GRIS00600C - ANU2E8K - REGISTRO PROTOCOLLO - 0014013 - 18/05/2026 - IV - E

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Documento del Consiglio della

(ai sensi art. 5 DPR 323/98)

Classe 3°PERIODO ENO SERALE

(3°P ENO)

Indirizzo Enogastronomico

anno scolastico 2025/26

ISIS LEOPOLDO II DI LORENA

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

INDICE

Presentazione dell'istituto: presentazione dell'indirizzo	pag. 2
Competenze in uscita	3
Componenti del consiglio di classe	4
Presentazione della classe	4
Progetto biennale ex PCTO	6
Didattica orientativa	12
Insegnamento trasversali dell'educazione civica	12
Percorso educativo e formativo	13
Schede disciplinari	14
Modulo per l'orientamento formativo (all. n. 1)	84
Tabella Educazione Civica (insegnamenti trasversali e criteri di valutazione) (all. n. 2)	86
Scheda voto prestazione (all. n. 3)	89
Scheda voto di condotta (all.n. 4)	90
Prove simulate (1^ prova e griglie di valutazione) (all. n. 5)	90
Prova simulata (2^ prova e griglia di valutazione) (all. n. 6)	102
Griglia ministeriale di valutazione della prova orale (all. n. 7)	105

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

1. 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 articolazioni: gestione ambiente e territorio, viticoltura ed enologia.
Indirizzo chimica, materiali e biotecnologie con 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

2. PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e/o dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.
Dall'a.s. 2012-2013 nel settore Enogastronomia è attiva anche l'opzione ***Prodotti dolciari artigianali e industriali***
Nell'opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.
A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Enogastronomia", opzione "Produzioni dolciarie artigianali e industriali", consegue i risultati di apprendimento descritti, di seguito specificati in termini di competenze.

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le competenze dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio (a cura del C.d.C con riferimento ai materiali caricati sul sito della scuola)

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

3. Componenti del Consiglio di Classe

Nome/cognome	Disciplina
Monica Butelli	Italiano/Storia
Federica Corradi	Lingua Inglese
Barbara Pantiglioni	Matematica
Maria Cristina Feri	Scienza e cultura dell'alimentazione
Davide Ramalli	Laboratorio di Enogastronomia settore Cucina
Laura Masi	Seconda lingua straniera-Francese
Giorgio Geracitano	Laboratorio dei Servizi -Settore Sala e Vendita
Valeria Peruzzi	Diritto e Tecniche Amministrative

4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe era inizialmente formata da 20 alunni, di cui 17 provenienti dal corso serale del secondo periodo didattico, altri tre si sono iscritti nel corrente anno scolastico. Sin dal primo periodo scolastico si è ridotta a 19 per il ritiro di un'alunna per motivi di lavoro. Due hanno smesso di frequentare nel corso dell'anno e 4 non hanno mai frequentato sin dall'inizio, per motivi di lavoro e/o personali. Nel gruppo classe soltanto 7 frequentano regolarmente e 5 hanno una frequenza irregolare. In più un'alunna, che si è trasferita da fine novembre, proviene dalla classe VEno del percorso di istruzione del mattino, ma ha frequentato scarsamente. Tra i frequentanti si segnala una studente che, essendo già diplomata, si avvale dei crediti formativi relativi alla frequenza per lingua e letteratura italiana, storia, diritto e matematica, per un monte ore non superiore al 50%.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Profilo: il profilo del gruppo è disomogeneo, come è proprio dei corsi di formazione per adulti; vi sono rappresentati tutti i profili a cui un istituto professionale per adulti si rivolge:
- una parte degli studenti intende riqualificarsi sul lavoro, specializzandosi nel settore enogastronomico;
- altri presentano un interesse personale verso le materie d'indirizzo;
- un nucleo significativo ha ripreso gli studi interrotti in seguito a problematiche sopraggiunte di carattere personale o familiare.

Molti di loro nel corso dell'anno sono stati impegnati in attività lavorative ma perlopiù di carattere temporaneo o concentrate nel fine settimana.

Nel gruppo classe, per alcuni studenti si è improntata una programmazione BES: è presente un alunno certificato DSA già in possesso di un PDP nelle precedenti annualità, che è stato aggiornato e un alunno per il quale è stato aggiornato il PDP per svantaggio linguistico.
Per tutti gli alunni di origine estera si sono presentate difficoltà nell'area della scrittura, tuttavia pur persistendo carenze di base soprattutto in ambito linguistico, queste sono state parzialmente compensate da un sufficiente impegno e una frequenza abbastanza regolare.

La classe costituita in maggioranza da studenti molto giovani, sin dall'inizio non si è mostrata un gruppo omogeneo composto da alunni che hanno creato un nucleo di lavoro affiatato, collaborativo e solidale, si sono anzi creati dei piccoli gruppi che non si sono supportati gli uni con gli altri, soprattutto il clima di lavoro nel corso dell'anno è stato qualche volta teso, in certi casi hanno avuto un atteggiamento conflittuale sia tra studenti che, in un caso, con alcuni docenti; le divergenze sono state appianate in parte, grazie all'intervento continuativo degli insegnanti che hanno invitato gli studenti a collaborare di più e a creare un ambiente di lavoro meno polemico e conflittuale.

le attività didattiche programmate sono state svolte con una certa regolarità, ma nelle discipline di Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina e Matematica le programmazioni hanno subito ritardi, a causa delle mancate consegne dei compiti assegnati e di una irregolarità nella frequenza. Si segnala un gruppetto di studenti chhhhhhe comunque hanno portato avanti il loro lavoro puntualmente e hanno collaborato.
Tutti i docenti hanno lavorato in sinergia, seguendo una linea comune segnata dalle materie d'indirizzo, per lo sviluppo di competenze trasversali condivise.
Fasce di livello: alla fine dell'anno scolastico, tutto il gruppo dei frequentanti ha raggiunto gli obiettivi in tutte o quasi le materie (si rimanda alle relazioni di ogni materia).
Nella fascia più bassa, troviamo gli allievi che hanno mantenuto un rapporto discontinuo con lo studio, con frequenza irregolare. Altri hanno rallentato il loro impegno e la frequenza a causa di pressanti e documentati impegni familiari o lavorativi.
La maggioranza si colloca in una fascia sufficiente o più che sufficiente, dall'altra un gruppo di studenti si colloca nella fascia di livello buono/discreto. In alcune materie si evidenziano comunque casi di insufficienze perlopiù lievi.
Si ricorda che ogni allievo dei percorsi serali ha un PFI personalizzato e che il lavoro della formazione per adulti si basa sul recupero delle competenze e la valorizzazione dei crediti acquisiti nel percorso di studi ed esistenziale di ognuno.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

5. PERCORSO FORMAZIONE SCUOLA LAVORO FSL (ex PCTO)

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

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

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

FSL (ex PCTO) e istruzione per adulti

Nel caso dei percorsi di Istruzione degli Adulti, occorre tener conto del fatto che in generale gli allievi hanno alle spalle esperienze lavorative o, in molti casi, lavorano durante lo svolgimento del percorso di studio, alcuni nel settore enogastronomico o in altri settori. Gli stessi giovani adulti provenienti dai percorsi di istruzione del mattino (drop-out), hanno già svolto esperienze di stage. Anche per questo – come previsto dalle Linee guida per l'IDA – si è privilegiata l'adozione di metodologie attive all'interno delle diverse Unità di Apprendimento che

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

coinvolgono tutte le discipline, con particolare riferimento ai Laboratori e alla Scienza dell'Alimentazione.

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Enogastronomia in Evoluzione: Formazione, Territorio e Sostenibilità

Contesto di partenza

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

Fasi e articolazione del progetto

Il progetto parte dalla classe terza e si articola nello sviluppo delle tematiche relative all'ALIMENTAZIONE nelle varie epoche storiche.
Il progetto si realizza anche attraverso le esperienze personali, le conoscenze, gli usi e costumi degli studenti stessi, di ex studenti dell'Istituto, attraverso visite guidate ad aziende produttrici, alberghiere, ed agroalimentari, incontri con esperti di settore e produttori, il tutto al fine di delineare un modello di studio che consenta di coniugare la parte pratica-gestionale con quella teorica relazionandola successivamente in aula.
La formazione mira a sviluppare le seguenti competenze in accordo con le linee guida degli istituti tecnici e professionali:
• apprendimento di capacità operative, riferite allo svolgimento di specifici ruoli lavorativi;
• acquisizione e sviluppo di competenze tecniche in contesti produttivi;
• acquisizione di competenze relazionali, comunicative ed organizzative;
• socializzazione nell'ambito della realtà lavorativa;
• utilizzo efficace di esperienze integrative in azienda all'interno del percorso formativo;
• motivazione degli allievi in difficoltà nei confronti dei percorsi formativi, con l'apporto ed il coinvolgimento del mondo del lavoro;
• raccordo con il contesto territoriale per il sostegno di iniziative di sviluppo locale.
E' dunque compito di tutto il Consiglio di Classe lavorare fin dal primo anno non solo in modo finalizzato alle conoscenze e competenze disciplinari afferenti al proprio ambito, ma collaborare al fine di supportare e stimolare gli alunni verso una formazione umana e professionale consapevole e condivisa.
Al termine del triennio gli alunni dovranno essere in grado di realizzare proposte gastronomiche, locali, nazionali, di nazionalità diversa dalla nostra, stando attenti alle diverse esigenze nutrizionali e dietetiche e coerenti con la stagionalità dei prodotti e del territorio d'origine della pietanza.

Percorso della classe nel 2° periodo:
Introduzione al tema nelle diverse discipline curriculari in modalità trasversale e pianificazione di attività in aula e laboratoriali interne per far avvicinare gli studenti al tema del progetto. A supporto saranno organizzate visite guidate presso aziende del settore, attività ed incontri con esperti esterni ed ex alunni dell'istituto, esperienze di compiti di realtà guidati ed incontri formativi a tema e la partecipazione ad eventi di settore sul territorio con enti e/o associazioni.
Avvio dell'elaborazione di un glossario in lingua.
L'obiettivo è quello di operare in equipe, integrando le proprie competenze con le altre figure professionali al fine di prevedere il coinvolgimento dell'intero CdC, dall'insegnante di Scienza

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

degli Alimenti con lo studio delle caratteristiche organolettiche e chimiche dei prodotti, con le lingue straniere per la valorizzazione di questi prodotti in un contesto europeo, con Diritto per la struttura dell'azienda e i contratti che regolano i rapporti con i clienti, con la Matematica per i costi e il rapporto qualità-prezzo, per terminare con la realizzazione di piatti tipici della Maremma a Km0, piatti regionali con il Laboratorio enogastronomico settore Cucina.

Percorso della classe nel 3° periodo:
Prosecuzione del lavoro svolto nel 4° anno con un approfondimento sulle nuove tendenze gastronomiche determinate anche da mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici.
L'obiettivo, è quello di operare in equipe, integrando sempre più le proprie competenze con le altre figure professionali al fine di prevedere il coinvolgimento dell'intero CdC, dall'insegnante di Italiano/storia per la stesura di una relazione, per Scienza degli Alimenti con lo studio delle varie tipologie di diete alimentari, con le Lingue Straniere per lo studio e la traduzione delle varie preparazioni gastronomiche e per la valorizzazione di questi prodotti nel giusto contesto, con Diritto per la struttura dell'azienda e i contratti che regolano i rapporti con i clienti, con lo studio delle varie identità religiose nel rapporto con il cibo, fino allo studio della "qualità" in ambito gastronomico con il Laboratorio enogastronomico settore Cucina, ed il giusto abbinamento vino/cibo con il Laboratorio di Sala Vendita.
Verranno pianificate visite ad aziende produttrici, attività laboratoriali con esperti esterni e produttori del territorio, con ex alunni dell'istituto, partecipazione ad eventi di settore con enti e/o associazioni e svolte.

STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI
a. STUDENTI
Classi:
- 2 periodo serale enogastronomico 24/25
- 3 periodo serale enogastronomico 25/26

b) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE
I CdC sono ampliamente coinvolti sia nella fase di svolgimento del progetto che nel momento della valutazione in sede di scrutinio finale. Di seguito sono elencate le attività interdisciplinari previste dal progetto riferite alle aree disciplinari coinvolte:
Discipline umanistiche/linguistiche:
- elaborare in forma scritta le esperienze svolte;
- inquadrare nel contesto storico quando le tematiche trattate lo richiedono
- elaborare *abstract*

Discipline scientifiche e di indirizzo:
- Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Predisporre menù adeguati al contesto e a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando la produzione tipica.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per valutare e organizzare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

c) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO
TUTOR INTERNI
Prof. Ramalli Davide ed il CdC tutto:

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

- Individua l'impianto progettuale e provvede alla stesura del documento
- Contatta gli esperti esterni
- Provvede alla stesura di tutta la documentazione
- Valuta il percorso in collaborazione con il CdC
- Assiste gli studenti nell'elaborazione del report biennale
- Presenta il monitoraggio delle attività alla fine di ogni a.s.

RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI PCTO IN COERENZA
CON I BISOGNI DEL CONTESTO

Filo conduttore delle diverse tipologie di attività previste è la conoscenza dell'enogastronomia intesa come cultura, il cibo e il vino sono espressioni di un luogo e della sua popolazione e allo stesso tempo sono elementi di identificazione e di differenziazione. Essi sono anche strumenti di trasformazione culturale e antropologica. La gastronomia oggi è la terza motivazione di viaggio, dietro a cultura e natura.
In base a quanto è emerso dal RAV, quindi, l'impostazione delle attività si basa sul coinvolgimento degli studenti nelle attività laboratoriali. Ciò comporta un maggior coinvolgimento dei soggetti ed un rinforzo della motivazione, come è stato riscontrato nelle passate esperienze.
Il progetto si ritiene coerente con le specifiche progettuali di cui al comma 3 del DM 435/2015 in quanto:

- Si utilizzano varie modalità, che consentono l'integrazione fra percorsi formativi e mondo del lavoro quali visite guidate presso strutture laboratoriali e produttive, incontri e work shop con esperti del settore.
- Gli obiettivi formativi e le competenze sono individuate secondo le indicazioni delle linee guida, rielaborate secondo le finalità specifiche del progetto dai Dipartimenti e sono assunte dai C.d.C.
- L'interdisciplinarietà dei percorsi si sostanzia in fase progettuale (dipartimenti), ed in fase valutativa (CdC).
- Si utilizzano chiare ed oggettive modalità di valutazione come strumenti che permettono la valutazione del livello di raggiungimento di obiettivi e competenze, vedi quanto sopra riportato alla voce specifica.
- L'efficacia e la coerenza del percorso rispetto al proprio indirizzo di studio sono regolarmente valutati dagli studenti, attraverso strumenti che favoriscono il processo di valutazione/autovalutazione.
- I percorsi si ritengono coerenti e rispondenti ai bisogni formativi degli studenti e alle richieste del territorio. Si considera elemento di forza la capacità della scuola di definire i bisogni ed intercettare le risorse umane e non al fine di garantire la formazione.

Risultati attesi alla fine del percorso: lo studente dovrà essere in grado di:

- Lavorare in modo autonomo ed in gruppo.
- Acquisire conoscenze e capacità attraverso lo studio, l'esperienza e il confronto con altri
- Sviluppare la capacità di valutare e di autovalutarsi
- Redigere relazioni tecniche e documentare attività
- Tradurre le idee in azione grazie alla creatività, l'innovazione e l'assunzione di rischi e alla capacità di pianificare interventi in funzione del raggiungimento degli obiettivi.

AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

- Formazione in aula/laboratorio;
- Lezioni presso la scuola o altre sedi con esperti del settore;
- Partecipazione a convegni, conferenze e seminari, stage conoscitivi / osservazione attiva;
- Impresa simulata;
- Partecipazione a eventi;
- Mediazione al lavoro, tipologie di contratto;
- Simulazione di colloqui

DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

I tempi e i luoghi sono riportati indicativamente nella scheda di percorso del CdC dell'a. s. in corso

CLASSE 2 periodo serale enogastronomico A.S 2024/25
Ottobre – Maggio

- Partecipazione a convegni, seminari, etc.…
- Uscite didattiche e visite in azienda
- Partecipazione ad eventi
- Lezioni con esperti del settore

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

- Attività del CdC

CLASSE 3 periodo serale enogastronomico A.S 2025/26
Ottobre – Maggio
- Partecipazioni a seminari e convegni (da definire)
- Uscite didattiche e visite in azienda
- Partecipazione ad eventi
- Lezioni con esperti del settore
- Impresa simulata
- Attività del CdC
- Redazione CV

INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO
Attività previste
- Colloqui con il tutor
- Interventi di docenti esperti presso l'istituto
- Incontri con imprenditori del settore

Modalità di svolgimento
- In aula durante le ore curricolari
- Presso le varie facoltà d'Italia
- Presso le aziende del settore

ATTIVITÀ LABORATORIALI
- Attività inerenti al settore presso i laboratori della scuola ISIS "Leopoldo II di Lorena"
- Laboratori di Istituto per l'apprendimento della microlingua
- Attività presso i laboratori delle strutture ospitanti per visite o tirocinio

UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE
- Piattaforma Scuole Toscane
- Registro elettronico
- Powerpoint
- Internet

MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO
Il monitoraggio avverrà attraverso:
- Schede di osservazione elaborate dal CdC
- Registro compilato dal tutor interno
- Report sulle attività
- Relazioni
- Colloqui

VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO
La valutazione del percorso formativo di competenza delle discipline coinvolte nel progetto, avverrà in fase di scrutinio finale, sulla base delle schede di valutazione proposte dal tutor scolastico e andrà ad incidere sulla media finale per l'attribuzione del credito scolastico (vedi scheda delle competenze per anno e indirizzo).

MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE
Modalità di valutazione del livello di raggiungimento degli obiettivi formativi e delle competenze:
- Rilevazione della frequenza
- Osservazione sulla partecipazione, sul comportamento e sugli aspetti operativi
- Relazioni sulle attività svolte
- Test strutturati e semistrutturati sugli argomenti trattati in convegni, lezioni di esperti e visite guidat

Descrizione degli strumenti di valutazione da parte degli studenti in relazione all'efficacia e alla coerenza dei percorsi con il proprio indirizzo di studio:
- Questionario di soddisfazione e analisi del percorso (feedback)
- Scheda di valutazione del percorso di PCTO lavoro da parte dello studente
- Scheda dello studente che lo accompagna dal secondo al terzo periodo e che lo aiuta, in vicinanza degli esami di stato, a redigere il proprio CV.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF
(Livello Competenze Abilità Conoscenze)
2 Periodo e 3 Periodo serale enogastronomico

Livello	Competenze	Abilità	Conoscenze
Settore enogastronomia			
4	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza e igiene. Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazioni per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti di cottura, conservazione e rigenerazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali. Valorizzare i prodotti tipici. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Integrare le competenze professionali linguistiche Valorizzare le nuove tendenze nazionali, internazionali e locali Applicare le normative vigenti in sicurezza, tracciabilità e trasparenza dei prodotti Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a necessità dietologiche Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze	Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina. Applicare le tecniche di base di cucina e migliorarle Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro. Organizzazione del personale del settore cucina. Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base e integrazione con la brigata Utilizzare le nuove tecnologie presenti nelle strutture ricettive e il loro uso in cucina. Sistema HACCP Caratteristiche della cucina del territorio con relative ricerche storiche. Imparare a realizzare piatti con prodotti del territorio. Simulare un'elaborazione di un menù e carta in base all'esperienza fatta in struttura ricettiva. Conoscere i modelli organizzativi delle diverse imprese di ristorazione per un migliore inserimento nel contesto lavorativo e operativo. Saper valutare gli standard qualitativi. Pianifica attività e tempi lavorando in modo coordinato con gli altri nel rispetto del lavoro Comprende gli aspetti merceologici dei prodotti sotto il profilo	Programmazione e organizzazione della produzione. Organizzazione del personale del settore cucina Elementi base di menu. Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di cucina Tecniche di conservazione degli alimenti Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro. Caratteristica dei prodotti del territorio Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Caratteristiche di prodotti del territorio. Costi di produzione del settore di cucina. Utilizzo software di settore. Tecniche di cottura. Tecniche di pasticceria. Tecniche di presentazione di un piatto. La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	comunicative nei vari contesti Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare Senso di iniziativa	nutrizionale e gastronomico Propone idee, innova in maniera personale il processo di lavoro	

Resoconto delle attività annuali di FSL suddivise per tipologie

Attività FSL Classe 2 periodo serale eno 24-25	
Eventi - Banchetti	**30**
Visite Guidate – Uscite didattiche	**8**
interventi esperti esterni	
Cinema Teatro	
Concorsi	
TOTALE ORE	**38**

Attività FSL Classe 3 periodo serale eno 25-26	
Eventi - Banchetti	**17**
Visite Guidate – Uscite didattiche	**14**
interventi esperti esterni	**5**
Cinema Teatro	**3**
Concorsi	**9**
TOTALE ORE	**48**

6. DIDATTICA ORIENTATIVA

In allegato si riporta il percorso di Didattica orientativa pianificato per la classe dal CdC **(allegato n.1)**

7. 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

singoli CdC hanno pianificato gli argomenti relativi ai tre assi previsti, le ore (almeno 33 come da normativa) e le discipline coinvolte **(all n.2).** La valutazione in sede di scrutinio risulta dall'integrazione dei voti assegnati da tutte le discipline.

8. PERCORSO EDUCATIVO E FORMATIVO

- Obiettivi educativi e formativi
- Metodologie didattiche
- Modalità di verifica e valutazione (griglie voto/prestazione **allegato n. 3** e voto/condotta **allegato all n. 4)**
- Attività di recupero/approfondimento
- Attività integrative ed extracurricolari
- Didattica orientativa elaborato dal CdC (**allegato n.1**)

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: 11 ● 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

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 maturità. 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, cooperative learning, problem solving, analisi di casi aziendali.

MODALITA' DI VERIFICA E VALUTAZIONE

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.

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°3-4).** Le verifiche si sono realizzate in prove strutturate, verifiche scritte in itinere e sommative al termine di ciascun modulo, verifiche orali e scritte con particolare cura alla specificità del linguaggio, simulazioni, analisi di casi, problem solving, esercitazioni pratiche.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO E ATTIVITA' INTEGRATIVE EXTRACURRICULARI

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

programma, potenziamento del parlato attraverso frequenti verifiche orali e talvolta, per andare incontro alle esigenze degli studenti, interrogazioni programmate. Per due alunne di origine straniera, dopo un periodo di osservazione che ha messo in evidenza difficoltà ortografiche nei compiti scritti, legate ad una mancanza di completa alfabetizzazione nella lingua italiana e che hanno inciso in parte sul rendimento scolastico, sono state indirizzate a partecipare ad aprile ad un corso di italiano L2 finalizzato all'acquisizione di una maggiore correttezza della lingua italiana scritta, in vista delle prove dell'esame di maturità.
Sono stati attivati corsi di approfondimento e potenziamento, finanziati dal PNNR, del metodo di studio nella disciplina di scienza e cultura dell'alimentazione a cui ha partecipato un alunno.

ATTIVITA' DI PREPARAZIONE ALL'ESAME

- Simulazioni della 1^ prova di Italiano svolta in data 22 aprile 2026 **(All. n. 5)**;
- Simulazioni della 2^ prova di Scienze degli Alimenti svolta in data 27 aprile 2026 **(All. n. 6**);

9. SCHEDE DISCIPLINARI

DISCIPLINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: MARIA CRISTINA FERI

LIBRO DI TESTO CONSIGLIATO E ACQUISTATO DA ALCUNI DISCENTI: A. MACHADO – SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – POSEIDONIA

UDA n. 1	**ALIMENTAZIONE NELL'ERA GLOBALIZZATA E LE NUOVE TENDENZE NELL'ALIMENTAZIONE (UDA PLURIDISCIPLINARE)**
Tempi di svolgimento	**SETTEMBRE-OTTOBRE-NOVEMBRE-DICEMBRE-GENNAIO**
Competenze obiettivo	- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati - 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Discipline che condividono le stesse competenze	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita, Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina, Diritto e Tecniche Amministrative, matematica, Lingua inglese e Lingua francese, Lingua e Letteratura italiana
Discipline che condividono la stessa UDA	Tutte le discipline
Contenuti	- Sana e corretta alimentazione, evoluzione del concetto di salute. - Alimentazione nelle diverse fasi della vita: la dieta dell'adulto LARN 2024, la dieta in gravidanza, nell'allattamento, la dieta del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta nell'età evolutiva, la dieta nella terza età. - Dieta e stili alimentari: stili alimentari, dieta Atkins, dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta vegetaliana, dieta sostenibile, dieta nello sport, le nuove linee guida,. - Alimentazione nella ristorazione collettiva: apporto nutrizionale di un pranzo per una mensa scolastica e di un pranzo per una casa di riposo. - Prescrizioni alimentari nelle religioni: valore simbolico degli alimenti nelle religioni, le regole alimentari delle principali religioni, festività e piatti tipici. - I nuovi prodotti alimentari: alimenti arricchiti, alleggeriti, free from, alimenti destinati a un'alimentazione particolare, alimenti funzionali, nuovi alimenti, OGM, ultraprocessati. - La nutraceutica e la nutrigenomica.
Abilità	- 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 - Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico - Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientele

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura - Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche nelle varie fasi della vita
Metodi e mezzi	Le lezioni teoriche e pratiche si sono svolte attraverso modalità laboratoriale ricorrendo a metodologie quali il cooperative learning, il problem solving, lo studio di casi, la simulazione. Lezione frontale e dialogata con l'uso di sussidi didattici (estratti da libri di testo, mappe concettuali, progettazione, grafici e tabelle, videoproiezione, materiale informativo ecc.). Lavoro in gruppo. Visione di film e/o filmati sulle tematiche proposte
Obiettivi raggiunti	Alcuni alunni hanno evidenziato maggiori difficoltà nello studio e nell'apprendimento della disciplina, pertanto gli obiettivi sono stati raggiunti in pochi casi con un livello buono e nella maggior parte dei casi con un livello sufficiente o appena sufficiente.
UDA 2	**L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**
Tempi di svolgimento	**FEBBRAIO-MARZO-APRILE**
Competenza obiettivo	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
Discipline che condividono le stesse competenze	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita, Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina, Lingua inglese, Lingua francese.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Discipline che condividono la stessa UDA	
Contenuti	- L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari - Alcol e salute - L'alimentazione nelle malattie metaboliche - Allergie e intolleranze alimentari - Alimentazione e tumori - cenni sui disturbi alimentari
Abilità	- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico - Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze - Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
Metodi e mezzi	Le lezioni teoriche e pratiche si sono svolte attraverso modalità laboratoriale ricorrendo a metodologie quali il cooperative learning, il problem solving, lo studio di casi, la simulazione. Lezione frontale e dialogata con l'uso di sussidi didattici (estratti da libri di testo, mappe concettuali, progettazione, grafici e tabelle, videoproiezione, materiale informativo ecc.). Lavoro in gruppo. Visione di film e/o filmati sulle tematiche proposte.
Obiettivi raggiunti	Alcuni alunni hanno evidenziato maggiori difficoltà nello studio e nell'apprendimento della disciplina, pertanto gli obiettivi sono stati raggiunti in pochi casi con un livello buono e nella maggior parte dei casi con un livello sufficiente o appena sufficiente.
UDA 3	**SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DEI CONSUMATORI**
Tempi di svolgimento	**APRILE-MAGGIO**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Competenze obiettivo	- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
Discipline che condividono le stesse competenze **Discipline che condividono la stessa UDA**	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita, Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina, Diritto e Tecniche Amministrative
Conoscenze	- La contaminazione degli alimenti. Tipi di contaminazione. Contaminazione all'origine ed indotta. - Contaminazioni fisico-chimica degli alimenti e loro conseguenze sulla nostra salute. Tipi di contaminazioni. fitofarmaci e zoofarmaci. Sostanze cedute da contenitori e imballaggi - Metalli pesanti e radionuclidi - Contaminazione biologica degli alimenti: contaminazione diretta, indiretta e crociata. Contaminazione primaria e secondaria - Contaminazione da virus e malattie correlate. - I batteri e loro caratteristiche. Intossicazioni, infezioni e tossinfezioni alimentari. Le principali parassitosi - Certificazioni di qualità e sistema HACCP. - Concetto di qualità della filiera agroalimentare, la qualità totale
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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	-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. - HACCP Prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione alimentare - Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.
Metodi e mezzi	Le lezioni teoriche e pratiche si sono svolte attraverso modalità laboratoriale ricorrendo a metodologie quali il cooperative learning, il problem solving, lo studio di casi, la simulazione. Lezione frontale e dialogata con l'uso di sussidi didattici (estratti da libri di testo, mappe concettuali, progettazione, grafici e tabelle, videoproiezione, materiale informativo ecc.). Lavoro in gruppo. Visione di film e/o filmati sulle tematiche proposte.
Obiettivi raggiunti	Alcuni alunni hanno evidenziato maggiori difficoltà nello studio e nell'apprendimento della disciplina, pertanto gli obiettivi sono stati raggiunti in pochi casi con un livello buono e nella maggior parte dei casi con un livello sufficiente o appena sufficiente.

DISCIPLINA: Lingua e letteratura Italiana

DOCENTE: Butelli Monica

LIBRI DI TESTO: Materiale fornito dal docente

Unità di apprendimento 1	**Il Verismo e G. Verga**
Tempi di svolgimento	ottobre

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Competenza obiettivo	Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e alle problematiche. Saper analizzare le tematiche sviluppate dagli autori. Saper ricavare dalla lettura delle opere i fondamenti ideologici del pensiero dell'autore. Saper produrre testi coerenti, secondo le varie tipologie previste. Saper analizzare, comprendere e rielaborare autonomamente un testo, anche a livello interdisciplinare
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Storia
Conoscenze	Il Positivismo e Il Naturalismo francese Il Verismo italiano G. Verga: vita, poetica, opere
Abilità	Conoscere i caratteri fondamentali dell'epoca e degli autori considerati Saper collocare nel tempo e nello spazio i principali fenomeni culturali Saper rielaborare in modo personale i contenuti di un testo
Metodi e strumenti	Lezione frontale Lezione multimediale con visione di video, PowerPoint, lettura di articoli. Attività di lettura e analisi guidata, discussioni di gruppo e sintesi operative
Obiettivi raggiunti	La classe ha raggiunto obiettivi sufficienti

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento 2	**Il Decadentismo**
Tempi di svolgimento	Novembre-dicembre
Competenza obiettivo	Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e alle problematiche. Saper analizzare le tematiche sviluppate dagli autori. Saper ricavare dalla lettura delle opere i fondamenti ideologici del pensiero dell'autore. Saper produrre testi coerenti, secondo le varie tipologie previste. Saper analizzare, comprendere e rielaborare autonomamente un testo, anche a livello interdisciplinare
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Storia
Conoscenze	Caratteri generali della sensibilità decadente Caratteri generali dell'Estetismo G. D' Annunzio: vita, poetica, opere G. Pascoli: vita, poetica, opere
Abilità	Conoscere i caratteri fondamentali dell'epoca e degli autori considerati Saper collocare nel tempo e nello spazio i principali fenomeni culturali Saper rielaborare in modo personale i contenuti di un testo
Metodi e mezzi	Lezione frontale Lezione multimediale con visione di video, PowerPoint, lettura di articoli. Attività di lettura e analisi guidata, discussioni di gruppo e sintesi operative

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Obiettivi raggiunti	La classe ha raggiunto obiettivi sufficienti

Unità di apprendimento 3	**Il nuovo romanzo italiano**
Tempi di svolgimento	Gennaio- febbraio- marzo
Competenza obiettivo	Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e alle problematiche. Saper analizzare le tematiche sviluppate dagli autori. Saper ricavare dalla lettura delle opere i fondamenti ideologici del pensiero dell'autore. Saper produrre testi coerenti, secondo le varie tipologie previste. Saper analizzare, comprendere e rielaborare autonomamente un testo, anche a livello interdisciplinare
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Storia
Conoscenze	Caratteri generali del nuovo romanzo europeo ed italiano I. Svevo: vita, poetica, opere L. Pirandello: vita, poetica, opere
Abilità	Conoscere i caratteri fondamentali dell'epoca e degli autori considerati Saper collocare nel tempo e nello spazio i principali fenomeni culturali Saper rielaborare in modo personale i contenuti di un testo

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodi e mezzi	Lezione frontale Lezione multimediale con visione di video, PowerPoint, lettura di articoli. Attività di lettura e analisi guidata, discussioni di gruppo e sintesi operative
Obiettivi raggiunti	La classe ha raggiunto obiettivi sufficienti
Unità di apprendimento 4	**La poesia e la guerra**
Tempi di svolgimento	aprile -maggio
Competenza obiettivo	Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e alle problematiche. Saper analizzare le tematiche sviluppate dagli autori. Saper ricavare dalla lettura delle opere i fondamenti ideologici del pensiero dell'autore. Saper produrre testi coerenti, secondo le varie tipologie previste. Saper analizzare, comprendere e rielaborare autonomamente un testo, anche a livello interdisciplinare
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Storia
Conoscenze	G. Ungaretti: vita, poetica, opere
Abilità	Conoscere i caratteri fondamentali dell'epoca e degli autori considerati Saper collocare nel tempo e nello spazio i principali fenomeni culturali Saper rielaborare in modo personale i contenuti di un testo
Metodi e mezzi	Lezione frontale

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Lezione multimediale con visione di video, PowerPoint, lettura di articoli. Attività di lettura e analisi guidata, discussioni di gruppo e sintesi operative
Obiettivi raggiunti	La classe ha raggiunto obiettivi sufficienti.

DISCIPLINA Storia

DOCENTE Butelli Monica

LIBRI DI TESTO Materiale fornito dal docente

Unità di apprendimento 1	**L'Età delle masse**
Tempi di svolgimento	ottobre
Competenza obiettivo	Saper collocare un evento, un personaggio, al contesto di appartenenza. Saper individuare i nessi di causa ed effetto, concomitanza e successione. Saper operare collegamenti opportuni tra il profilo storico e quello letterario dei secoli oggetto di studio. Saper collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti della Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Saper sintetizzare i contenuti appresi, distinguendo le informazioni essenziali. Saper evidenziare analogie e differenze sostanziali tra i periodi storici oggetto di studio. Saper attualizzare i contenuti e le tematiche concernenti lo studio della disciplina.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Saper utilizzare la terminologia essenziale del linguaggio storico.
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Lingua e letteratura Italiana, Ed. Civica
Conoscenze	La Rivoluzione industriale e le innovazioni tecnologiche e sociali Imperialismo
Abilità	Comprendere il significato dell'espressione società di massa individuare le conseguenze della società di massa in diversi ambiti
Metodi e mezzi	Lezione frontale Lezione multimediale con visione di video, PowerPoint, lettura di articoli. Attività di lettura e analisi guidata, discussioni di gruppo e sintesi operative
Obiettivi raggiunti	La classe ha raggiunto gli obiettivi sufficienti
Unità di apprendimento 2	**La Grande Guerra**
Tempi di svolgimento	Novembre-dicembre
Competenza obiettivo	Saper collocare un evento, un personaggio, al contesto di appartenenza. Saper individuare i nessi di causa ed effetto, concomitanza e successione.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Saper operare collegamenti opportuni tra il profilo storico e quello letterario dei secoli oggetto di studio. Saper collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti della Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Saper sintetizzare i contenuti appresi, distinguendo le informazioni essenziali. Saper evidenziare analogie e differenze sostanziali tra i periodi storici oggetto di studio. Saper attualizzare i contenuti e le tematiche concernenti lo studio della disciplina. Saper utilizzare la terminologia essenziale del linguaggio storico.
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Lingua e Letteratura Italiana, Ed. Civica
Conoscenze	La situazione europea prima della Guerra Gli eventi salienti e le Alleanze del conflitto Le trattative di pace dopo il conflitto
Abilità	Individuare i nessi di causa ed effetto che determinarono lo scoppio della Grande guerra Comprendere i motivi dell'entrata in guerra dell'Italia Comprendere la nuova carta geografica dell'Europa configuratasi dopo il crollo dei tre imperi.
Metodi e mezzi	Lezione frontale Lezione multimediale con visione di video, PowerPoint, lettura di articoli.
Obiettivi raggiunti	La classe ha raggiunto obiettivi sufficienti

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Unità di apprendimento 3	**I Regimi totalitari**
Tempi di svolgimento	Gennaio- febbraio- marzo
Competenza obiettivo	Saper collocare un evento, un personaggio, al contesto di appartenenza. Saper individuare i nessi di causa ed effetto, concomitanza e successione. Saper operare collegamenti opportuni tra il profilo storico e quello letterario dei secoli oggetto di studio. Saper collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti della Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Saper sintetizzare i contenuti appresi, distinguendo le informazioni essenziali. Saper evidenziare analogie e differenze sostanziali tra i periodi storici oggetto di studio. Saper attualizzare i contenuti e le tematiche concernenti lo studio della disciplina. Saper utilizzare la terminologia essenziale del linguaggio storico.
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Lingua e Letteratura Italiana, Ed. Civica
Conoscenze	La Rivoluzione Russa I regimi totalitari in Europa: Stalinismo, Nazismo e Fascismo La crisi economica del 1929
Abilità	Distinguere i caratteri comuni dei Regimi Totalitari Riconoscere le peculiarità dello Stalinismo, Nazismo e Fascismo
	Lezione frontale

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodi e mezzi	Lezione multimediale con visione di video, PowerPoint, lettura di articoli.
Obiettivi raggiunti	La classe ha raggiunto obiettivi più che sufficienti

Unità di apprendimento 4	**La Seconda Guerra Mondiale**
Tempi di svolgimento	**Aprile-maggio**
Competenza obiettivo	Saper collocare un evento, un personaggio, al contesto di appartenenza. Saper individuare i nessi di causa ed effetto, concomitanza e successione. Saper operare collegamenti opportuni tra il profilo storico e quello letterario dei secoli oggetto di studio. Saper collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti della Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Saper sintetizzare i contenuti appresi, distinguendo le informazioni essenziali. Saper evidenziare analogie e differenze sostanziali tra i periodi storici oggetto di studio. Saper attualizzare i contenuti e le tematiche concernenti lo studio della disciplina. Saper utilizzare la terminologia essenziale del linguaggio storico.
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Lingua e Letteratura Italiana. Ed. Civica
Conoscenze	Lo scoppio del conflitto Schieramenti ed alleanze

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Le principali dinamiche della guerra La fine della Guerra La Resistenza in Italia La nascita della Costituzione Italiana L'Italia nel dopoguerra
Abilità	Individuare i nessi di causa ed effetto che determinarono lo scoppio della seconda guerra Comprendere i motivi dell'entrata in guerra dell'Italia; comprendere i principi di fondo della dichiarazione universale dei diritti dell'uomo.
Metodi e mezzi	Lezione frontale Lezione multimediale con visione di video, PowerPoint, lettura di articoli.
Obiettivi raggiunti	La classe ha raggiunto obiettivi sufficienti

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: VALERIA PERUZZI

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

Unità di apprendimento n. 1	**Il Marketing**
Tempi di svolgimento	Gennaio - Febbraio - Marzo

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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
Discipline che condividono la stessa competenza/UDA	Laboratorio di servizi di sala e vendita

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Obiettivi raggiunti	Il programma preventivato è stato svolto regolarmente. Soltanto alcuni alunni della classe hanno frequentato con continuità le lezioni e partecipato attivamente e con impegno al processo educativo, con uno studio costante e costruttivo; gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati pertanto raggiunti con risultati discreti/buoni. Il resto della classe è risultato molto discontinuo nella frequenza scolastica e/o ha partecipato in modo più superficiale e frammentario al dialogo educativo e agli impegni scolastici e lo studio spesso non è stato adeguato; pertanto gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti con risultati ai limiti della sufficienza o non completamente raggiunti.
Unità di apprendimento n. 2	Pianificazione, Programmazione e Controllo di Gestione
Tempi di svolgimento	Settembre - Ottobre - Novembre - Dicembre
Competenze	*Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.* *Competenza n. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo del cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.* *Competenza n. 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.* *Competenza di Educazione Civica n. 8 Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa, nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.*
Contenuti	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	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	Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di servizi di sala e vendita, Laboratorio di servizi di cucina.
Obiettivi raggiunti	Il programma preventivato è stato svolto regolarmente. Soltanto alcuni alunni della classe hanno frequentato con continuità le lezioni e partecipato attivamente e con impegno al processo educativo, con uno studio costante e costruttivo; gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati pertanto raggiunti con risultati discreti/buoni. Il resto della classe è risultato molto discontinuo nella frequenza scolastica e/o ha partecipato in modo più superficiale e frammentario al dialogo educativo e agli impegni scolastici e lo studio spesso non è stato adeguato; pertanto gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti con risultati ai limiti della sufficienza o non completamente raggiunti.
Unità di apprendimento n. 3	**La normativa del settore turistico-ristorativo**
Tempi di svolgimento	Aprile - Maggio

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. Soltanto alcuni alunni della classe hanno frequentato con continuità le lezioni e partecipato attivamente e con impegno al processo educativo, con uno studio costante e costruttivo; gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati pertanto raggiunti con risultati discreti/buoni. Il resto della classe è risultato molto discontinuo nella frequenza scolastica e/o ha partecipato in modo più superficiale e frammentario al dialogo educativo e agli impegni scolastici e lo studio spesso non è stato adeguato; pertanto gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti con risultati ai limiti della sufficienza o non completamente raggiunti.
Unità di apprendimento n. 4	**Le abitudini alimentari e l'economia del territorio** **UDA PLURIDISCIPLINARE: ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE E LE NUOVE TENDENZE DELL'ALIMENTAZIONE**
Tempi di svolgimento	Aprile - Maggio
Competenze	*Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.* *Competenza n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.*
Contenuti	ABILITA' · Distinguere le tendenze nelle abitudini alimentari · Distinguere i marchi di qualità alimentare

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

DISCIPLINA Lingua Inglese

DOCENTE Corradi Federica

LIBRI DI TESTO: MATERIALI FORNITI DALL'INSEGNANTE

Unità di apprendimento 1	**FOOD BASICS**
Tempi di svolgimento	**Settembre-Aprile**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Competenza obiettivo	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Seconda lingua straniera, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia e sala vendita
Conoscenze	Ampliamento del lessico riguardante: nutrients and nutrition intolerances and allergies eating disorders lifelong nutrition: vegetarian and vegan diets, macrobiotic diet, Mediterranean diet...
Abilità	• Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse; • Comprendere e produrre testi di tipo generale e professionale • Partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni in modo semplice ed essenziale • Fare descrizioni in modo semplice ed essenziale, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale e per lo più attinenti alla microlingua • Scrivere brevi e semplici testi, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale e per lo più attinenti alla microlingua

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	• Reperire informazioni e documenti in italiano o in linguastraniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. • Utilizzare i dizionari online per la comprensione e la produzione di testi di ambito professionale
Metodi e mezzi	Si utilizzerà il metodo comunicativo-funzionale-nozionale, con lezioni partecipate e frontali stimolando l'apprendimento deduttivo e il cooperative learning. Lo studio delle funzioni linguistiche e delle relative strutture grammaticali partirà dall'ascolto, dalla lettura, drammatizzazione e simulazione di testi in una situazione comunicativa reale. Gli studenti saranno guidati nell'analisi di strutture e funzioni, per approdare alle regole, che poi saranno fissate attraverso esercizi di tipo strutturale. Il lavoro in classe verrà svolto il più possibile in piccoli gruppi o a coppie per simulare le situazioni, riutilizzare le strutture e i modelli linguistici
Obiettivi raggiunti	La classe, a vari livelli, è in grado di riferire in lingua inglese sulle sostanze nutritive degli alimenti, sulla sana alimentazione e cattiva alimentazione con particolare riferimento alle diverse diete, specialmente quella Mediterranea, al fast food e slow food e alla piramide alimentare. Gli alunni sanno parlare di allergie e intolleranze con le loro cause ed effetti.
Unità di apprendimento 2	**ALIMENTI NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**
Tempi di svolgimento	**Settembre-Aprile**
Competenza obiettivo	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Seconda lingua straniera, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia e sala vendita
Conoscenze	Ampliamento del lessico riguardante: slow food and fast food New food
Abilità	• Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse; • Comprendere e produrre testi di tipo generale e professionale • Partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni in modo semplice ed essenziale • Fare descrizioni in modo semplice ed essenziale, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale e per lo più attinenti alla microlingua • Scrivere brevi e semplici testi, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale e per lo più attinenti alla microlingua • Reperire informazioni e documenti in italiano o in linguastraniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti • Utilizzare i dizionari online per la comprensione e la produzione di testi di ambito professionale
Metodi e mezzi	Si utilizzerà il metodo comunicativo-funzionale-nozionale, con lezioni partecipate e frontali stimolando l'apprendimento deduttivo e il cooperative learning. Lo studio delle funzioni linguistiche e delle relative strutture grammaticali partirà dall'ascolto, dalla lettura, drammatizzazione e simulazione di testi in una situazione comunicativa reale. Gli studenti saranno guidati nell'analisi di strutture e funzioni, per approdare alle regole, che poi saranno fissate attraverso esercizi di tipo strutturale.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Il lavoro in classe verrà svolto il più possibile in piccoli gruppi o a coppie per simulare le situazioni, riutilizzare le strutture e i modelli linguistici
Obiettivi raggiunti	La classe, a vari livelli, è in grado di riferire in lingua inglese sulle sostanze nutritive degli alimenti, sulla sana alimentazione e cattiva alimentazione con particolare riferimento alle diverse diete, specialmente quella Mediterranea, al fast food e slow food e alla piramide alimentare. Gli alunni sanno parlare di allergie e intolleranze con le loro cause ed effetti.
Unità di apprendimento 3	**BRITISH CULTURE**
Tempi di svolgimento	Settembre-Aprile
Competenza obiettivo	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Seconda lingua straniera, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia e sala vendita
Conoscenze	Cenni su: Wilde Joyce Orwell
Abilità	• Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse; • Comprendere e produrre testi di tipo generale e professionale • Partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni in modo semplice ed essenziale

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	• Fare descrizioni in modo semplice ed essenziale, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale e per lo più attinenti alla microlingua • Scrivere brevi e semplici testi, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale e per lo più attinenti alla microlingua • Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti • Utilizzare i dizionari online per la comprensione e la produzione di testi di ambito professionale
Metodi e mezzi	Si utilizzerà il metodo comunicativo-funzionale-nozionale, con lezioni partecipate e frontali stimolando l'apprendimento deduttivo e il cooperative learning. Lo studio delle funzioni linguistiche e delle relative strutture grammaticali partirà dall'ascolto, dalla lettura, drammatizzazione e simulazione di testi in una situazione comunicativa reale. Gli studenti saranno guidati nell'analisi di strutture e funzioni, per approdare alle regole, che poi saranno fissate attraverso esercizi di tipo strutturale. Il lavoro in classe verrà svolto il più possibile in piccoli gruppi o a coppie per simulare le situazioni, riutilizzare le strutture e i modelli linguistici
Obiettivi raggiunti	La classe, a vari livelli, è in grado di riferire in lingua inglese sulle sostanze nutritive degli alimenti, sulla sana alimentazione e cattiva alimentazione con particolare riferimento alle diverse diete, specialmente quella Mediterranea, al fast food e slow food e alla piramide alimentare. Gli alunni sanno parlare di allergie e intolleranze con le loro cause ed effetti.

Unità di apprendimento 4	**HEALTHY FOOD CHOICES: FOOD PYRAMID**
Tempi di svolgimento	Settembre-Aprile

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Competenza obiettivo	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Seconda lingua straniera, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia e sala vendita
Conoscenze	Ampliamento del lessico riguardante: - dietary recommendations and food guides: - food pyramid -Religion and food choices
Abilità	• Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse; • Comprendere e produrre testi di tipo generale e professionale • Partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni in modo semplice ed essenziale • Fare descrizioni in modo semplice ed essenziale, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale e per lo più attinenti alla microlingua • Scrivere brevi e semplici testi, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale e per lo più attinenti alla microlingua • Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti • Utilizzare i dizionari online per la comprensione e la produzione di testi di ambito professionale

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

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 1	**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 e cultura dell'alimentazione

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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 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 2	**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 e cultura dell'alimentazione

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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
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 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 3	**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,merciologico,chimico-fisico,nutrizionale e gastronomico

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Laboratorio di cucina e Scienza e cultura dell'alimentazione
Conoscenze	- Conoscere la tecnica di degustazione con relativo abbinamento enogastronomico. - I 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 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 4	**LEGISLAZIONE ED ENOGRAFIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE AL RISTORANTE**
Tempi di svolgimento	Gennaio-febbraio

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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 e cultura dell'alimentazione – Lingua inglese e Lingua francese (seconda lingua straniera)
Conoscenze	- I vini da tavola, IGT,DOC e DOCG - Normative vitivinicole - 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 del territorio, esercitazioni pratiche in laboratori 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 5	**ENOLOGIA-VINI AROMATIZZATO 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 e cultura dell'alimentazione – Diritto e tecniche amministrative
Conoscenze	- I vini da tavola, IGT,DOC e DOCG - Normative vitivinicole - Lettura di un'etichetta - Principali vitigni autoctoni 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 del territorio, esercitazioni pratiche in laboratori 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.
Unità di apprendimento 6	**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 e cultura dell'alimentazione – Diritto e tecniche amministrative- 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 del territorio, esercitazioni pratiche in laboratori

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	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 7	**L'ENOGASTRONOMIA IN SALA - VENDITA**
Tempi di svolgimento	Aprile-maggio
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 e cultura dell'alimentazione – Diritto e tecniche amministrative- 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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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.

DISCIPLINA: LABORATORIO E ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

DOCENTE: PROF DAVIDE RAMALLI

LIBRI DI TESTO: Alta professionalità in cucina, organizzazione e gestione – volume per la classe quinta – La scuola di enogastronomia Dispense fornite dal docente

Obiettivi conseguiti *(in termini di conoscenze e abilità)*

Rispetto agli obiettivi della materia fissati con la programmazione iniziale sono evidenti i progressi, solo parzialmente quantificabili. In particolare: il tempo studio è generalmente aumentato e anche il metodo si è fatto più sicuro per la maggior parte degli studenti; la capacità di utilizzare metodologie di ambiti diversi per interpretare il proprio tempo e la propria esperienza è complessivamente adeguata all'età e alla formazione professionale. l'esposizione scritta è generalmente corretta, quella orale non è sempre ampia e richiede spesso delle sollecitazioni.

Metodologie di insegnamento adottate

Le lezioni frontali sono state integrate da altrettante lezioni laboratoriali e da alcuni momenti di discussione.

Per quanto riguarda le esercitazioni pratiche, è stato utilizzata una metodologia che prevede fasi distinte di lavoro in cui si alternano continuamente momenti di lavoro di tipo globale e momenti di lavoro di tipo analitico-percettivo.

Le nozioni teoriche sono state impartite prevalentemente con il metodo della comunicazione frontale. Tali interventi sono stati inseriti:

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

Durante lezioni frontali in aula.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

Tipologie di verifica

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

Modulo/ UDA	**TITOLO: Il mondo della ristorazione**
COMPETENZA/E D'ASSE	**Competenza n° 1:** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. **Competenza n° 2:** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. **Competenza n° 3:** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. **Competenza n. 4:** Predisporre prodotti, servizi e 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° 8:** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. **Competenza n° 10:** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. **Competenza n° 11:** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	**ABILITA'**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento* Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo la clientela e la struttura Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per realizzare il prodotto/servizio programmato* Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio* Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP* Garantire tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, DVA)* Elaborare un'offerta di prodotti e servizi atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, e- venti, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza
	CONOSCENZE

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto Strumenti di pubblicità e comunicazione Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature Tecniche di *problem solving* e gestione reclami Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci* Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi Tecniche di programmazione e controllo dei costi Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva* Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP*. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica* Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Fattori di rischio professionale ed-ambientale* Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente* Elementi di eco-gastronomia Principi di ecoturismo* Concetti di sostenibilità e certificazione* Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Tecniche di preparazione di prodotti per principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e Politica di sconti per la clientela Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita Principi di scienze e tecnologie alimentari Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti Alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. Nozioni sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio
TEMPI DI SVOLGIMENTO	Settembre – Ottobre
METODOLOGIA	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche) Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive) Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo) Problem solving (definizione collettiva)

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)	Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo) Esercitazioni pratiche
MODALITA' DI **VERIFICA**	Prova strutturata Risoluzione di problemi Tema / relazione Prova grafica / pratica	Test a riposta aperta Interrogazione Prova semi strutturata
DISCIPLINE / ASSI CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Sala vendita	

Modulo/ UDA	**TITOLO: I prodotti alimentari (approfondimento) L'approvvigionamento**
COMPETENZA/E **D'ASSE**	**2)** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
STRUTTURA **D'APPRENDIMENTO DELL'UDA**	**ABILITA'** Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.
	CONOSCENZE
	Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva..
TEMPI DI SVOLGIMENTO **(mese e nr ore)**	Novembre / Dicembre
METODOLOGIA	Lezione frontale in aula Lezione tecnico-pratica in laboratorio Problem Solving Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. Lavoro di gruppo
MODALITA' DI **VERIFICA**	Prova semi-strutturata e strutturata Prova tecnico-pratica di laboratori colloquio orale Risoluzione dei problemi
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Scienza degli alimenti Sala Vendita

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Modulo/ UDA	**TITOLO: L'organizzazione dell'impianto e del lavoro di cucina**
COMPETENZA/E D'ASSE	**Competenza n° 2:** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. **Competenza n° 3:** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. **Competenza n° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. **Competenza n° 7:** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. **Competenza n° 8:** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. **Competenza n° 10:** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. **Competenza in uscita n° 11:** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
STRUTTURA	**ABILITA'**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti* Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili) Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito* Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato* Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico Individuare i target e gli indicatori di *performance* Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio
	CONOSCENZE

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci* Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio* Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa* Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi Tecniche di programmazione e controllo dei costi Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP . Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Fattori di rischio professionale ed-ambientale Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. Nozioni sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine*

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Le tradizioni enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande* Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)* Tecniche di organizzazione di attività in relazione alla tipologia di clientela Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio
TEMPI DI SVOLGIMENTO **(mese e nr ore)**	Gennaio – Febbraio
METODOLOGIA	Lezione frontale (presentazione di contenuti) Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive) Lezione multimediale (LIM, di PPT, di audio video) Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo) Problem solving (definizione collettiva) Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo) Esercitazioni pratiche

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

MODALITA' DI VERIFICA	Prova strutturata Risoluzione di problemi Tema / relazione Prova grafica / pratica	Test a riposta aperta Interrogazione Prova semi strutturata
DISCIPLINE / ASSI CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Sala Vendita Tecniche amministrative	

Modulo/ UDA	**TITOLO: Igiene professionale e sicurezza sul lavoro**
COMPETENZA/E D'ASSE	**Competenza n° 2:** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. **Competenza n° 3:** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. **Competenza n° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. **Competenza n° 8:** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il territorio, utilizzando il web.
STRUTTURA	**ABILITA'**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio* Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP* Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, DVA)* Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario
	CONOSCENZE
	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi Tecniche di programmazione e controllo dei costi Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP* Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica* Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali* Fattori di rischio professionale ed ambientale* Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente* Principi di scienze e tecnologie alimentari Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità
TEMPI DI SVOLGIMENTO **(mese e nr ore)**	Maggio
METODOLOGIA	Lezione frontale (presentazione di contenuti Lezione interattiva (discussioni a tema, interrogazioni collettive) Lezione multimediale (LIM, di PPT, di audio video) Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo) Problem solving (definizione collettiva) Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo) Esercitazioni pratiche
MODALITA' DI **VERIFICA**	Prova strutturata Risoluzione di problemi Tema / relazione Prova grafica / pratica Test a riposta aperta Interrogazione Prova semi strutturata
DISCIPLINE / ASSI CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Sala Vendita Scienza degli alimenti

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Modulo/ UDA	**TITOLO: Cultura e società: cibo e religione, sostenibilità alimentare, sana e corretta alimentazione, identità gastronomiche, attenzioni all'utenza…. anche in base PCTO**
COMPETENZA/E **D'ASSE**	**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. **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. **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. **7)** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
STRUTTURA **D'APPRENDIMENTO DELL'UDA**	**ABILITA'** Identificare il legame dei prodotti con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali, promuoverne la valorizzazione. Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi. Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.
	CONOSCENZE
	Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali. Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia. Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi.
TEMPI DI SVOLGIMENTO **(mese e nr ore)**	Ottobre/Maggio
METODOLOGIA	· Lezione frontale in aula · Lezione tecnico-pratica in laboratorio · Uso di sussidi didattici: libro di testo, mappe, grafici/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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	· Scienze degli alimenti · Sala vendita

Modulo/ UDA **Interdisciplinare**	**TITOLO: Alimentazione nell'era della globalizzazione e le nuove tendenze dell'alimentazione**
COMPETENZA/E	**Competenza in uscita n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati** **Competenza in uscita n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche**
STRUTTURA **D'APPRENDIMENTO DELL'UDA**	**ABILITA'** **Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.** **Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi.** **Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva** **Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.** **Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.** **Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile.** **Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.
	CONOSCENZE
	Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. **Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.** **Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.** **Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.** **Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia.** **Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi.**
TEMPI DI SVOLGIMENTO **(mese e nr ore)**	**Ottobre/Maggio**
METODOLOGIA	· **Lezione frontale in aula** · **Lezione tecnico-pratica in laboratorio** · **Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali.** · **Lavoro di gruppo** · **Problem Solving**
MODALITA' DI **VERIFICA**	· **Prova semi-strutturata e strutturata** · **Prova tecnico-pratica di laboratorio** · **colloquio orale** · **Risoluzione dei problemi**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	**Tutte le discipline**

Modulo/ UDA **ED. CIVICA**	**TITOLO: La cucina e le esigenze della clientela: cucina del benessere e del rispetto**
COMPETENZA/E	**COMPETENZA N.4** Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico. **COMPETENZA N. 8** Maturare Scelte e condotte di tutele del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata
STRUTTURA **D'APPRENDIMENTO DELL'UDA**	**ABILITA'** Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi. Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.
	CONOSCENZE

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali. Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia. Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi.
TEMPI DI SVOLGIMENTO **(mese e nr ore)**	Ottobre/Maggio
METODOLOGIA	· Lezione frontale in aula · Lezione tecnico-pratica in laboratorio · Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. · Lavoro di gruppo · Problem Solving
MODALITA' DI **VERIFICA**	· Prova semi-strutturata e strutturata · Prova tecnico-pratica di laboratorio · colloquio orale · Risoluzione dei problemi
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Tutte le discipline

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE (SECONDA LINGUA STRANIERA)

DOCENTE: LAURA MASI

LIBRO DI TESTO: MATERIALE FORNITO DAL DOCENTE

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

MODULO 1 UDA 1	Alimentazione nell'era globalizzata e le nuove tendenze nell'alimentazione
COMPETENZA D'ASSE	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere e produrre in modo globale testi orali e scritti di diversa tipologia e genere.
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO	ABILITA' • Comprendere e produrre testi di tipo generale e professionale • Partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico e registro, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni in modo semplice ed essenziale. • Fare descrizioni in modo semplice ed essenziale, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali • Scrivere brevi e semplici testi, per lo più attinenti alla microlingua CONOSCENZE Ampliamento del lessico riguardante: L'évolution du concept de Santé Le régime comme « mode de vie » La Pyramide Alimentaire
TEMPI di svolgimento dell'UDA	Ottobre-Marzo
METODOLOGIA	lezioni partecipate e frontali stimolando l'apprendimento deduttivo e il cooperative learning. Lo studio delle funzioni linguistiche e delle relative strutture grammaticali attraverso l'ascolto e la lettura di testi

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Il lavoro in classe verrà svolto il più possibile a gruppi
MODALITA' DI VERIFICA	prove strutturate, es. di riempimento, domande a scelta multipla o vero falso, comprensione del testo.
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO L'UDA	Uda multidisciplinare

MODULO 2 UDA 2	L'alimentazione in situazioni patologiche
COMPETENZA D'ASSE	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. - Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO **Dell'UDA**	ABILITA' • Comprendere e produrre testi di tipo generale e professionale • Partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico e registri diversi, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni in modo semplice ed essenziale. • Fare descrizioni in modo semplice ed essenziale, utilizzando il lessico specifico e registri diversi su argomenti per lo più attinenti alla microlingua • Scrivere brevi e semplici testi, per lo più attinenti alla microlingua CONOSCENZE Ampliamento del lessico riguardante: Pathologies et Alimentation L'alcool et la santé L'alimentation et les maladies métaboliques

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

TEMPI DI SVOLGIMENTO	Marzo-Maggio
METODOLOGIA	lezioni partecipate e frontali stimolando l'apprendimento deduttivo e il cooperative learning. Lo studio delle funzioni linguistiche e delle relative strutture grammaticali attraverso l'ascolto, la lettura. Il lavoro in classe verrà svolto il più possibile in piccoli gruppi
MODALITA' DI VERIFICA	prove strutturate e semistrutturate, es. di riempimento, domande a scelta multipla o vero falso, comprensione del testo.
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita, Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina, Lingua inglese
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA UDA	Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina, Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita, Lingua inglese

Modulo 3 UDA 3	Nozioni basilari sul cibo
COMPETENZA/E D'ASSE	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità.
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	Comprendere e produrre testi di tipo generale e professionale Fare descrizioni in modo semplice ed essenziale Scrivere brevi e semplici testi, coerenti e per lo più attinenti alla microlingua CONOSCENZE Ampliamento del lessico riguardante: Éducation à la Santé

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

	Nutriments et Nutrition La Pyramide Alimentaire
TEMPI DI SVOLGIMENTO	ANNO SCOLASTICO
METODOLOGIA	Si utilizzerà il metodo comunicativo-funzionale-nozionale, con lezioni partecipate e frontall
MODALITA' DI VERIFICA	prove strutturate e semi-strutturate, domande a scelta multipla o vero falso, conversazioni
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita, Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina, Lingua inglese
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA UDA	Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina, Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita, Lingua inglese

Disciplina Matematica

Docente prof.ssa Barbara Pantiglioni

LIBRI DI TESTO: Rif. "I COLORI DELLA MATEMATICA" EDIZ. BIANCA PER GLI ISTITUTI ALBERGHIERI di L.Sasso I. Fragni DEA SCUOLA-PETRINI

Nota: il testo non è stato acquistato dagli studenti, è servito come supporto didattico ed è stato integrato da materiale (schede, slide, altro…) fornito dall'insegnante

Libro di Testo Dispense fornite dal docente

Uda 1	Le Funzioni
Tempi di svolgimento	Ottobre-novembre

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Competenza obiettivo	Saper utilizzare i concetti e gli strumenti matematici per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi relativi all'indirizzo "Enogastronomia"
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	
Conoscenze	Definizione di funzione, dominio e codominio. Significato di simmetria e segno di una funzione.
Abilità	Determinare il dominio e il codominio di una funzione. Classificare una funzione.
Metodi e mezzi	Lezione frontale/lezione dialogata Esercitazioni individuali e di gruppo
Obiettivi raggiunti	La classe non ha raggiunto gli obiettivi minimi
Uda 2	Studio di funzione (Da grafico)
Tempi di svolgimento	Dicembre-gennaio
Competenza obiettivo	Saper leggere la rappresentazione della realtà economica dell'impresa: Saper studiare le "Curve di costo": come variano i costi totali, fissi e variabili in relazione alla quantità di bene prodotto. Saper leggere e interpretare grafici già predisposti per assumere decisioni rapide ed efficaci nel settore dei servizi enogastronomici.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Discipline collegate che condividono la stessa competenza	
Conoscenze	Conoscere i passaggi principali dello studio di funzione. Conoscere le caratteristiche di una funzione(Segno, simmetria, monotonia, intervalli di positività, comportamento agli estremi…)
Abilità	Saper interpretare i risultati: ricollegare il concetto matematico al fenomeno economico
Metodi e mezzi	Lezione frontale/lezione dialogata Esercitazioni individuali e di gruppo
Obiettivi raggiunti	La classe non ha raggiunto obiettivi minimi
Uda 3	Proporzioni e percentuali
Tempi di svolgimento	febbraio- marzo
Competenza obiettivo	Procedure di calcolo di proporzioni e percentuali.
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Laboratorio di cucina, Scienze degli alimenti, Inglese, Francese
Conoscenze	Analizzare e risolvere problemi strutturati riferiti a situazioni applicative della filiera enogastronomica

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Abilità	Eseguire calcoli percentuali applicati alla cucina e agli alimenti. (Es: saper modificare le dosi delle ricette, calcolare i valori nutrizionali degli alimenti e gestire i costi delle materie prime attraverso il "Compito di realtà" multidisciplinare.)
Metodi e mezzi	Lezione frontale/lezione dialogata Esercitazioni individuali e di gruppo Ai, power point, Canva
Obiettivi raggiunti	La classe ha raggiunto obiettivi più che sufficienti
Uda 4	**CALCOLO DELLE Kcal E DEL GRADO ALCOLICO DI UN COCKTAIL**
Tempi di svolgimento	Aprile-maggio
Competenza obiettivo	Integrare le conoscenze matematiche con le discipline professionali di Sala e Scienze degli alimenti.
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Scienze degli alimenti, Sala
Conoscenze	Procedure di calcolo delle kcal (parte alcolica e non) di un cocktail. Formule per il calcolo del grado alcolico
Abilità	Calcolare il valore energetico di un cocktail. Confrontare variazioni di quantità (totale vs "a bicchiere"). Calcolare il grado alcolico di un drink

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Metodi e mezzi	Lezione frontale/lezione dialogata Esercitazioni individuali e di gruppo Ai, power point, Canva
Obiettivi raggiunti	La classe ha raggiunto obiettivi più che sufficienti.
Uda 5	Grafici statistici
Tempi di svolgimento	maggio
Competenza obiettivo	Saper comprendere e utilizzare i concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
Discipline collegate che condividono la stessa competenza	Scienze degli alimenti, Sala Educazione civica
Conoscenze	Conoscere i principali grafici statistici e le loro funzioni. Conoscere le distribuzioni di frequenza e gli indici di posizione.
Abilità	Saper interpretare i dati sui consumi alimentari degli ultimi 20 anni. Saper rappresentare graficamente i dati raccolti.
Metodi e mezzi	Lezione frontale/lezione dialogata Esercitazioni individuali e di gruppo Ai, power point, Canva
Obiettivi raggiunti	La classe ha raggiunto obiettivi più che sufficienti.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

OBIETTIVI RAGGIUNTI: dato il livello iniziale di preparazione della classe, date le difficoltà oggettive specifiche dei singoli studenti, data l'impossibilità per il numero di ore a disposizione di colmare le lacune pregresse in termini sia di conoscenze che di abilità, la programmazione iniziale ha subito una rimodulazione in itinere. Si è scelto consapevolmente di privilegiare la qualità dell'apprendimento rispetto all'estensione quantitativa del programma, adottando le seguenti strategie:

● Recupero compensativo: Ampio spazio è stato dedicato al ripasso dei concetti fondamentali necessari per affrontare l'analisi matematica (concetto di funzione, dominio, codominio ecc..senza il relativo calcolo algebrico).

● Didattica laboratoriale: Utilizzo di esempi pratici legati al settore enogastronomico per rendere i concetti astratti più tangibili.

● Semplificazione dei modelli: Si è scelto di limitare lo studio delle funzioni a modelli grafici già predisposti da leggere e interpretare.

In particolar modo, nel 2° quadrimestre si è privilegiata la didattica laboratoriale per legare a disciplina alle materie oggetto di prova d'esame.

Gli obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità possono dirsi pienamente raggiunti da tutto il gruppo classe per quanto riguarda gli argomenti trattati nel 2° quadrimestre, in particolare la capacità di legare l'applicazione del processo matematico alle altre materie di studio (nello specifico quelle di indirizzo), di creare collegamenti e cercare approfondimenti.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Il consiglio di classe

Italiano/Storia	prof.ssa_____
Lingua Inglese	prof.ssa_____
Matematica	prof.ssa_____
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	prof.ssa_____
Laboratorio di Enogastronomia Settore Cucina	prof_____
Seconda lingua straniera-Francese	prof.ssa_____
Laboratorio dei Servizi Settore Sala e Vendita	prof_____
Diritto e Tecniche Amministrative	prof.ssa_____

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

ALLEGATI

ALLEGATO N. 1 – MODULO DELL'ORIENTAMENTO FORMATIVO PIANO ATTIVITA' 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	(2 h) Attività di gruppo (online)
	Conoscenza degli studenti e/o ricognizione dei bisogni degli studenti	Incontro a piccoli gruppi degli studenti con il docente tutor	INCONTRO PRELIMINARE CON GLI STUDENTI	(3h) Attività di gruppo 3-4 sottogruppi
C. alfabetica funzionale C. digitale C.STEM C. multilinguistica	Sviluppo delle competenze di creatività, di interazione, di esplorazione e di sviluppo della propria personalità	Didattica orientativa e laboratoriale in esperienze curricolari	UDA scelta **Alimentazione nell'era della globalizzazione e le nuove tendenze dell'alimentazione; la cucina e le esigenze della clientela**	15
C. imprenditoriale C. digitale C. multilinguistica C. di cittadinanza	Sviluppo di competenze di organizzazione del lavoro e di imprenditorialità	PCTO	*Il tutor del PCTO seleziona un'attività tra quelle svolte inerente alla didattica orientativa* **Progetto Celiachia**	5

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	**Teatro moderno Millenovecentoottantaquattro (G. Orwell)**	3
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	**Incontri con esperti**	5
C. personale C. multilinguistica	Gestire efficacemente il proprio sé e descrivere la propria carriera formativa in termini di competenze	Intervento di esperti esterni che supportano gli studenti nell'ambito di: - Redazione del curriculum vitae; - Gestione di un colloquio di selezione		
C. personale	Analisi critica del percorso formativo: valutazione intermedia	supporto agli studenti con esigenze specifiche e/o con difficoltà emotivo-motivazionali Sportello (docente tutor)	**COLLOQUIO INDIVIDUALE**	Attività individuale (1h) (anche online)
C. comunicativa C. digitale C. personale	Analisi critica del percorso formativo	Compilazione dell'E-portfolio con il supporto del docente tutor	**SUPPORTO ALLO STUDENTE NELLA COMPILAZIONE DELL'E-PORTFOLIO E INSERIMENTO DEL CAPOLAVORO**	Attività individuale (2h) (anche online)
TOTALE ORE				**36**

(*) Ci si riferisce alle competenze chiave per l'apprendimento permanente (all.) (**) Da registrare su Nuvola

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

ALLEGATO N. 2 - SCHEDA DISCIPLINARE educazione civica e criteri di valutazione

NUCLEO CONCETTUALE	COMPETENZE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	DISCIPLINA/CONTENUTI/ORE
Costituzione **Discipline** Italiano Storia Lingue straniere Materie di indirizzo	**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.	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.	
Costituzione **Discipline:** Scienza e cultura dell'alimentazione, Diritto e tecniche amministrative, La di cucina, Lab Sala, Lingua inglese, Lingua francese	**COMPETENZA N.4** Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.	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	**Sc. e Cultura dell'alimentazione: Alimentazione ieri e oggi, evoluzione dei comportamenti alimentari, prescrizioni alimentari e religioni (4 ore)** **Diritto e tecniche ammin.ve** **Articolo 32 della Costituzione tutela della salute del consumatore, sicurezza alimentare e relativi strumenti (4 ore)** **Lab di Cucina** **Cucina del benessere (4 ore)** **Lingua francese** **Adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, corretta alimentazione e costante attività fisica (2ore)** **Lingua inglese** **Food choices (4 ore)**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Sviluppo Economico e Sostenibilità **Discipline:** Matematica, Storia Diritto, Lab cucina, Lab Sala e Vendita	**COMPETENZA N. 8** Maturare Scelte e condotte di tutele del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.	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.	**Diritto e Tecniche ammin.ve** **Art. 41 della Costituzione e l'iniziativa economica privata pianificazione e programmazione (6 ore)** **Lab cucina** **Cucina del riutilizzo (4 ore)** **Lab sala e vendita** **Produzione ecosostenibile, la raccolta differenziata (2 ore)** **Storia** **La cucina antispreco e gli orti di guerra (3 ore)** **Matematica** **Utilizzo responsabile delle risorse finanziarie** **Analisi dei dati con i grafici statistici (3 ore)**
Cittadinanza digitale **Discipline:** Materie di indirizzo	**COMPETENZA N. 12** Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e propria e altrui sicurezza negli ambienti degli altri.	Conoscere l'importanza del "Regolamento sulla privacy" (Privacy Policy) che i servizi digitali predispongono per informare gli utenti sull'utilizzo dei dati personali raccolti.	
TOTALE ORE			**36**

ELENCO ALLIEVI	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE E COMPORTAMENTI	VALUTAZIONE (MEDIA FRA L'ESITO DEGLI INDICATORI)

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

LIVELLI/VOTI Livello A = Alto (9 - 10) Livello B = Medio/Alto (7 – 8) Livello C = Medio/Basso (5 – 6)

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

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

ALLEGATO N. 3 - SCHEDA VOTO PRESTAZIONE

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. 4 - SCHEDA VOTO CONDOTTA

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

ALLEGATO N. 5 – SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA E GRIGLIA DI VALUTAZIONE

PRIMA PROVA SIMULATA DEL 22 APRILE 2026

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Cesare Pavese, *La notte,* in *Le poesie,* introduzione di Tiziano Scarpa, Einaudi, Torino, 1998, pag. 88.

Ma la notte ventosa, la limpida notte
che il ricordo sfiorava soltanto, è remota, è un ricordo. Perduta una calma stupita

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

fatta anch'essa di foglie e di nulla. Non resta, di quel tempo di là dai ricordi, che un vago ricordare.
Talvolta ritorna nel giorno nell'immobile luce del giorno d'estate, quel remoto stupore.
Per la vuota finestra il bambino guardava la notte sui colli
freschi e neri, e stupiva di trovarli ammassati: vaga e limpida immobilità. Fra le foglie
che stormivano al buio, apparivano i colli dove tutte le cose del giorno, le coste
e le piante e le vigne, eran nitide e morte e la vita era un'altra, di vento, di cielo,
e di foglie e di nulla.
Talvolta ritorna nell'immobile calma del giorno il ricordo di quel vivere assorto, nella luce stupita.

[16 aprile 1938]

La lirica proposta è tratta dalla prima raccolta poetica *Lavorare stanca* di Cesare Pavese (1908 – 1950), pubblicata nell'edizione definitiva nel 1943.

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 della lirica e individuane i temi.
2. Quali immagini utilizza il poeta per rappresentare la natura e quali sensazioni esse suscitano?
3. Per quale motivo, a tuo parere, viene richiamata da Pavese la presenza umana attraverso un bambino?
4. Nel testo sono presenti alcune immagini metaforiche: cosa rappresenta '*la vuota finestra*"?

Interpretazione
Proponi un'interpretazione della poesia, confrontandola con altri componimenti dell'autore da te conosciuti o con altri testi o opere d'arte di altri autori nei quali ritrovi corrispondenze o relazioni. Elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la poesia, o l'arte in generale, evoca il tempo dei ricordi.

PROPOSTA A2

Testo tratto da: Italo Calvino, *Pentesilea*, da *Le città invisibili*, Einaudi, Torino, 1972, pp. 76-78.
«Per parlarti di Pentesilea dovrei cominciare a descriverti l'ingresso nella città. Tu certo immagini di vedere levarsi dalla pianura polverosa una cinta di mura, d'avvicinarti passo passo alla porta, sorvegliata dai gabellieri che già guatano[1] storto ai tuoi fagotti. Fino a che non l'hai raggiunta ne sei fuori; passi sotto un archivolto e ti ritrovi dentro la città; il suo spessore compatto ti circonda; intagliato nella sua pietra c'è un disegno che ti si rivelerà se ne segui il tracciato tutto spigoli.
Se credi questo, sbagli: a Pentesilea è diverso. Sono ore che avanzi e non ti è chiaro se sei già in mezzo alla città o ancora fuori. Come un lago dalle rive basse che si perde in acquitrini, cosí Pentesilea si spande per miglia intorno in una zuppa di città diluita nella pianura: casamenti pallidi che si dànno le spalle in prati ispidi, tra steccati di tavole e tettoie di lamiera. Ogni tanto ai margini della strada un infittirsi di costruzioni dalle magre facciate, alte alte o basse basse come in un pettine sdentato, sembra indicare che di là in poi le maglie della città si restringono. Invece tu prosegui e ritrovi altri terreni vaghi, poi un sobborgo arruginito d'officine e depositi, un cimitero, una fiera con le giostre, un mattatoio, ti inoltri per una via di botteghe macilente che si perde tra chiazze di campagna spelacchiata.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

La gente che s'incontra, se gli chiedi: - Per Pentesilea? - fanno un gesto intorno che non sai se voglia dire: “Qui”, oppure: “Piú in là”, o: “Tutt’in giro”, o ancora: “Dalla parte opposta”.

- La città, - insisti a chiedere.
- Noi veniamo qui a lavorare tutte le mattine, - ti rispondono alcuni, e altri: - Noi torniamo qui a dormire.
- Ma la città dove si vive? - chiedi.
- Dev'essere, - dicono, - per lí, - e alcuni levano il braccio obliquamente verso una concrezione di poliedri opachi, all'orizzonte, mentre altri indicano alle tue spalle lo spettro d'altre cuspidi.
- Allora l'ho oltrepassata senza accorgermene?
- No, prova a andare ancora avanti.

Cosí prosegui, passando da una periferia all'altra, e viene l'ora di partire da Pentesilea. Chiedi la strada per uscire dalla città; ripercorri la sfilza dei sobborghi sparpagliati come un pigmento lattiginoso; viene notte; s'illuminano le finestre ora piú rade ora piú dense.
Se nascosta in qualche sacca o ruga di questo slabbrato circondario esista una Pentesilea riconoscibile e ricordabile da chi c'è stato, oppure se Pentesilea è solo periferia di se stessa e ha il suo centro in ogni luogo, hai rinunciato a capirlo. La domanda che adesso comincia a rodere nella tua testa è piú angosciosa: fuori da Pentesilea esiste un fuori? O per quanto ti allontani dalla città non fai che passare da un limbo all'altro e non arrivi a uscirne?»

1. guatano: osservano attentamente, scrutano.

Il brano proposto è tratto da *Le città invisibili*, opera in cui Italo Calvino (1923 - 1985) immagina che l’esploratore veneziano Marco Polo descriva 55 città a Kublai Khan, imperatore dei Tartari.

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 testo mettendo in risalto le caratteristiche della città di Pentesilea.
2. Quali sono le scelte lessicali e stilistiche utilizzate da Calvino per descrivere la città?
3. Quali elementi del testo potrebbero, a tuo giudizio, caricarsi di un significato simbolico?
4. Spiega il significato della domanda ‘*fuori da Pentesilea esiste un fuori?*’.

Interpretazione

Elabora una riflessione personale sul brano facendo riferimento ad altre città incontrate nei tuoi percorsi di lettura e/o nelle arti figurative e nel cinema. Puoi anche approfondire il tema proponendo una tua visione basata sull’esperienza personale degli spazi urbani.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: Massimo Mazzotti, *La bomba che inaugurò la guerra fredda,* in *L’anno più grande*, supplemento a “il manifesto”, 27 dicembre 2024, pp. 22-23.

«Il primo attacco atomico della storia avviene alle 8:15 del 6 agosto1945, sulla città di Hiroshima. Il secondo, e per ora ultimo, ha luogo tre giorni dopo, su Nagasaki. A Hiroshima era un bel mattino d'estate, soleggiato e senza vento. L'esplosione della bomba, nome in codice *Little Boy*, incenerisce tredici chilometri quadrati, uccidendo istantaneamente circa 80mila persone. […] Controverso è il significato storico di questo bombardamento nucleare, e la sua relazione con il nostro presente. Era veramente necessario usare la nuova arma in questo modo?
Molti politici e storici hanno difeso quella che potremmo chiamare l'interpretazione ortodossa di Hiroshima, ossia la sua necessità militare, e quindi la sua giustificazione morale. In breve:

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

continuare la guerra in modo convenzionale avrebbe portato a un'invasione alleata del Giappone e a ulteriori perdite di vite umane - un milione circa, si disse. L'uso dell'atomica avrebbe quindi ridotto la durata e il numero di vittime del conflitto. La ricerca storica ha contraddetto in buona parte questi argomenti. Che una grande e prolungata invasione di terra fosse necessaria per concludere il conflitto è discutibile. E, comunque, gli eventuali costi umani erano largamente sovrastimati. Le ragioni del bombardamento atomico furono probabilmente molteplici: al di là del suo effetto sul Giappone contava anche, e molto, garantire l'indiscussa supremazia americana nel Pacifico. […]. Ma Hiroshima non fu solo la conseguenza di calcoli strategici. […] Ci fu sicuramente un fenomeno di inerzia istituzionale: il progetto Manhattan fu una mobilitazione tecnoscientifica senza pari, che nel 1944 impiegava 130mila persone e che costò più di due miliardi di dollari dell'epoca. […] Inaugurato nel 1942 per battere i nazisti nella corsa all'atomica, il progetto Manhattan raggiunse l'obiettivo quando la Germania si era arresa. Che fare? Il bersaglio doveva cambiare, e ci fu anche chi disse che non aveva più senso utilizzare la nuova arma contro una città nemica. Ma la macchina era in movimento, e troppi leader - politici, militari, e scientifici - avevano dato per scontato che la bomba sarebbe stata usata in un attacco. […] Lo storico Andrew Ritter parla invece di una graduale erosione etica che era avvenuta durante i tre anni del progetto. Un'erosione che portò a vedere l'uso dell'atomica su una città giapponese come un passo ragionevole e in continuità con il passato. Dopotutto, il solo bombardamento di Tokyo della notte del 9 marzo 1945 aveva causato circa centomila vittime. Può sorprendere scoprire che, ai primi di agosto del 1945, i vertici militari e politici americani tendevano a considerare l'atomica un'arma tattica, non molto diversa dalle altre già in uso, solo più potente. Tanto che immaginavano di doverne usare diverse per piegare il Giappone. Fu solo gradualmente, nei giorni e settimane che seguirono la resa incondizionata, che emerse con chiarezza il significato strategico dell'atomica, un'arma che cambia, in forza della sua sola esistenza, il panorama geopolitico globale.
Ripercorrere la strada che porta a Hiroshima mostra come sia impossibile cogliere in anticipo tutte le implicazioni di una tecnologia radicalmente nuova. Mostra anche come nulla fosse predeterminato, e che altre scelte erano possibili. Quella che fu percepita dai protagonisti come mancanza di alternative fu in realtà un'incapacità di vederle e di coglierle: è un effetto dell'erosione etica di cui parla Ritter. Il livello di violenza considerato accettabile era slittato drammaticamente, e aveva finito col legittimare l'uso di una tecnologia dalle capacità distruttive senza precedenti.»

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano.
2. Cosa intende l'autore con le espressioni '*inerzia istituzionale*' ed '*erosione etica*'?
3. Spiega perché la bomba atomica è '*un'arma che cambia, in forza della sua sola esistenza, il panorama geopolitico globale*'.
4. Per quale motivo era stato legittimato l'uso di un'arma così distruttiva?

Produzione

Rifletti sull'eredità di Hiroshima e Nagasaki considerando se oggi la tecnologia nucleare sia ancora decisiva per gli equilibri mondiali. Esprimi il tuo punto di vista in modo organico e coerente attingendo alle conoscenze e alle informazioni in tuo possesso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: Erri De Luca, *Passaparola. La perdita delle parole*, su *Il Blog delle Stelle*,17 settembre 2012,

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

https://www.ilblogdellestelle.it/2012/09/passaparola_-_la_perdita_delle_parole_-_erri_de_luca.html

«L'argomento della perdita di significato e di peso della parola mi riguarda, perché sono uno che traffica con la scrittura e quindi più che perdita di senso della parola credo che nei nostri tempi ci sia una perdita di responsabilità della parola e cioè la parola è diventata prevalentemente pubblicitaria, cioè deve servire in quel momento a esaltare il proprio argomento e il proprio prodotto, ma poi non porta a nessuna responsabilità, se afferma il falso e può essere smentita in ogni momento, anche successivamente, la parola pubblica senza che chi la abbia pronunciata falsa ne subisca le conseguenze. Uno può dire una qualunque affermazione senza bisogno di verificarla, di controllarla, anzi sapendo anche che è imprecisa, usando e spacciando un vocabolario falso, senza che se ne porti discredito alla sua carriera e autorità. C'è una perdita di responsabilità della parola. […]

Cerchiamo di difendere la nostra integrità di persone anche attraverso il linguaggio, usando quello appropriato, il linguaggio più giusto, c'è una giustizia nelle parole, o una ingiustizia, che dobbiamo riconoscere e dobbiamo rivendicare.

La faccenda è che uno si impadronisce del proprio vocabolario a forza di leggere, di leggere tanto, a me è capitato così, fino da ragazzino, di imbottirmi la testa e anche di soffocare un po' del mio tempo libero, buona parte di questo, leggendo, leggendo e straleggendo, e questo mi ha dato un diritto di cittadinanza dentro la lingua. Non sono un cliente della lingua, non mi faccio mettere in bocca le parole dall'imbonitore di turno, ma sono il proprietario della mia lingua, il residente della mia lingua e dunque ho una forza maggiore di protezioni, ho anticorpi in più grazie al fatto che ho letto un sacco.

E allora il mio consiglio unico e possibile è quello di appassionarsi di lettura e non far passare nessun giorno senza questa compagnia. Io sono uno che ha avuto fortuna con i libri grazie a questo sistema di passaparola, uno che ha letto una mia pagina, un mio libro, un mio racconto, poi l'ha consigliato agli altri, ecco, il sistema di passaparola, questo meccanismo magnifico, orizzontale, da persona a persona, è il più efficace strumento di comunicazione che abbiamo.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Cosa intende lo scrittore con la frase: '*c'è una perdita di responsabilità della parola*'?
3. Commenta l'affermazione: '*c'è una giustizia nelle parole, o una ingiustizia, che dobbiamo riconoscere e dobbiamo rivendicare*'.
4. Quale funzione riveste la lettura a parere di Erri De Luca?

Produzione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sull'argomento e spiegando se condividi le considerazioni dell'autore. Esprimi le tue opinioni elaborando un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: Elena Cattaneo, *Scienziate. Storie di vita e di ricerca,* Raffaello Cortina Editore, Milano, 2024,
pp. 6-9.

«Per molto tempo, quando mi veniva chiesto se e quanto il fatto di essere donna, moglie e madre avesse in qualche modo condizionato o svantaggiato la mia vita professionale, la mia risposta è stata un "no" convinto. […] Negli anni ho visto anche molte donne, colleghe e non, fermarsi un attimo prima di "fare il salto", per mancanza di opportunità e di

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

condizioni adatte, per esempio per la difficoltà di conciliare un maggiore

impegno lavorativo con la presenza in famiglia. A volte ho interpretato, sbagliando, queste rinunce come una semplice mancanza di ambizione. In ogni caso, ho sempre dato poco peso al contesto in cui tutto ciò si realizzava. […]
Ho preso quindi sempre più coscienza di come possa essere riduttivo denunciare soltanto il cosiddetto "soffitto di cristallo", perché quell'immagine induce a pensare che il problema sia solo nell' "ultimo miglio" professionale, ai gradi più alti della carriera. Io stessa, con questa idea (errata) in mente, ho passato anni a ricercare esempi di donne che, in ambito scientifico-accademico, potevano essere di riferimento per aver infranto quel soffitto: la prima presidente del CNR, le prime rettrici, la prima presidente della Conferenza dei rettori, la prima donna europea comandante della Stazione spaziale internazionale, ecc. Sono indubbiamente delle conquiste. Ma a che punto sono rimaste tutte le altre donne? La maggior parte nemmeno arriva a intravedere il "soffitto di cristallo" perché la disparità di genere è radicata a ogni livello e interrompe la loro corsa molto prima. Non parlo solo dell'ambito universitario, ma di una disparità presente in ogni momento della nostra vita, consolidata da schemi e comportamenti profondi e dominanti che ci ancorano a ruoli sociali prefissati e dati per scontati.
Anche a partire da queste esperienze dirette, ho pensato che convincersi che la disparità non esista, tanto da sostenerlo pubblicamente, si possa leggere come un modo per confortarci e rassicurarci rispetto alle nostre scelte, abitudini e ambienti di vita. […]
Illuminante per giungere a queste conclusioni è stato per me il libro *Doppio standard* della sociologa dell'Università del Salento Camilla Gaiaschi […] "La letteratura psicosociale", mi ha spiegato, "conferma che gli stereotipi di genere sono instillati fin dall'infanzia e sono presenti in entrambi i sessi, si consolidano con la pre-adolescenza condizionando comportamenti e messaggi consci e inconsci e hanno effetti negativi sull'autostima femminile". […] Se è il contesto a influenzare le dinamiche sociali, c'è speranza per il futuro.»
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 testo mettendo in evidenza la tesi di fondo e gli snodi argomentativi.
2. Esplicita il significato della metafora '*soffitto di cristallo*' e individua le ragioni per cui l'autrice la contesta.
3. In che rapporto sono i frequenti richiami all'esperienza diretta e il ricorso a fonti autorevoli?
4. Spiega l'affermazione: '*Se è il contesto a influenzare le dinamiche sociali, c'è speranza per il futuro*'.

Produzione
Spiega argomentando il brano proposto ed elaborando una tua riflessione sull'argomento presentato da Elena Cattaneo. Condividi le considerazioni dell'autrice? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA C1

Testo tratto da: Umberto Eco, *Pape Satàn Aleppe. Cronache di una società liquida*, La nave di Teseo, Milano, 2016, pp. 352-354.
Sulla labilità dei supporti
«Sono stati supporti di informazione scritta la stele egizia, la tavoletta d'argilla, il papiro, la pergamena e ovviamente il libro a stampa. Il quale ultimo ha mostrato sinora di sopravvivere bene per cinquecento anni, ma solo se si tratta di libri fatti con carta di stracci. Da metà

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Ottocento si è passati alla carta di legno, e pare che questa abbia una durata massima di settant'anni (e infatti basta prendere in mano giornali o libri del dopoguerra per vedere come molti di essi si sbriciolano appena li si sfoglia). Pertanto da tempo si fanno convegni e si studiano mezzi di vari tipo per salvare tutti i libri che affollano le nostre biblioteche, e uno dei più gettonati (ma quasi impossibile da realizzare per ogni libro esistente) è la scannerizzazione di tutte le pagine e il loro trasporto su supporto elettronico.

Ma qui viene fuori un altro problema: tutti i supporti per il trasporto e la conservazione dell'informazione, dalla foto alla pellicola cinematografica, dal disco sino alla chiavetta USB che usiamo nel nostro computer, sono più deperibili del libro. Di alcuni di essi lo sappiamo: nelle vecchie audiocassette dopo un poco il nastro si attorcigliava, si tentava di disattorcigliarlo inserendo la matita nel buchino, ma spesso con risultati nulli; le videocassette perdono facilmente i colori e la definizione, e se le si usano troppe volte per studio, facendole andare avanti e indietro, si rovinano ancor prima. Abbiamo però avuto tempo ad accorgerci di quanto potesse durare un disco in vinile senza sfregiarsi troppo, ma non abbiamo avuto tempo di verificare quanto dura un CD-ROM dato che, salutato come invenzione che avrebbe sostituito il libro, è subito uscito dal mercato perché agli stessi contenuti si poteva accedere on line e a costo più conveniente. Non sappiamo quanto durerà un film in DVD, sappiamo solo che talora inizia già a fare le bizze quando lo facciamo girare troppo volte. [...] Quindi di tutti i supporti meccanici, elettrici ed elettronici o sappiamo che sono rapidamente perituri, o non sappiamo ancora quanto durino e probabilmente non lo sapremo mai. [...]
I supporti moderni sembrano mirare più alla diffusione dell'informazione che alla sua conservazione. Il libro invece è stato strumento principe della diffusione (si pensi al ruolo che ha avuto la Bibbia a stampa per la riforma protestante) ma al tempo stesso anche della conservazione. È possibile che tra qualche secolo l'unico modo per avere notizie sul passato, smagnetizzatisi tutti i supporti elettronici, sia ancora un bell'incunabolo.»
Esponi il tuo punto di vista sull'argomento affrontato da Umberto Eco (1932 – 2016) e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: Nuccio Ordine, *L'utilità dell'inutile. Manifesto*, La nave di Teseo, Milano, 2023,
pp. 40-41.
«Non a caso negli ultimi decenni le discipline umanistiche vengono considerate inutili, vengono marginalizzate non solo nei programmi scolastici, ma soprattutto nelle voci dei bilanci statali e nelle risorse di enti privati e di fondazioni. Perché impegnare denaro in un ambito condannato a non produrre profitto? Perché destinare fondi a saperi che non apportano un rapido e tangibile utile economico?
All'interno di questo contesto fondato esclusivamente sulla necessità di pesare e misurare in base a criteri che privilegiano la *quantitas,* la letteratura (ma lo stesso discorso potrebbe valere per altri saperi umanistici e per quei saperi scientifici liberi da un immediato scopo utilitaristico) può invece assumere una funzione fondamentale, importantissima: proprio per il suo essere immune da qualsiasi aspirazione al profitto potrebbe porsi, di per sé, come forma di resistenza agli egoismi del presente, come antidoto alla barbarie dell'utile che è arrivata perfino a corrompere le nostre relazioni sociali e i nostri affetti più intimi. La sua esistenza stessa, infatti, richiama l'attenzione sulla *gratuità* e sul *disinteresse*, valori ormai considerati controcorrente e fuori moda.»

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue letture e dalle tue conoscenze, rifletti sui contenuti del brano di Nuccio Ordine (1958 - 2023), articolando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.
È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.
Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO

D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022

PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-8	**9-11**	**12-14**	**15-17**	**18-20**	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-8	**9-11**	**12-14**	**15-17**	**18-20**	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-8	**9-11**	**12-14**	**15-17**	**18-20**	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). (Max 10 pt).	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-4	**5**	**6-7**	**7-8**	**9-10**	
	SC	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. (Max 10 pt).	**1-4**	**5**	**6-7**	**7-8**	**9-10**	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). (Max 10 pt).	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-4	**5**	**6-7**	**7-8**	**9-10**	
Interpretazione corretta e articolata del testo. (Max 10 pt).	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-4	**5**	**6-7**	**7-8**	**9-10**	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)	**……/100**
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)	**……/20**
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022)	**……/15**

LEGENDA:
SC = Scarso – M= Mediocre – S/S+ = Sufficiente/Più che suff. – B /D = Buono/Distinto – O/E = Ottimo/Eccellente
© Pearson Italia S.p.A. - a cura della prof.ssa Rosanna Solito
GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022

PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)
INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-8	**9-11**	**12-14**	**15-17**	**18-20**	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-8	**9-11**	**12-14**	**15-17**	**18-20**	

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-8	**9-11**	**12-14**	**15-17**	**18-20**	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. (max 15 pt)	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-6	**7-8**	**9- 10**	**11-12**	**13-15**	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. (max 15 pt)	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-6	**7-8**	**9- 10**	**11-12**	**13-15**	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (max 10 pt)	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-4	**5**	**6-7**	**7-8**	**9-10**	

TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)	**……/100**
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)	**……/20**
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022)	**……/15**

LEGENDA:
SC = Scarso – M= Mediocre – S/S+ = Sufficiente/Più che suff. – B /D = Buono/Distinto – O/E = Ottimo/Eccellente
© Pearson Italia S.p.A. - a cura della prof.ssa Rosanna Solito
GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022

PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C
INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-8	**9-11**	**12-14**	**15-17**	**18-20**	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-8	**9-11**	**12-14**	**15-17**	**18-20**	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-8	**9-11**	**12-14**	**15-17**	**18-20**	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT) PT

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. (max 15 pt)	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-6	**7-8**	**9- 10**	**11-12**	**13-15**	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. (max 15 pt)	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-6	**7-8**	**9- 10**	**11-12**	**13-15**	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 pt)	**SC**	**M**	**S/S+**	**B/D**	**O/E**	**PT**
	1-4	**5**	**6-7**	**7-8**	**9-10**	

TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)	**……/100**
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)	**……/20**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022)	**……./15**

LEGENDA:
SC = Scarso – M= Mediocre – S/S+ = Sufficiente/Più che suff. – B /D = Buono/Distinto – O/E = Ottimo/Eccellente
© Pearson Italia S.p.A. - a cura della prof.ssa Rosanna Solito
GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022
DESCRITTORI DI LIVELLO:
1. LIVELLO SCARSO = GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NON RAGGIUNTO); 2. LIVELLO MEDIOCRE = CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO); 3. LIVELLO SUFFICIENTE/PIÙ CHE SUFFICIENTE = ADEGUATEZZA (STANDARD MINIMO RAGGIUNTO IN MODO ADEGUATO/PIÙ CHE ADEGUATO);
4. LIVELLO BUONO/DISTINTO = SICUREZZA /PADRONANZA (STANDARD APPREZZABILE/PIÙ CHE APPREZZABILE);
5. LIVELLO OTTIMO/ECCELLENTE = PIENA PADRONANZA (STANDARD ALTO/ECCELLENTE).
ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

ALLEGATO N. 6 – SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA E GRIGLIA DI VALUTAZIONE

SECONDA PROVA SIMULATA DEL 27 APRILE 2026

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

L'alimentazione: il cliente e le sue esigenze

PRIMA PARTE

Documento "L'alimentazione negli adulti"

[…]

Obiettivi di salute

[…] è importante sottolineare che **non esiste una dieta miracolosa capace di prevenire tutte le malattie e soprattutto non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti.** È infatti impensabile proporre la stessa dieta a un ragazzo di 20 anni, a un impiegato che trascorre le sue giornate in ufficio e a un atleta professionista; inoltre, nel corso dell'età adulta, si presentano anche situazioni che richiedono un aggiustamento delle dosi e delle composizioni del menù, come ad esempio la gravidanza.

Gravidanza e allattamento

Gravidanza e allattamento sono due fasi della vita nelle quali la donna adulta ha esigenze nutrizionali davvero particolari, che devono soddisfare anche i bisogni del bambino - anche se questo non significa che si debba mangiare per due! Nei nove mesi dell'attesa è importante per esempio aumentare le **proteine** *(ma non troppo)*, non eccedere con gli zuccheri, **evitare alcol e prodotti animali crudi o poco cotti** e assumere quantità sufficienti di **ferro, calcio e folati**. Queste regole sono importanti anche durante l'allattamento; gli alimenti vegetali devono mantenere un ruolo di primo piano a eccezione di quelli che possono dare un cattivo sapore al latte materno come, ad esempio, la cipolla, l'aglio o i cavoli.

Sport

Gli sportivi devono invece garantire all'organismo il carburante necessario per affrontare l'allenamento ma non devono appesantirsi per non penalizzare la propria performance sportiva. Via libera ai **carboidrati di pasta, pane, riso** (tutti preferibilmente **integrali**). Via libera agli **zuccheri semplici**, ma solo se si prevede uno sforzo di breve durata. Non sono indicati, per esempio, per una partita di calcio in cui si corre per 90 minuti. Le **proteine** sono fondamentali per mantenere e riformare la massa muscolare che si usura durante un'attività fisica, e anche i grassi possono essere aumentati, ma solo dietro attente valutazioni del nutrizionista. Attenzione anche ai liquidi, che devono essere reintegrati dopo l'attività fisica e servono anche a ripristinare i sali minerali persi durante l'esercizio.

[…] **Composizione calorica e nutrienti**

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

Quali sono i numeri della buona tavola? Quante calorie servono per raggiungere questi obiettivi? La società italiana di nutrizione umana (SINU) si occupa di calcolare i **LARN, i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti** ed energia per la popolazione italiana. Per gli adulti maschi, ad esempio, le chilocalorie giornaliere dovrebbero essere circa **2.300**, mentre per le donne ne bastano meno di **2.000**. Ma anche in questo caso generalizzare troppo è un errore: il numero di calorie giornaliere varia di molto a seconda **dell'età, del sesso, della costituzione** *(peso e altezza)* **e dell'attività fisica svolta**. Non è facile controllare se ciò che mangiamo copre i propri fabbisogni. […]

Menù e porzioni

[…] non è sempre semplice seguire i consigli degli esperti nella vita di tutti i giorni. Viene da chiedersi per esempio come si traduce in pratica la raccomandazione di consumare 5 porzioni di frutta e verdura in un giorno. E come è possibile conoscere la composizione degli alimenti che mettiamo nel piatto. Il primo passo è senza dubbio quello di **leggere sempre con grande attenzione le etichette**, preziosa fonte di informazioni nutrizionali che ci permettono di capire cosa realmente stiamo mangiando. […]

(Fonte: *L'alimentazione negli adulti* – Airc, in:
www.airc.it/cancro/prevenzione.../alimentazione/.../lalimentazione-negli-adulti)

TEMA

Il candidato elabori una trattazione del tema "l'alimentazione negli adulti", attenendosi alle seguenti indicazioni:

- Riconosca le motivazioni per cui nel documento si sostiene che "*non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti*"
- Spieghi quali sono le raccomandazioni per l'alimentazione di una donna in gravidanza, per una donna in allattamento e per adulti sportivi
- Definisca quali informazioni utili alla preparazione di un menu possono essere ritrovate sulle etichette dei prodotti alimentari

E' data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

SECONDA PARTE

Il candidato sulla base delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite durante il percorso formativo, svolga le seguenti attività:

1. Il candidato chiarisca cosa si intende con il termine "iperlipidemie" e spieghi la relazione tra esse e il rischio di comparsa dell'aterosclerosi. Fornisca, quindi, motivate raccomandazioni dietetiche per la prevenzione delle iperlipidemie.

2. Con riferimento alle "reazioni avverse al cibo" di tipo non tossico, chiarisca la differenza tra allergie e intolleranze alimentari, anche con esempi.
3. Predisponga, in maniera motivata, un menu nutrizionalmente equilibrato (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert) per una comitiva, tra i quali quattro sono affetti da celiachia e identifichi, all'interno del menu proposto, anche la presenza di almeno due dei più comuni allergeni.

Durata massima della prova 5 ore. È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9). 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 2 ore dalla dettatura del tema.

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

*Il candidato/a*_____

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

APPROVATA ALL'UNANIMITA' DALLA COMMISSIONE Il Presidente

Data I commissari:

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO

ALLEGATO N. 7 – GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un **massimo di venti punti**, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

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

Firmato digitalmente da SIMONI CLAUDIO