORSO SULLA BIRRA SCUOLA GR 28/01/25 4H	*CORSO SULLA PROMOZIONE DEL TERRITORIO SCUOLA GR 29/01/25 4H*	*VISITA GUIDATA CANTINA SCUOLA AGRARIO 03/02/25 3H*	*VISITA GUIDATA CANTINA CASTELLO BANFI MONTALCINO SI*	*VISITA GUIDATA SCUOLA BARMAN ACCADEMY GR 18/02/25 3H*	*CORSO SULLA PROMOZIONE DEL TERRITORIO COLDIRETTI SCUOLA GR*	*CORSO SUL FOOD INFLUENCER GR 4/03/25 2H*	*SERVIZIO LUNCH AGRICHEF SALA VIA MEDA GR 10/03/25 6H*	*COVEGNO GIOVANISI SULLA CONOSCENZA PODERINO GR 12/03/25 3H*	*CORSO SULLA DIGITALIZZAZIONE DELL'ETICHETTA E LA DEGUSTAZIO*	*CORSO SULLA SICUREZZA IN GENERALE A SCUOLA GR.19/03/25 4H*	*CORSO SULLA ANAUSI SENSORIALE SUL FORMAGGIO GR 28/03/25*	*VISITA GUIDATA HOTEL BASTIANI GROSSETO 31/03/25 3H*	*VISIONE VIDEO CINEMA LA GUERRA FREDDA 15/04/25 3H*	*MANIFESTAZIONE CON RITA DELLA CHIESA CONTRO LA MAFIA 23/05/25 3H*	*CONCORSO ALMA PARMA DAL 20/07/25 AL 25/07/25 20H*					
1	CRETA	SOFIA			3:00	5:00	3:00	3:00	2:00		3:00	15:00							75:00	STAGE NON SVOLTO - RESPINTA	0:00	0:00	75:00
2	CAPPUCCIO	GABRIELE	4:00	4:00	3:00	5:00	3:00	3:00			3:00								38:00	STAGE NON SVOLTO - RESPINTO	0:00	0:00	38:00
3	DURANTI	OLEG	4:00	4:00	3:00	5:00	3:00	3:00	2:00	6:00	3:00	15:00	4:00	2:00	3:00	3:00	3:00		151:00	HOTEL NUOVA GROSSETO	51:00	51:00	202:00
4	FINI	LAVINIA	4:00	4:00	3:00	5:00	3:00	3:00	2:00		3:00	15:00	4:00	2:00	3:00	3:00	3:00		131:00	RISTORANTE L' INTERVALLO	60:00	60:00	191:00
5	HILLS	IRISH	4:00	4:00	3:00	5:00		3:00	2:00		3:00	15:00	4:00	2:00	3:00	3:00			125:00	BAR CAFFETTERIA ASTI	169:00	169:00	294:00
6	MATIAS	FRANCESCO	4:00		3:00	5:00	3:00		2:00				4:00	2:00		3:00			50:00	STAGE NON SVOLTO - RESPINTO	0:00	0:00	50:00
7	MAZZITELLI	DIEGO ANDRES	4:00	4:00	3:00	5:00	3:00	3:00	2:00	6:00	3:00	15:00	4:00	2:00	3:00	3:00	3:00		151:00	CAFFE' ZERO	108:00	108:00	259:00
8	MELLINO	NICOLAS	4:00	4:00	3:00	5:00	3:00	3:00	2:00		3:00	15:00	4:00	2:00	3:00	3:00	3:00		138:00	BAR AWANAGANA	147:00	147:00	285:00
9	MENICAGLI	SAMUELE	4:00	4:00	3:00		3:00		2:00		3:00		4:00	2:00	3:00	3:00	3:00		67:00	IRISH PUB TINAKILLY	66:00	66:00	133:00
10	PEPI	MIRKO	4:00	4:00	3:00	5:00	3:00	3:00	2:00		3:00	15:00	4:00	2:00	3:00	3:00			92:00	RISTORANTE OFFICINA DEL GUSTO	154:00	154:00	246:00
11	PORTA	GIACOMO	4:00	4:00	3:00	5:00	3:00	3:00	2:00	6:00	3:00	15:00				3:00	3:00		139:00	RISTORANTE ARCOBALENO	179:00	179:00	318:00
12	SARTINI	ZOE	4:00	4:00	3:00	5:00	3:00	3:00	2:00		3:00	15:00	4:00	2:00	3:00	3:00		20:00	145:00	RISTORANTE DAL MASO	96:00	96:00	241:00
13	STEFANINI	GIACOMO	4:00	4:00	3:00	5:00	3:00		2:00		3:00	15:00	4:00	2:00	3:00	3:00	3:00		132:00	BAR BARAONDA	144:00	144:00	276:00
14	TOTTI	ANDREA	4:00	4:00	3:00	5:00	3:00	3:00	2:00		3:00		4:00	2:00	3:00	3:00	3:00		90:00	BAR CASSARELLO	120:00	120:00	210:00

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Allegato n.3.

SCHEDA ANNUALE RIFERITA AL PROGETTO TRIENNALE DI FORMAZIONE SCUOLA – LAVORO (EX PCTO) CLASSE 5ASV

ANNO DI ALTERNANZA 2025/2026
CLASSE 5* A SV
VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI NICCHIA DEL TERRITORIO

			ore erogate																									tot ore erogate
			(compilare inserendo le ore erogate per ogni attività)																								totale eventi	
	COGNOME	NOME	ATTIVITA 1	ATTIVITA 2	ATTIVITA 3	ATTIVITA 4	ATTIVITA 5	ATTIVITA 6	ATTIVITA 7	ATTIVITA 8	ATTIVITA 9	ATTIVITA 10	ATTIVITA 11	ATTIVITA 12	ATTIVITA 13	ATTIVITA 14	ATTIVITA 15	ATTIVITA 16	ATTIVITA 17	ATTIVITA 18	ATTIVITA 19	ATTIVITA 20	ATTIVITA 21	ATTIVITA 22	ATTIVITA 23	ATTIVITA 24	TOTALE EVENTI	totale percorso svolte dall'alunno
			SERVIZIO BUFFET GF SAN FRANCESCO GR 25/09/25 6h	INCONTRO COMITATO PER LA VITA SALA VIA MEDA GR 04/10/25 4h	INCONTRO ALMA IN CLASSE GR 07/10/25 2h	VISITA MERCATINI COLDIRETTI P.ZZA DANTE GR 18/10/25 4h	VISIONE FILM 1984 TEATRO MODERNO GR 06/11/25 4h	CONVEGNO SULLA RACCOLTA DIFFERENZIATA SALA VIA MEDA GR 15/11/25 2h	VISIONE FILM QUARANTA SECONDI AURELIA ANTICA GR 17/11/25 4h	SCUOLA APERTA ORIENTAMENTO VIA MEDA GROSSETO 15/11/25 4H	CONVEGNO AGROALIMENTARE VIA MEDA GROSSETO 20/11/25 2H	CONVEGNO A SCUOLA VIA MEDA ITIS ORIENTATIVO 01/12/25 2H	SERVIZIO DINNER SCUOLA VIA MEDA GR 02/12/25 6h	VISITA GUIDATA FIRENZE UFFIZI GR 10/12/25 8h	SERVIZIO DINNER SCUOLA VIA MEDA GR 16/12/25 6h	CORSO PEZ DI SALA E BAR A SCUOLA VIA MEDA 18/12/25 12h	INCONTRO ESPERTO SUL CAFFE' ESPRESSO AL BAR GR 30/01/26 2h	INCONTRO ESPERTO SUI PRODOTTI DI NICCHIA IN UNICOOP GR 04/02/26 2h	INCONTRO ESPERTO SUI PRODOTTI DI NICCHIA IN UNICOOP GR 09/02/26 2h	INCONTRO ESPERTO SUI PRODOTTI DI NICCHIA IN UNICOOP GR 10/02/26 2h	INCONTRO ESPERTO SUI PRODOTTI DI NICCHIA IN UNICOOP GR 12/02/26 2h	INCONTRO ESPERTO PER SPIEGAZIONE PROGETTO ERASMUS IRLANDA GR 20/02/26 2h	VISIONE FILM NORIMBERGA AURELIA ANTICA GR 25/02/26 4h	INCONTRO ESPERTI SUI PROGETTO CELIACHIA GR 17/03/26 5h	INCONTRO ESPERTO SUL CAFFE' ESPRESSO AL BAR GR 21/03/26 2h	CORSO MIXOLIGY BARA SCUOLA VIA MEDA 19/03/26 30h		
1	BORRELLI	ALESSIO															3:00						4:00				7:00	7:00
2	BRANCA	NICOLO'																										
3	DURANTI	OLEG		4:00	2:00	4:00	4:00	2:00	4:00	4:00	2:00	2:00	8:00	11:00	8:00	12:00	3:00	2:00	2:00	2:00	2:00	2:00	4:00	5:00	2:00	30:00	121:00	121:00
4	FINI	LAVINIA		4:00	2:00	4:00	4:00	2:00	4:00		2:00			11:00			3:00	2:00	2:00	2:00	2:00	2:00	4:00	5:00	2:00		57:00	57:00
5	HILLS	IRISH		4:00		4:00	4:00		4:00		2:00			11:00			3:00	2:00	2:00	2:00	2:00		4:00	5:00	2:00		51:00	51:00
6	SPADA	SABRINA																										
7	MAZZITELLI	DIEGO ANDRES		4:00	2:00	4:00	4:00	2:00	4:00	4:00	2:00	2:00	8:00	11:00	8:00	12:00	3:00	2:00			2:00	2:00	4:00	5:00	2:00	30:00	117:00	117:00
8	MELLINO	NICOLAS	6:00	4:00	2:00	4:00	4:00	2:00	4:00		2:00			11:00			3:00	2:00	2:00	2:00	2:00	2:00	4:00	5:00	2:00		63:00	63:00
9	PANTEA	IOAN ANTONIO																										
10	PEPI	MIRKO		4:00	2:00	4:00		2:00	4:00		2:00			11:00			3:00	2:00	2:00	2:00	2:00		4:00	5:00	2:00		51:00	51:00
11	PORTA	GIACOMO	6:00	4:00	2:00	4:00	4:00		4:00		2:00			11:00		12:00	3:00	2:00	2:00	2:00	2:00	2:00	4:00	5:00	2:00		73:00	73:00
12	SARTINI	ZOE		4:00	2:00	4:00	4:00		4:00		2:00			11:00				2:00	2:00		2:00	2:00	4:00	5:00	2:00		50:00	50:00
13	TOTTI	ANDREA		4:00	2:00		4:00		4:00		2:00			11:00			3:00	2:00	2:00	2:00	2:00		4:00	5:00	2:00		49:00	49:00

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Allegato n. 4.

SCHEDA SOMMATIVA RIFERITA AL PROGETTO TRIENNALE DI FORMAZIONE SCUOLA – LAVORO (EX PCTO) CLASSE 5ASV

PERCORSO di ALTERNANZA SCUOLA LAVORO:	VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI NICCHIA DEL TERRITORIO	**REFERENTE Altern. I anno**	**PROF:GERACITANO GIORGIO**
PROSPETTO DI RIEPILOGO DATI ALLIEVI AL TERMINE DEL PERCORSO		**REFERENTE Altern. II anno**	**PROF:GERACITANO GIORGIO**
CLASSE/GRUPPO CLASSE: 3° A SV / 4° A SV / 5° A SV.	**Indirizzo:** SALA E VENDITA	**REFERENTE Altern. III anno**	**PROF:GERACITANO GIORGIO**

	I anno	II anno	III anno	
TOT ORE PREVISTE (aula+laboratorio)**				#VALORE!
TOT ORE PREVISTE STAGE/TIROCINIO:				

N.	Cognome	Nome	Ore di presenza *(aula + laboratorio)*			Tot. Ore di presenza *(a+b+c)*	Ore di presenza Stage/Tirocinio			Tot. Ore di presenza *(d+e+f)*	TOTALE ore presenza intero percorso	valutazione (.../3)		
			I anno *(a)*	II anno *(b)*	III anno *(c)*		I anno *(d)*	II anno *(e)*	III anno *(f)*			I anno	II anno	III anno
1	DURANTI	OLEG	173:00	151:00	121:00	445:00	52:00	51:00	121:00	224:00	669:00	1	3	3
2	FINI	LAVINIA	172:00	131:00	57:00	360:00	60:00	60:00	57:00	177:00	537:00	2	3	2
3	HILLS	IRISH	168:00	125:00	125:00	418:00	60:00	169:00	51:00	280:00	698:00	2	3	2
4	MAZZITELLI	DIEGO ANDRES	152:00	151:00	63:00	366:00	90:00	108:00	117:00	315:00	681:00	3	3	3
5	MELLINO	NICOLAS	232:00	138:00	138:00	508:00	76:00	147:00	63:00	223:00	731:00	3	2	2
6	PEPI	MIRKO	191:00	92:00	73:00	356:00	96:00	154:00	51:00	301:00	657:00	3	3	3
7	PORTA	GIACOMO	250:00	139:00	49:00	438:00	56:00	179:00	71:00	306:00	744:00	3	3	3
8	SARTINI	ZOE	232:00	125:00	125:00	482:00	65:00	125:00	49:00	239:00	721:00	3	2	3
9	TOTTI	ANDREA	72:00	90:00	90:00	252:00	48:00	120:00	49:00	168:00	420:00	1	2	2
10	BORRELLI	ALESSIO	89:00	76:00	65:00	230:00	36:00	200:00	90:00	326:00	556:00	2	2	2

***= attività tese a favorire il collegamento con il territorio, con il mondo del lavoro e delle professioni, visite guidate presso strutture laboratoriali e produttive, partecipazione a seminari/ incontri e work shop con esperti del settore…*

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Allegato 5

CLASSI QUINTE- MODULO DELL' ORIENTAMENTO FORMATIVO PIANO ATTIVITÀ DEGLI STUDENTI (minimo 30 ore)

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	Attività di gruppo (online)**(2 h)**
	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	Attività di gruppo 3-4 sottogruppi**(3h)**

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 **partecipazione alla piece teatrale: *1984* di Orwell in lingua inglese 4 h.**	**UDA** **L'alimentazione al tempo della globalizzazione** **Progetto Cinema** **"Quaranta secondi"** **"Norimberga"**	**8 h** **9 h**
C. imprenditoriale C. digitale C. multilinguistica C. di cittadinanza	Sviluppo di competenze di organizzazione del lavoro e di imprenditorialità	PCTO circa **10 h** **Visite guidate in aziende del settore e a fiere (a Massa e altre fiere della Toscana)** **Dott. Cracco Luca: Consorzio tutela formaggio Asiago, marchio e qualità del prodotto** **Formazione Scuola - Lavoro: La filiera agroalimentare**	*Il tutor del PCTO seleziona un'attività tra quelle svolte inerente alla didattica orientativa*	**10 h** **2h** **4 h.**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

		Dott. Nesi: la birra, un viaggio inaspettato 2 h.		

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

C. in materia di consapevolezza C. 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 circa 10h Incontri di educazione della salute: **Alfabetizzazione sanitaria 2 h.**	Orientamento in uscita: **Incontro con la Scuola di Alta Cucina ALMA** **Progetto Celiachia** **Il viaggio dei prodotti: il valore del cibo e il contrasto allo spreco** **PROGETTO COOP: "Come non mangiarsi il pianeta"** **Uscita didattica "Villaggio Coldiretti" e presso COOP Aurelia Antica**	**4 h.** **4 h.** **6 h** **6 h** **4 h.**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Competenza imprenditoriale	Analisi delle caratteristiche delle diverse professioni collegate al proprio piano di studi e all'evoluzione 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 **Programma lavoro in Irlanda: didattica orientativa** **Dott. Sardella: studiare dopo il diploma in base alle proprie aspettative e potenzialità (ITS EAT)** e **"Hackathon per scoprire "ITS EAT"**	**2 h.** **4 h** **3 h.**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Allegato n. 6 SCHEDA DISCIPLINARE DELL'EDUCAZIONE CIVICA DELLA CLASSE 5 INDIRIZZO SALA VENDITA

COSTITUZIONE E CITTADINANZA ATTIVA			
COMPETENZE	**DISCIPLINE**	**CONTENUTI U.D.A.**	**ORE**
COMPETENZA N.2 **Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionale, delle Regioni e delle Autonomie locali** **OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO** *- Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore).* *- Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...) e spiegandone il senso.* *-Individuare e commentare nel testo le norme a tutela della libertà di opinione. Analizzare le norme a tutela della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata, anche considerando la nuova normativa della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea che la collega al valore della libertà.*	**STORIA**	**I regimi totalitari**	**10**
COSTITUZIONE - ALIMENTAZIONE E SALUTE			
COMPETENZE	**DISCIPLINE**	**CONTENUTI U.D.A.**	**ORE**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

COMPETENZA N.4 **Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico** **OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO** ***-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***	**TEDESCO** **IRC** **INGLESE** **LAB. SALA E VENDITA** **SCIENZE DEGLI ALIMENTI** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**	***Stili di vita corretti: attività fisica, alimentazione, dipendenze.*** ***Disagio giovanile*** *Adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, corretta alimentazione e costante attività fisica* ***Marchi e Disciplinari di produzione del vino*** ***Sostenibilità della produzione e Consumo dei prodotti alimentari di base*** ***Art. 32 Cost. Tutela della salute e del consumatore, sicurezza alimentare e relativi strumenti***	**2 h.** **2 h.** **2 h.** **2 h.** **8 h.** **4 h**
COSTITUZIONE - SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA			
COMPETENZE	**DISCIPLINE**	**CONTENUTI U.D.A.**	**ORE**
COMPETENZA 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. **OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO** *-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.*	**MATEMATICA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**	***Lettura ed analisi di un grafico*** ***Art. 41 Cost. L'iniziativa economica privata, pianificazione e programmazione***	**2 h.** **6 h.**

TOTALE ORE 38

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Allegati n. 7

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata,* (*Myricae*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994. Tra gli argini su cui mucche tranquilla-mente pascono, bruna si difila[1]

la via ferrata che lontano 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.

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.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

[3] *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.

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. [...]

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

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

1 *stimansi*: si stima, si considera.

2 *messe*: il raccolto dei cereali.

3 *concio*: conciato, ridotto.

4 *casipola*: casupola, piccola casa.

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

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

Comprensione e Analisi

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa. L’espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all’altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l’argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all’esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.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.»

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 senza ricorrere al discorso diretto.

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

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA B2

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

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

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine “musicofilia”.

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

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

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

Produzione

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

PROPOSTA B3

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

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

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

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

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.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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.

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. […]

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA 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
			Diffusi errori di analisi	1-2

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (punti 10)		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 e 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
			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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

			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 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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B				
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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA 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
			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	Conoscenze molto limitate, con riferimenti culturali quasi del tutto assenti	1-2

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

		riferimenti culturali (punti 10)	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
			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	Molti errori nell'organizzazione del discorso	1-2

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

		organizzazione del testo (punti 10)	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
			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 n. 8

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

SECONDA PROVA - ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA VENDITA

TIPOLOGIA A: Analisi e soluzioni di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale

Parla di quali prodotti del territorio intendi usare per un evento da te organizzato. Compila un menu tipico Maremmano, destinato ad un gruppo di turisti dei quali alcuni risultano Celiaci, anche se amanti del territorio. Considera che l'intero gruppo apprezza e vuole abbinare dei vini locali adatti per l'occasione.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti in tutti i punti successivi.

-A) Quali prodotti sono tipici, secondo te, quelli che valorizzano al meglio il territorio nel menu da te elaborato e quali sono adatti per la celiaci;

-B) Compila una carta di vini da proporre al gruppo ben abbinati alla selezione di piatti da te inseriti nel menu.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Durata massima della prova: 5 ore.
È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.
È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.
Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a _____

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	*PUNTI* Fino ad un max di	*DESCRITTORI*	*PUNTEGGIO ATTRIBUITO*
COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematica proposta della consegna operativa MAX 3 PUNTI	1	Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente	
	2-3	il candidato comprende il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline MAX 6 PUNTI	1 - 3	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo superficiale. il testo prodotto è pertinente alle richieste ma presenta lacune	
	4 - 6	il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo essenziale. Il testo prodotto si presenta sostanzialmente pertinente ed esaustivo	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni MAX PUNTI 8	1 – 2	Il candidato non possiede sufficiente padronanza delle competenze professionali e predispone un prodotto non aderente alla richiesta. Individua le problematiche e/o situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	
	3 – 4	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico-professionali ed elabora un prodotto semplice e poco articolato. Individua le problematiche e/o situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	
	5 – 6	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico-professionali ed elabora un prodotto semplice, ma efficace. Individua discretamente le problematiche e/o situazioni motivando in maniera più che sufficiente la tesi sostenuta	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici MAX 3 PUNTI	1	Il candidato dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica in modo essenziale e con varie incomprensioni	
	2	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato	
	3	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo puntuale e preciso	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA IN VENTESIMI			

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Allegato n.9

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 n. 10

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 e 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 n. 11

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 diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO