



ISTITUTO PROFESSIONALE

“NICOLA MOCCIA”

Via Bonfante, 83 -73048 Nardò



Nardò, 15 Maggio 2024



SERVIZI per L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Articolazione ENOGASTRONOMIA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO

CLASSE V SEZ.A

COORDINATORE: prof.ssa

CLAUDIA APOLLONIO

Anno scolastico 2023/2024

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
1. CONTESTO E ISTITUTO
2. RIFERIMENTI NORMATIVI
3. CONSIGLIO DI CLASSE (COMPOSIZIONE con l'indicazione della disciplina insegnata e la continuità didattica)
4. PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO E PROFILO DELLO STUDENTE ALLA FINE DEL PERCORSO DI STUDI
5. PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE
6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE
7. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA 7.1 OBIETTIVI DIDATTICO-EDUCATIVI TRASVERSALI 7.2 METODOLOGIE DIDATTICHE 7.3 STRUMENTI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI DURANTE LE ATTIVITA'DIDATTICHE 7.4 TEMPI 7.5 DIDATTICA ORIENTATIVA
8. CRITERI E STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE 8.1 CRITERI DI VALUTAZIONE 8.2 NUMERO DI PROVE PER TRIMESTRE/PENTAMESTRE 8.3 STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE ADOTTATI DURANTE LE ATTIVITA'
9. ATTIVITA' E PROGETTI 9.1 NUCLEI TEMATICI INTERDISCIPLINARI 9.2 ATTIVITA' E PROGETTI "EDUCAZIONE CIVICA"
10. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA
11. PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO)
12. CURRICULUM DELLO STUDENTE
13. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI
14. DOCUMENTI A DIPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1. CONTESTO E ISTITUTO

L'Istituto è inserito in un territorio la cui economia, un tempo fundamentalmente basata sull'agricoltura e sull'artigianato, si è orientata, negli anni più recenti, anche verso l'accoglienza turistica.

Una vocazione, quella dell'ospitalità, che ha radici profonde e, a testimonianza di ciò, ricordiamo che Nardò è stata insignita della Medaglia d'Oro al Merito Civile nel 2005 dal Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi per la solidarietà e l'umanità della popolazione nei riguardi del popolo ebraico durante la seconda Guerra mondiale.

Fu infatti nella città di Nardò, in particolare nella marina di Santa Maria al Bagno, che migliaia di ebrei, sopravvissuti ai campi di concentramento, trovarono rifugio in quella che rappresentò, per loro, l'ultima tappa prima di raggiungere la Terra di Israele.

Grazie allo spirito di accoglienza della popolazione neretina essi strinsero cordiali rapporti con gli abitanti e diedero vita ad una comunità attiva e vivace dal punto di vista socioculturale, economico e politico, lasciando numerose testimonianze storiche, ora raccolte nel Primo Museo Italiano della Memoria e dell'Accoglienza.

In tanti giungono in questa parte del Sud dell'Italia alla ricerca di luoghi ricchi di cultura, arte, storia e tradizioni profonde e il turismo di tipo socio-culturale ben si affianca a quello balneare, sempre vivo nelle tradizioni locali.

La ricchezza del patrimonio ambientale, insieme alla variegata offerta enogastronomica hanno largamente contribuito a portare alla ribalta nazionale il secondo centro più popoloso del Salento.

La città neretina inoltre ha visto svilupparsi il settore terziario con la nascita di nuove attività commerciali e piccole aziende che, tuttavia, non sono sufficienti a garantire uno sviluppo tale da soddisfare la crescente domanda di occupazione giovanile.

In questo dinamico contesto l'**Istituto Professionale "N. Moccia"**, da settant'anni presente nella realtà socio-economica e culturale, ha partecipato attivamente al progresso della città, adeguando i suoi percorsi di apprendimento e attivando progetti in sinergia con Enti, Associazioni e Scuole del territorio che gli hanno consentito di ampliare in modo rilevante l'offerta formativa.

Le importanti iniziative sul territorio, che hanno visto protagonisti i nostri studenti, hanno contribuito in maniera determinante anche a far conoscere l'ampio ventaglio d'opportunità formative di questa scuola. L'Istituto si prefigge sia di ampliare la formazione culturale degli studenti per una proficua prosecuzione degli studi, sia di favorire l'acquisizione di solide competenze in vista di un inserimento nel mondo del lavoro.

La popolazione studentesca si attesta intorno ai 700 alunni, tutti in generale fortemente motivati all'acquisizione di una professionalità facilmente spendibile nel mondo del lavoro. La presenza di studenti immigrati costituisce oggi una realtà concreta e la Scuola rivolge loro particolare attenzione e sensibilità in quanto essi rappresentano un'espressione di ricchezza

culturale, un'occasione di confronto tra pari ed un'opportunità per una completa integrazione sociale.

L'Istituto s'impegna pertanto ad accogliere tutti con la stessa considerazione, attraverso l'attivazione di percorsi che possano sviluppare l'autostima, la fiducia nell'altro, l'educazione alla tolleranza, alla solidarietà, all'interculturalità e alla legalità.

Aiutare a costruire relazioni, a facilitare la comunicazione e la conoscenza reciproca diventa di primaria importanza per evitare l'insorgere di situazioni di discriminazione o marginalità. Allo stesso modo, l'inclusione del diversamente abile, e di tutti gli allievi con bisogni educativi speciali, rappresenta una priorità educativa dell'Istituto.

Un intenso lavoro sinergico con i docenti di sostegno intende porre particolare attenzione ad ogni alunno per offrire a ciascuno le stesse opportunità.

L'Istituto Professionale "N. Moccia" si articola attualmente in quattro diversi Indirizzi di studi: *"Gestione delle acque e risanamento ambientale"* (GARA), *"Servizi socio-sanitari"* (SASS), *"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"* (EOA), *"Manutenzione e assistenza tecnica"*. (MAT)

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

-Decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122

-Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, recante “Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107”;

-Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 66 recante “Norme per la promozione dell’inclusione scolastica degli alunni con disabilità, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera c), della legge 13 luglio 2015, n. 107”;

-Legge 20 agosto 2019, n. 92 (Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica)

-OM 16 maggio 2020, n. 11 (Credito classe quarta);

-Decreto del Ministro dell’istruzione 6 agosto 2020, n. 88 (Curriculum dello studente);

-Decreto Ministeriale 164, del 15 Giugno 2022 (quadri di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli istituti professionali);

- Decreto Ministeriale 328, del 22 Dicembre 2022 (Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 - Componente 1- del Piano nazionale di ripresa e resilienza.);

- Nota 33701 del 12 ottobre 2023 (tempi e modalità di presentazione delle domande per i candidati interni e per gli esterni);

- Decreto 10 del 26 gennaio 2024 (individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d’esame);

-Nota 7557 (indicazioni operative per il rilascio del Curriculum dello studente);

-Ordinanza Ministeriale 55 del 22 marzo 2024 (svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024);

-Nota 12423 del 26 marzo 2024 (formazione delle commissioni dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'a.s. 2023/2024).

3. CONSIGLIO DI CLASSE (composizione e continuità didattica)

COGNOME NOME	Disciplina/e
Apollonio Claudia	Matematica, Ed.Civica
Bruno Sandra	Lingua francese, Ed.Civica
Durante Claudio Vito	Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Ed.Civica
Manca Giovanni	Religione, Ed.Civica
Mazzotta Marta	Lingua e Lett.Italiana, Storia, Ed.Civica
Metafuno Ezio	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva, Ed.Civica
Orlando Antonio Rinaldo	Lab.Serv.Enog.Cucina, Ed.Civica
Perlangeli Fabio	Lab.Serv.Sala e Vendita, Ed.Civica
Romeo Grazia	Sostegno
Savina Sebastiano Mario	Scienze Motorie e Sportive, Ed.Civica
Tà Mariangela	Inglese, Ed.Civica

Continuità docenti (inserire una crocetta per ogni anno di continuità)

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Matematica			X
Lingua e letteratura italiana	X	X	X
Lingua francese			X
Tec.serv.enog.Cucina	X	X	X
Storia	X	X	X
Scienza e cult.Alim	X	X	X
Religione	X	X	X
Lingua inglese		X	X
Scienze motorie e sportive	X	X	X
Diritto e tecnica amministrativa rec.		X	X
Tec.serv.per sala			X

4. PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO E PROFILO DELLO STUDENTE ALLA FINE DEL PERCORSO

4.1 PROFILO PROFESSIONALE

INDIRIZZO “SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

Il percorso di istruzione professionale riformato ha una durata di cinque anni, suddivisi in due bienni ed un quinto anno; al termine del terzo anno, previo superamento di un esame, gli studenti dei

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA” che al momento dell'iscrizione al primo anno hanno optato per il percorso I e FP, possono conseguire la qualifica di profilo regionale di “operatore”.

Al termine del percorso quinquennale gli studenti, previo superamento dell'Esame di Stato, conseguono un diploma che dà accesso alle facoltà universitarie, ad una ricca offerta di specializzazione post diploma o all'immissione nel mondo del lavoro.

L'Indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'Indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte Articolazioni: “Enogastronomia” – con possibilità di opzione “Prodotti dolciari artigianali ed industriali” -, “Servizi di sala e di vendita” e “**Accoglienza Turistica**”. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le Articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti – come filo conduttore – in tutte le aree di Indirizzo delle Articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nella declinazione “**Enogastronomia**” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

4.2 PECUP (profilo educativo culturale e professionale)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "SERVIZI PER

L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

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

Pertanto, a conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.
- 3. 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.
- 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

5. PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

ELENCO CANDIDATI ED EXCURSUS STORICO (per ogni anno scolastico indicare:
ammesso/non ammesso/sospensione del giudizio)

COGNOME E NOME	A. S. 2021/2022 CLASSE III	A. S. 2022/2023 CLASSE IV
1.	AMMESSO	AMMESSO
2.	AMMESSO	AMMESSO
3.	AMMESSO	NON AMMESSO
4.	AMMESSA	AMMESSA
5.	AMMESSA	AMMESSA
6.	AMMESSO	AMMESSO
7.	AMMESSA	NON AMMESSA (alunna frequentante la classe IVA PD)
8.	AMMESSO	AMMESSO
9.	AMMESSO	AMMESSO
10.	AMMESSO	AMMESSO
11.	AMMESSA	AMMESSA
12.	AMMESSO	AMMESSO
13.	AMMESSO	AMMESSO
14.	AMMESSA	AMMESSA
15.	AMMESSO	NON AMMESSO
16.	AMMESSA	AMMESSA
17.	AMMESSA	AMMESSA

RISULTATI DELLO SCRUTINIO DELLA CLASSE IV

NUMERO ALLIEVI	AMMESSI	AMMESSI CON SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO	NON AMMESSI	NON SCRUTINATI
17	14	/	3	/

6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V A ENOGASTRONOMIA è composta da 17 alunni: 10 ragazzi e 7 ragazze, di cui una non frequentante. Sono presenti 4 alunni BES di cui 3 alunni DSA per i quali è stato predisposto un percorso didattico personalizzato (PDP) e un'alunna DVA con diciotto ore di sostegno con un piano educativo individualizzato (PEI).

Il gruppo classe si è costituito nel terzo anno del percorso formativo dall'unione di alunni provenienti da classi differenti del biennio.

Il numero contenuto di alunni ha favorito lo sviluppo delle dinamiche relazionali tra i componenti il gruppo classe. Tuttavia va segnalata la presenza di alcuni studenti poco propensi ad una operosa partecipazione alle attività di classe e, quando coinvolti, non sempre hanno risposto in maniera adeguata.

La partecipazione al dialogo educativo, spronata dal lavoro sinergico degli insegnanti, è migliorata nel corso degli anni, mentre per quanto concerne l'impegno, la qualità dello studio personale ed il perfezionamento di un metodo di studio consolidato ed efficace i risultati non sono uniformi.

All'interno della classe sono presenti due diversi livelli di profitto: un livello sufficiente per la maggior parte degli allievi che ha comunque fatto registrare un sostanziale progresso rispetto alla situazione di partenza ed un livello in cui alcuni alunni evidenziano insufficienze dimostrando poco interesse nel cercare di colmare le lacune pregresse.

Gli alunni hanno frequentato abbastanza regolarmente le lezioni ad eccezione di alcuni che si sono distinti per un considerevole numero di assenze e/o ritardi.

Nel triennio la classe si è avvalsa della continuità didattica nelle discipline di Laboratorio Cucina, Scienza e Cult. Alim., Italiano, Storia, Religione, Scienze Motorie, il che ha permesso di stabilire, anche se con qualche difficoltà compresa e superata, relazioni improntate al rispetto e alla correttezza, nonché alla crescita umana di docenti e alunni. Una discontinuità didattica si è avuta, invece, per le discipline di Lingua Inglese, Francese, Laboratorio Sala, Diritto e Tecniche amministrative e Matematica.

Tutto sommato, l'avvicendamento dei docenti va considerato, comunque, un elemento positivo per l'arricchimento della classe e non ha inficiato la costruzione di un costruttivo dialogo educativo, anche se ciò ha, inevitabilmente, richiesto modalità e tempi diversificati. Nel complesso, il percorso formativo si è svolto secondo le linee programmate e gli obiettivi educativi fissati dal Consiglio di Classe si ritengono globalmente conseguiti.

7. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

7.1 OBIETTIVI DIDATTICO-EDUCATIVI TRASVERSALI

Con riferimento alle finalità didattico-educative dell'Istituto e, tenuto conto delle competenze di cittadinanza acquisite al termine del biennio dell'obbligo la classe, ha perseguito e consolidato nel triennio i seguenti obiettivi comuni:

TERZO E QUARTO ANNO

Risolvere problemi

- a) Affrontare situazioni problematiche.
- b) Costruire e verificare ipotesi.
- c) Individuare fonti e risorse adeguate.
- d) Raccogliere e valutare i dati.
- e) Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline, secondo il tipo di problema.

Individuare collegamenti e relazioni

- a) Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo.
- b) Riconoscere la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti probabilistica.
- c) Rappresentarli con argomentazioni coerenti.

Acquisire e interpretare l'informazione

- a) Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi.
- b) Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

QUINTO ANNO

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- a) Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- b) Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- c) Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- d) Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

- a) Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
- b) Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
- c) Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
- d) Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari.
- e) Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
- f) Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.

- g) Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
h) Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

In particolare il Consiglio di Classe ha stabilito i seguenti obiettivi:

QUINTO ANNO

A. Area socio-affettiva

- a) Consolidare la capacità di impegnarsi con determinazione per raggiungere un obiettivo stabilito.
- b) Evidenziare eventuali doti di precisione, attenzione, concentrazione.
- c) Dimostrare un buon grado di flessibilità e disponibilità al cambiamento.
- d) Manifestare un comportamento improntato al rispetto, all'autocontrollo e al senso di responsabilità.
- e) Avere la consapevolezza del proprio ruolo unitamente a doti di affidabilità e sicurezza personale.

B. Area cognitiva

- a) Acquisire adeguate capacità comunicative sia in termini di espressione linguistica che di comunicazione non verbale.
- b) Rafforzare la capacità di leggere e interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante.
- c) Interpretare strutture e dinamiche del contesto in cui si opera.
- d) Effettuare scelte e prendere decisioni ricercando e assumendo le informazioni opportune.
- e) Consolidare la padronanza di quelle abilità che consentono di gestire autonomamente le proprie aspirazioni e i bisogni culturali.
- f) Affinare le capacità operative e organizzative nei diversi settori di conoscenza (culturale e professionale) abituando gli alunni a trasformare ciò che hanno appreso in competenze gestionali.
- g) Interagire in contesti aziendali (Alternanza Scuola-Lavoro) applicando tecniche operative.

7.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali e partecipate
- Esercitazioni guidate e autonome
- Problem solving
- Lavori di ricerca individuali e di gruppo
- Attività laboratoriale
- Brainstorming
- Peer education

7.3 STRUMENTI DIDATTICI, TECNOLOGIE, MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI

Nel processo di insegnamento / apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, durante le lezioni sono stati utilizzati i seguenti strumenti didattici:

- Libri di testo
- Fotocopie
- Apparecchiature e attrezzature di laboratorio
- Materiale informatico
- Altri manuali alternativi a quelli in adozione
- Testi di approfondimento
- Dizionari
- Appunti e dispense
- Strumenti multimediali; sussidi audiovisivi e digitali
- Mind maps
- Laboratori
- Piattaforma G Suite for Education
- Mind maps (con Prezi, ecc.)
- Presentazioni in Power Point, Canva
- Padlet / Video in Playposit, EDPUZZLE, Nearpod
- Learning apps
- Classroom: assegnazione, correzione e restituzione degli elaborati.

Per gli alunni/le alunne BES e/o DSA della classe è stato previsto l'uso di strumenti compensativi e dispensativi riportati nel PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice, ecc.).

7.4 TEMPI

L'anno scolastico è articolato in un Trimestre ed un Pentamestre come stabilito dal Collegio Docenti.

7.5 DIDATTICA ORIENTATIVA

Secondo quanto indicato dalle linee guida per l'orientamento, in base al D.M. n. 328 del 22 Dicembre 2022, il CDC ha predisposto una UdA **multidisciplinare denominata "IL MONDO DEL LAVORO NELLA RISTORAZIONE E NEL TURISMO"** in chiave **orientativa**, volta a consentire la conoscenza di sé, del contesto formativo, occupazionale, sociale, culturale ed economico di riferimento e delle strategie messe in atto per relazionarsi ed interagire in tali realtà.

Tale modulo, integrato con i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), rappresenta uno strumento essenziale per aiutare gli studenti a fare sintesi unitaria, riflessiva e **interdisciplinare** della loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione in itinere del personale progetto di vita culturale e professionale, per sua natura sempre in evoluzione.

8. CRITERI E STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE

La valutazione si è svolta all'inizio dell'anno con le prove di ingresso (**valutazione diagnostica**) ed è proseguita in modo sistematico e frequente (**valutazione formativa**) con strumenti di verifica adeguati, oggettivi e periodici, orali e scritti, quali, ad esempio, interrogazioni, questionari, prove strutturate e semistrutturate, produzioni ed esercitazioni. In particolare, si sono distinte le valutazioni formative svolte dagli insegnanti in itinere, anche attraverso semplici feedback orali o scritti, attraverso le valutazioni sommative al termine di uno o più moduli didattici o unità di apprendimento, e le valutazioni intermedie e finali realizzate in sede di scrutinio.

L'insegnante ha riportato sul Registro elettronico gli esiti delle verifiche degli apprendimenti svolte, indicando, nelle note che accompagnano l'esito della valutazione, i nuclei tematici oggetto di verifica, le modalità di verifica e, in caso di valutazione negativa, un giudizio sintetico con le strategie da attuare autonomamente per il recupero.

La valutazione è stata condotta utilizzando le stesse rubriche di valutazione elaborate all'interno dei diversi dipartimenti nei quali è articolato il Collegio dei docenti e riportate nel Piano triennale dell'offerta formativa, sulla base dell'acquisizione delle conoscenze e delle abilità individuate come obiettivi specifici di apprendimento, nonché dello sviluppo delle competenze personali e disciplinari, e tenendo conto delle eventuali difficoltà oggettive e personali, e del grado di maturazione personale raggiunto.

La valutazione degli apprendimenti degli studenti con bisogni educativi speciali è stata, anch'essa, condotta sulla base dei criteri e degli strumenti definiti e concordati nei Piani didattici personalizzati e nei Piani educativi individualizzati.

8.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

CRITERI DI VALUTAZIONE							
<i>Per gli indicatori relativi alla valutazione del profitto e della condotta e per la loro descrizione analitica si rimanda al PTOF dell'Istituto (scelte valutative), alle griglie elaborate dai Dipartimenti.</i>							
FRAMMENT. EG RAVEM. LACUNOSO 1-2-3	LACUNOSO E PARZIALE 4	LIMITATO E SUPERFICIALE 5	ESSENZIALE 6	COMPLETO SE GUIDATO 7	COMPLETO CON QUALCHE APPROF. 8	COMPLETO ORGANICO COEARTICOL. 9	ORGANICO ,APPROF AMPLIATO 10
CONDOTTA		NON AMMISSIONE 5	ACCETTABILE 6	DISCRETA 7	BUONA 8	OTTIMA/ESEMPLARE 9-10	

8.2 NUMERO DI PROVE PER TRIMESTRE E PENTAMESTRE

Nel Trimestre sono state svolte almeno n. 2 prove scritte e n. 2 prove orali

Nel Pentamestre sono state svolte almeno n. 3 prove scritte e n. 3 prove orali

8.3 STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE

✓ **STRUMENTI ADOTTATI DURANTE LE ATTIVITA':**

- Interrogazioni brevi
- Interrogazioni lunghe
- Relazione
- Prove strutturate
- Prove semistrutturate
- Casi pratici
- Problemi ed esercizi
- Problem solving

9. ATTIVITA' E PROGETTI

Durante l'anno scolastico numerose sono state le attività didattiche e i progetti sviluppati in chiave interdisciplinare e trasversale, nate da un approccio sistemico e integrato in cui ogni disciplina ha dato il proprio apporto.

9.1 NUCLEI TEMATICI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei nuclei tematici interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

V[^] A – ENOGASTRONOMIA

Nuclei tematici interdisciplinari
- La crisi
- Il cambiamento/ La trasformazione
- Salute e benessere
- La pubblicità / Il marketing
- Il lavoro

9.2 Attività e progetti «Educazione Civica»

TITOLO DEL PERCORSO	DISCIPLINE COINVOLTE	MATERIALI
La ristorazione ed il turismo nell'era della globalizzazione	TUTTE	DOCUMENTI AUTENTICI – VIDEO LIBRI DI TESTO
Il valore del lavoro nella ristorazione e nel turismo	TUTTE	DOCUMENTI AUTENTICI – VIDEO LIBRI DI TESTO

10. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento permettono allo studente di acquisire o potenziare, in stretto raccordo con i risultati di apprendimento, le competenze tipiche dell'indirizzo di studi prescelto e le competenze trasversali, per un consapevole orientamento futuro. L'esperienza maturata nel nostro Istituto ha posto in luce la forte valenza formativa di tali percorsi che, oltre ad assicurare agli studenti e alle studentesse una formazione più ampia, hanno favorito l'acquisizione di competenze professionali spendibili nel mercato del lavoro. Lo sviluppo di tali competenze, in contesti informali di apprendimento, ha inoltre indubbiamente contribuito alla crescita personale e sociorelazionale. In tale direzione e, allo scopo di correlare la propria offerta scolastica allo sviluppo del territorio, dopo un'attenta analisi del fabbisogno formativo e dell'evoluzione del mercato del lavoro, la scuola ha instaurato una rete di collegamento con Enti, Imprese ed Associazioni. Tutte le competenze acquisite attraverso le esperienze di alternanza Scuola-Lavoro vengono certificate e inserite nel curriculum dello studente. Per le Classi Quinte la progettazione ha portato a completamento i progetti avviati nel Terzo anno, che prevedono visite guidate, stage di osservazione, incontri con figure professionali, interviste ad esperti aziendali, eventuale simulazione d'impresa, inserimento in azienda, realizzazione di percorsi progettuali operativi. Dal mese di Marzo 2018, in attuazione di un Protocollo sottoscritto dal MIUR e da ANPAL è attivo un Protocollo d'Intesa tra l'IP "N. Moccia" e lo stesso 'ANPAL Servizi'. Il protocollo prevede il supporto nell'alternanza scuola lavoro di un tutor designato da ANPAL fra i cui compiti rientra lo sviluppo di azioni volte a rafforzare il SISTEMA ALTERNANZA dell'Istituto. Negli ultimi anni il tutor ANPAL ha svolto in presenza e in modalità 'a distanza' laboratori di sensibilizzazione alle politiche attive del lavoro nelle classi terze, quarte e quinte dell'Istituto.

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023/2024

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Progetti e Manifestazioni culturali	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione della classe al Job Day • Uscita didattica “ Cantina Sarmenti” • Progetto Colazione a scuola • Incontro con l'autore del libro “Novantasei ore” – G.Rucco • Incontro con l'autore Andrea Salvatici “Giorno della memoria” • La classe partecipa al BTM - Bari 	Gallipoli	21/10/23
		Nardò	24/10/23
		Scuola	13/11/23- 27/11/23
		Aula Magna	21/11/23
		Aula Magna	27/01/24
		Bari	27/02/24
Orientamento	Incontro con ARPAL LECCE	Aula Magna	14 /02/ 2024
	Incontro con Associazione Marinai d'Italia	Succursale di via Bologna	23/01/ 2024
	Incontro Orientamento ITST “TURISMO E BENI CULTURALI DELLA PUGLIA”	Succursale di via Bologna	08/05/24

11. PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO, ex ASL)

PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

<p>1. TITOLO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO TRIENNALE</p>	<p style="text-align: center;">L'ENOGASTRONOMO A tutto tondo ED. III[^]</p> <p>Il settore dell'enogastronomia è in continua evoluzione e richiede personale con competenze sempre più specifiche. Anche il mercato alimentare ha nuove tendenze, tutto ciò determina una necessaria attenzione alla selezione e qualità dei prodotti. Il progetto ha avuto come obiettivo la sostenibilità ambientale, la salute e la valorizzazione delle tipicità locali. Si sono presi in considerazione alcuni aspetti del chilometro "0" valutando la convenienza; il rapporto con gli intermediari; l'aspetto economico e la convenienza ad offrire menu stagionali.</p> <p>Gli Obiettivi e le finalità del progetto, sono stati in coerenza con i bisogni del territorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizzare proposte enogastronomiche adatte al contesto; ✓ Valorizzare gli aspetti nutrizionali e dietetici delle preparazioni culinarie; ✓ Mettere in risalto le produzioni locali legate alle tradizioni; <p>Tutto ciò ha contribuito ad accrescere le competenze trasversali, ad orientare gli alunni e ad affrontare adeguatamente il percorso post-diploma che andranno ad intraprendere, sia lavorativo che di formazione, oltre che aumentato l'autonomia operativa, il senso civico, etico e professionale.</p> <p>Il progetto triennale si è articolato sui seguenti moduli:</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;"><i>Moduli</i></th> <th><i>Terzo Anno</i></th> <th><i>Quarto Anno</i></th> <th><i>Quinto Anno</i></th> <th></th> </tr> <tr> <td></td> <td><i>a.s.</i></td> <td><i>a.s.</i></td> <td><i>a.s.</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>2020/21</td> <td>2021/22</td> <td>2022/23</td> <td></td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Sicurezza sul lavoro</i></td> <td>12</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Orientamento</i></td> <td>12</td> <td>10</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Tecniche di gestione</i></td> <td>6</td> <td>10</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Autoimprenditorialità</i></td> <td>10</td> <td>10</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Stage</i></td> <td>40</td> <td>60</td> <td>24</td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Totale ore</i></td> <td>80</td> <td>90</td> <td>30</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Moduli</i>	<i>Terzo Anno</i>	<i>Quarto Anno</i>	<i>Quinto Anno</i>			<i>a.s.</i>	<i>a.s.</i>	<i>a.s.</i>			2020/21	2021/22	2022/23		<i>Sicurezza sul lavoro</i>	12				<i>Orientamento</i>	12	10	3		<i>Tecniche di gestione</i>	6	10	3		<i>Autoimprenditorialità</i>	10	10			<i>Stage</i>	40	60	24		<i>Totale ore</i>	80	90	30	200
<i>Moduli</i>	<i>Terzo Anno</i>	<i>Quarto Anno</i>	<i>Quinto Anno</i>																																											
	<i>a.s.</i>	<i>a.s.</i>	<i>a.s.</i>																																											
	2020/21	2021/22	2022/23																																											
<i>Sicurezza sul lavoro</i>	12																																													
<i>Orientamento</i>	12	10	3																																											
<i>Tecniche di gestione</i>	6	10	3																																											
<i>Autoimprenditorialità</i>	10	10																																												
<i>Stage</i>	40	60	24																																											
<i>Totale ore</i>	80	90	30	200																																										
<p>2. ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI</p>	<p>Aziende coinvolte per attività di stage: <i>New Trattoria da Santino Galatone</i> <i>Gusto e tradizione Copertino</i> <i>Li Frizzuli Aradeo</i> <i>Antichi sapori Leverano</i> <i>Masseria Stellato Nardò</i> <i>Pando Store pasta fresca Nardò</i> <i>Ristorante Blunt Collemeto</i> <i>Pizzeria da franco Leverano</i> <i>Villa Marincanto Porto Cesareo</i></p>																																													

	<p><i>Pizzeria Zio Pino Tuglie</i> <i>LIDO TERANGA BAY Porto Cesareo</i> <i>Dulcis Bar Pasticceria Noha</i> <i>Bar Sunshine Neviano</i> Attività di orientamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Alma Orientamento Scuola</i> ✓ <i>Partecipazione all'evento Job Day Gallipoli</i> ✓ <i>Giornata della memoria</i> ✓ <i>Attività presso Eros Bar di Galatina</i> ✓ <i>Visita al Salone "AgroGePaCiok" Lecce</i> ✓ <i>Incontro di Orientamento post-diploma con ARPAL PUGLIA</i> ✓ <i>BTM Bari</i> <p>Formazione sicurezza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Formazione generale in materia di Salute e Sicurezza sul Lavoro di 4 ore con A.N.FO.S.</i> ✓ <i>Formazione con docente esperto - Sicurezza sul lavoro DLGS 81/2008 di 8 ore.</i> <p>Tecniche di gestione</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Partecipazione al corso di formazione HACCP con rilascio dell'attestato</i> ✓ <i>Incontro con l'esperto Sig.ra Luciana Anglano della Cantina Schola Sarmenti Nardò ore 3</i> Visita della struttura. Ore d'aula: ✓ <i>Incontri di formazione a scuola con docenti di economia su: Autoimprenditorialità:</i> <p><i>Terzo anno 10 ore</i> <i>Quarto anno 10 ore</i> <i>Quinto anno 3 ore</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Formazione con tutor ANPAL sulle politiche attive del lavoro</i> 		
<p>3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ SVOLTE</p>	<p>Le attività si sono svolte in aziende del territorio con una buona partecipazione da parte degli alunni, ed è stato molto utile per avvicinare i giovani al mondo del lavoro, promuovendo il senso di responsabilità. I rapporti con i tutor aziendali sono stati ottimi.</p> <p>Competenze di cittadinanza e comunicative relazionali:</p> <p>Hanno sviluppato competenze professionali ed in particolare ✓ il lavoro di squadra attraverso relazioni interpersonali, ✓ il rispetto di ruoli e gerarchie.</p> <p>Arricchito la formazione di competenze spendibili nel mondo del lavoro usando in modo appropriato le forme linguistiche del contesto lavorativo. La valutazione delle attività è stata valutata, tenendo conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ il livello di partecipazione dello studente alle attività previste dal progetto; ✓ Relazione finale (elaborata dallo studente al termine dell'esperienza in azienda). 		
<p>4. COMPETENZE COLLEGATE AL PECUP</p>	<p style="text-align: center;">DISCIPLINA</p> <p style="text-align: center;">LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</p>	<p style="text-align: center;">COMPITO</p> <p>Approfondire le proprie conoscenze con l'esperienza di stage.</p>	<p style="text-align: center;">OBIETTIVI</p> <p>Realizzare proposte enogastronomiche nelle diverse esigenze</p>

			nutrizionali valorizzando le produzioni tipiche locali.
--	--	--	--

DATI DEL PCTO PER IL PTOF		
TITOLO PROGETTO a cura del Prof. Antonio Rinaldo Orlando	Enogastronomo a tutto tondo (III annualità) classi V sez. A&B di enogastronomia cucina	
DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROGETTO PROPOSTO:	Si prevede di dedicare al progetto 210 di cui ottanta (55) di aula e centocinquantacinque (155) in azienda. Le aziende partner saranno del territorio salentino, nazionale e/o internazionale che operano nel settore della ristorazione commerciale, nella banchettistica e nella ristorazione sociale di medio-alto livello, con personale altamente specializzato tra cui verrà selezionato il tutor aziendale. Per la parte da svolgere in aula (sia a scuola che direttamente nelle strutture ospitanti) si prevedranno dei moduli specifici	
SOGGETTI COINVOLTI: -	ENTE PUBBLICO -ENTE PRIVATO -IMPRESA - PROFESSIONISTA -ALTRO	La terza annualità sarà svolta con l'azienda di traghetti "GRIMALDI". Per le classi che non accetteranno codesta soluzione sarà programmato un percorso di 30 ore in varie aziende del territorio, scelte dai discenti e valutate dal docente Tutor
DURATA:	-TRIENNALE	
Modalità di valutazione	Terminata l'esperienza di Alternanza la Struttura Ospitante e la Scuola forniranno allo studente la Certificazione delle competenze con la quale si attestano i livelli raggiunti sui diversi obiettivi di apprendimento indicati nel Progetto formativo.	

12.CURRICULUM DELLO STUDENTE

Nella conduzione dei colloqui si terrà conto delle informazioni contenute nel **Curriculum dello studente** relative a “Percorsi di studi” e “Sviluppo delle competenze” dell’E-Portfolio..

13. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

- Lingua inglese - Ed.Civica
- Lingua francese - Ed.Civica
- Diritto e tecnica amministrativa - Ed.Civica
- Tecn.serv.enog.cucina - Ed.Civica
- Tecn.serv. per sala Ed.Civica
- Matematica - Ed.Civica
- Scienza e cult.degli alimenti - Ed.Civica
- Scienze motorie e sportive - Ed.Civica
- Religione - Ed.Civica
- Lingua e Letteratura italiana
- Storia - Ed.Civica

<u>DISCIPLINA</u>	<u>Lingua Inglese</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>Prof.Mariangela Ta'</u>
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>UNIT 2 MARKETING AND PROMOTION:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Business image ● Customer profiling ● Marketing strategies ● The effects of the Internet on the catering industry <p>UNIT 5 FOOD STORES AND SUPPLIES</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sourcing suppliers ● Different kinds of suppliers ● Storing food <p>UNIT 9 DIET AND NUTRITION</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Healthy eating ● The Mediterranean diet ● Other types of diet ● Alternative diets ● Teen and sports diets ● Food allergies and intolerances <p>UNIT 10 SAFETY PROCEDURES</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Food safety and food quality ● HACCP ● HACCP principles ● Food contamination ● Food preservation ● Workplace safety <p>DOSSIER 4 ENOGASTRONOMIC TOUR OF ITALY</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Food and wine in north-west Italy ● Food and wine in Emilia Romagna and north-east Italy ● Food and wine in Central Italy ● Food and wine in Southern Italy and the islands <p>Most Famous Italian food products</p>
<u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u>	Contributo della disciplina alla Didattica Orientativa, anche in vista della realizzazione del “Capolavoro” dello studente. (D.M. n. 328 del 22.12.2022)

	<ul style="list-style-type: none"> • Green-Comp • Digi-Comp • Entre-Comp • Life-Comp X • Competenze cultura democratica
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Identificare e utilizzare le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche presentate (Presente/Passato e Futuro) per esprimersi in modo essenziale in Lingua Inglese ● Utilizzare il lessico presentato relativo agli argomenti dell'ambito professionale (microlingua di settore) ● Riconoscere ed esporre, in modo essenziale, in Lingua Inglese, le principali strategie di marketing gastronomico. ● Riconoscere e descrivere in Lingua Inglese le caratteristiche essenziali dei principali tipi di dieta. ● Identificare, in Lingua Inglese, le caratteristiche principali inerenti la sicurezza alimentare e la qualità del cibo. ● Riconoscere i principali tipi di fornitori e le tecniche di conservazione del cibo, esponendo in maniera essenziale le caratteristiche principali in Lingua Inglese
<p><u>METODOLOGIE:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>Metodologie adottate durante le lezioni : ○ Lezioni frontali e dialogate X ○ Esercitazioni guidate e autonome X ○ Video su Classroom di GSuite for Education ○ Problem solving ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo X ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education X ○ Altro:.....</p>
<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni: ○ Interrogazioni brevi X ○ Interrogazioni lunghe X ○ Relazione ○ Prove strutturate ○ Prove semistrutturate X ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi X ○ Problem solving ○ Altro:.....</p>

<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni: <ul style="list-style-type: none"> ○ Libri di testo X ○ Fotocopie fornite dal Docente X ○ Appunti X ○ Schemi, Sintesi X ○ Mappe concettuali (con Prezi, ecc.) X <ul style="list-style-type: none"> ○ Padlet ○ Learning apps ○ PC ○ Altro:.....
---	--

<u>DISCIPLINA</u>	<u>Lingua Inglese- EDUCAZIONE CIVICA</u>
<u>CONOSCENZE</u> o <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso <u>UDA</u> o <u>moduli</u>)	<ul style="list-style-type: none"> • Gli effetti della globalizzazione nella vendita. • Il processo di globalizzazione che coinvolge la ristorazione ed il turismo. • Le trasformazioni dell'alimentazione a causa della globalizzazione • I termini appropriati della Lingua Inglese riferibili alla problematica • L'accettazione delle diversità nella religione. • I profili economici connessi alla globalizzazione nella ristorazione e nel turismo.
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper gestire gli effetti della globalizzazione nella vendita. • Saper riconoscere il processo di globalizzazione che coinvolge la ristorazione ed il turismo, valorizzando le opportunità di crescita e di confronto con altre culture alimentari ed evitando i rischi di omologazione; • Saper rilevare le trasformazioni dell'alimentazione a causa della globalizzazione; • Saper utilizzare i termini appropriati della Lingua Inglese riferibili alla problematica; • saper riconoscere l'accettazione delle diversità nella religione; saper cogliere l'evoluzione storica dei rapporti con gli altri popoli.
<u>METODOLOGIE:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	Metodologie adottate durante le lezioni: <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni frontali e dialogate X ○ Esercitazioni guidate e autonome X ○ Video su Classroom di GSuite for Education ○ Problem solving ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education X

	○ Altro:.....
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	Strumenti di verifica adottati durante le lezioni: ○ Interrogazioni brevi X ○ Interrogazioni lunghe X ○ Relazione ○ Prove strutturate ○ Prove semistrutturate ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problem solving ○ Altro:.....
<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni: ○ Libri di testo X ○ Fotocopie fornite dal Docente X ○ Appunti X ○ Schemi, Sintesi X ○ Mappe concettuali (con Prezi, ecc.) X ○ Padlet ○ Learning apps ○ PC ○ Altro:.....

<u>DISCIPLINA</u>	LINGUA FRANCESE
<u>DOCENTE</u>	SANDRA BRUNO
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>L'alimentation selon la religion :</p> <p>Halal, Haram, Cacher</p> <p>Les différents régimes alimentaires:</p> <p>Végétalien et végétarien</p> <p>La pyramide alimentaire</p> <p>Les méthodes de cuisson pour éviter excès</p> <p>Les différentes activités de la restauration</p> <p>Différence entre restauration commerciale et collective</p> <p>Classification des aliments à risque</p> <p>Techniques de conservation des aliments</p> <p>HACCP et la règle de 5M</p> <p>La marche en avant et gestion des stocks</p> <p>Un restaurateur multitâches : le traiteur</p> <p>Organiser un événement, la correspondance entre client et traiteur</p> <p>Les banquets</p> <p>Les buffets</p> <p>Les stratégies pour se placer sur le marché, la publicité</p> <p>Les figures professionnelles de la restauration</p> <p>Le monde du travail (UDA)</p> <p>La lettre de motivation et sa rédaction, pour l'embauche de travail</p> <p>La rédaction du C.V.</p>
<u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u>	<p>Contributo della disciplina alla Didattica Orientativa, anche in vista della realizzazione del "Capolavoro" dello studente. (D.M. n. 328 del 22.12.2022)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Green-Comp X Digi-Comp • Entre-Comp X Life-Comp • Competenze cultura democratica
<u>ABILITA':</u>	<p>- Savoir argumenter sur l'alimentation</p> <p>- Savoir argumenter sur les méthodes de cuisson</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir parler des règles d'hygiène et sécurité dans la gestion d'un hôtel/restaurant - Savoir gérer les rapports avec les fournisseurs - Connaître les systèmes de contrôle et de prévention - Savoir déterminer la qualité des produits et leur conservation - Savoir rédiger un menu - Savoir rechercher un emploi - Connaître les moyens de promotion - Savoir rédiger une lettre de motivation - Savoir rédiger un CV - Connaître les stratégies pour ouvrir un restaurant - Comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti di diversa tipologia e genere - Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato - Produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia, utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato - Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione multimediale più adatte all'area professionale di riferimento, per produrre testi in Lingua Francese
<p><u>METODOLOGIE:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>Metodologie adottate durante le lezioni :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni frontali e dialogate ○ Esercitazioni guidate e autonome ○ Video su Classroom di GSuite for Education ○ Problem solving ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education ○ Altro:.....
<p><u>EDUCAZIONE CIVICA</u></p>	<p>- La ristorazione ed il turismo nell'era della</p>

	<p>globalizzazione -Il valore del lavoro nella ristorazione e nel turismo</p> <p>Conoscere i termini della lingua francese relativi all'argomento</p>
<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</p> <p>X Interrogazioni brevi X Interrogazioni lunghe ○ Relazione ○ Prove strutturate X Prove semistrutturate X Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problem solving ○ Altro:.....</p>
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</p> <p>X Libri di testo X Fotocopie fornite dal Docente X Appunti X Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali (con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ Learning apps ○ PC ○ Altro:.....</p>

<u>DISCIPLINA</u>	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
<u>DOCENTE</u>	PROF. EZIO METAFUNE
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Mod. 1 Il Turismo nazionale e internazionale. I fattori che influenzano il Turismo . I rapporti di cambio. Gli effetti economici del Turismo sulla Bilancia dei Pagamenti. La Bilancia Turistica.</p> <p>Educazione civica: Il Turismo sostenibile e il rispetto della natura. Lotta agli sprechi alimentari.</p> <p>Mod. 2 Il Marketing. Il marketing operativo e il marketing strategico. Le fasi del marketing strategico: Analisi interna, esterna, segmentazione, target, posizionamento. L'Analisi SWOT. Le leve del marketing mix. Il ciclo di vita del prodotto. Il web marketing. Il piano di marketing.</p> <p>Mod. 3 Programmazione e pianificazione. IL budget e il Business plan.</p> <p>Educazione civica: La libertà di iniziativa economica e il diritto al lavoro</p> <p>Mod. 4 Normativa del settore agroalimentare. La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari. L'Etichettatura dei prodotti alimentari. L'Haccp. Il pacchetto igiene. Le Frodi commerciali e sanitarie. I soggetti preposti al controllo. La Sicurezza sui luoghi di lavoro. La tutela della privacy. Il concetto di qualità. I marchi di qualità nel settore agroalimentare.</p> <p>Educazione civica: Il diritto alla salute e assistenza sanitaria</p> <p>Mod. 5. Le Abitudini alimentari. I fattori che influenzano le abitudini alimentari. La legge di Engel. L'andamento dei consumi alimentari dal dopoguerra ad oggi in Italia. Gli stili di vita. Il salutismo alimentare. La Globalizzazione. Gli eventi demografici.</p>
<u>DIDATTICA</u> <u>ORIENTATIVA</u>	Nell'ambito della disciplina sono stati effettuati continui riferimenti con la realtà analizzando l'ambiente socioeconomico nel quale l'allievo si troverà ad operare. Senza, quindi, perdere di vista le astrazioni puramente teoriche (conoscenze), sono stati effettuati continui riferimenti empirici al fine di consentire un più efficace orientamento nel mondo del lavoro utilizzando le competenze acquisite

	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Green-Comp</u> • <u>Digi-Comp</u> • <u>Entre-Comp</u> • <u>Life-Comp</u> • <u>Competenze cultura democratica</u>
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper analizzare il mercato turistico nazionale e internazionale e individuare i fattori che lo influenzano. • Saper elaborare un piano di marketing riferito ad un'impresa ristorativa di piccole medie dimensioni • Saper redigere il budget economico generale riferito ad un'impresa ristorativa. • Saper elaborare il business plan riferito ad un'impresa ristorativa. • sapersi orientare nella normativa agro alimentare individuando gli adempimenti e gli obblighi nella gestione di un'impresa turistico ristorativa. • Saper analizzare il settore enogastronomico con particolare riferimento nella Regione di appartenenza.
<u>METODOLOGIE:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Metodologie adottate durante le lezioni : ✓ Lezioni frontali e dialogate ✓ Esercitazioni guidate e autonome ✓ Video su Classroom di GSuite for Education ✓ Problem solving ✓ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ✓ Attività laboratoriale ✓ Brainstorming ✓ Peer education
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Strumenti di verifica adottati durante le lezioni: ✓ Interrogazioni brevi ✓ Interrogazioni lunghe ✓ Relazione ✓ Prove strutturate ✓ Prove semistrutturate ✓ Casi pratici ✓ Problemi ed esercizi ✓ Problem solving
<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p>Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> X Libri di testo X Fotocopie fornite dal Docente X Appunti X Schemi, Sintesi

<u>DISCIPLINA</u>	Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia
<u>DOCENTE</u>	Orlando Antonio Rinaldo
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Igiene e salubrità delle lavorazioni - Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica La legislazione alimentare I rischi nelle lavorazioni Le regole di una buona prassi di lavorazione Le regole di una corretta prassi di lavorazione Il piano di auto controllo</p> <p>Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro - La sicurezza sul luogo di lavoro I dispositivi di protezione individuale I rischi lavorativi nella ristorazione Il rischio elettrico Il rischio incendio Il rischio di infortuni I rischi per la salute</p> <p>Alimenti e qualità alimentare - le certificazioni di qualità I valori del cibo La tutela dei prodotti di qualità I prodotti ecocompatibili I nuovi prodotti alimentari Le gamme alimentari</p> <p>Approvvigionamento - La gestione dell'economato L'organizzazione del reparto La pianificazione degli acquisti Ordinazioni, ricevimento, stoccaggio delle merci La gestione delle scorte La valorizzazione delle giacenze</p> <p>La determinazione dei costi e dei prezzi Il food cost Il calcolo dei prezzi di vendita</p> <p>I menu e la corretta nutrizione - I menu nella ristorazione commerciale</p> <p>Evoluzione del menu Le abitudini alimentari oggi L'offerta gastronomica dei locali pubblici La selezione dei piatti</p>

	<p>Gli aspetti nutrizionali dei menu Alimenti, principi nutritivi e calorie Le intolleranze alimentari</p> <p>Catering e Banqueting - Tecniche di catering e banqueting Gestione dei servizi di catering e banqueting Catering e ristorazione collettiva L'organizzazione della produzione</p> <p>I menu della ristorazione collettiva I menu della ristorazione sociale e aziendale Il servizio di ristorazione viaggiante</p> <p>EDUCAZIONE CIVICA INDIRIZZO EOA Tematica generale: Il mondo del lavoro nel mondo e nel turismo</p> <p>II Pentamestre Come cambia il ruolo dello chef di cucina oggi</p>
<p><u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u></p>	<p>Contributo della disciplina alla Didattica Orientativa, anche in vista della realizzazione del “Capolavoro” dello studente. (D.M. n. 328 del 22.12.2022) <input type="checkbox"/> Green-Comp</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digi-Comp X • Entre-Comp • Life-Comp X • Competenze cultura democratica
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizzare piatti con prodotti del territorio, tenendo conto anche delle intolleranze alimentari. ✓ Organizzare il servizio programmando e coordinando strumenti, mezzi e spazi. ✓ Progettare menù per varie tipologie di eventi, simulando anche eventi di catering e banqueting. ✓ Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. ✓ Simulare un piano di HACCP. ✓ Applicare criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>Lezioni frontali e dialogate</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>Esercitazioni guidate e autonome</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>Problem solving</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>Lavori di ricerca individuali e di gruppo</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>Attività laboratoriale</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>Brainstorming</p> <p><input type="checkbox"/>Peer education</p> <p>Altro:.....</p>

<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni brevi <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni lunghe <input checked="" type="checkbox"/> Relazione <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate <input checked="" type="checkbox"/> Prove semistrutturate <input checked="" type="checkbox"/> Casi pratici <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Altro:.....</p>
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Libri di testo <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie fornite dal Docente <input checked="" type="checkbox"/> Appunti <input checked="" type="checkbox"/> Schemi, Sintesi <input type="checkbox"/> Mappe concettuali (con Prezi, ecc.) <input type="checkbox"/> Padlet <input type="checkbox"/> Learning apps <input checked="" type="checkbox"/> PC <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Altro:.....</p>

<p><u>DISCIPLINA</u></p>	<p>EDUCAZIONE CIVICA INDIRIZZO EOA Tematica generale: Il mondo del lavoro nel mondo e nel turismo</p>
<p><u>DOCENTE</u></p>	<p>Orlando Antonio Rinaldo Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Come cambia il ruolo dello chef di cucina e della brigata di oggi</p>
<p><u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u></p>	<p>Contributo della disciplina alla Didattica Orientativa, anche in vista della realizzazione del “Capolavoro” dello studente. (D.M. n. 328 del 22.12.2022) <input type="checkbox"/> Green-Comp</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digi-Comp X • Entre-Comp • Life-Comp X • Competenze cultura democratica
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>✓ Applicare criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>

<p><u>METODOLOGIE:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>2) Metodologie adottate durante le lezioni: <input checked="" type="checkbox"/>Lezioni frontali e dialogate <input checked="" type="checkbox"/>Lavori di ricerca individuali e di gruppo</p>
<p><u>STRUMENTI</u> <u>DI</u> <u>VERIFICA:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni: <input checked="" type="checkbox"/>Interrogazioni brevi <input checked="" type="checkbox"/>Casi pratici</p>
<p><u>MEZZI E STRUMENTI</u> <u>ADOTTATI:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni: <input checked="" type="checkbox"/>Libri di testo <input checked="" type="checkbox"/>Fotocopie fornite dal Docente <input checked="" type="checkbox"/>Appunti <input checked="" type="checkbox"/>Schemi, Sintesi <input checked="" type="checkbox"/>PC <input type="checkbox"/>Altro:.....</p>

<u>DISCIPLINA</u>	<u>Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia (sala e vendita)</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>Perlangeli Fabio</u>
<u>CONOSCENZE</u> o <u>CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>TRIMESTRE</p> <p>ENOLOGIA E ABBINAMENTI la vite Dall' uva al mosto, la vinificazione Lo spumante, lo champagne altre tipologie di vino</p> <p>TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY Valorizzazione dei prodotti del territorio Cos'è il prodotto tipico L'enografia nazionale Enografia Italiana Enografia Europea</p> <p>DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO La tecnica di degustazione I principi base L'esame visivo L'esame olfattivo L'esame gusto-olfattivo Le schede di valutazione</p> <p>L'abbinamento cibo vino I criteri di abbinamento cibo vino L'analisi del piatto e l'abbinamento La successione del vino in un menù</p> <p>COSTI E PREZZI Calcolare del food cost Prezzo di vendita Beverage cost e prezzi del vino</p> <p>L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI L'azienda digitale Software gestionale per ristoranti e bar Sistemi di comunicazione tra dipendenti L'hardware per la digitalizzazione La gestione degli acquisti e l'economato Approvvigionamento e fornitori Gestione magazzino e scorte L'acquisto del vino</p> <p>EDUCAZIONE CIVICA Tematica generale: La ristorazione ed il turismo nell'era della Globalizzazione</p> <p>UDA 1: IL MONDO DEL LAVORO NELLA RISTORAZIONE E NEL TURISMO</p>

	<p>PENTAMESTRE</p> <p>La cucina di sala</p> <p>Il flambage</p> <p>Lavorare alla lampada</p> <p>Esempi di ricette</p> <p>IL BANQUETING E IL CATERING</p> <p>I banchetti e il servizio banqueting</p> <p>La vendita del servizio</p> <p>L'organizzazione dell'evento</p> <p>LA GESTIONE E L'OFFERTA DEL BAR</p> <p>Vini Liquorosi</p> <p>I distillati, i liquori e i cocktail</p> <p>Le bevande aperitive</p> <p>I distillati</p> <p>I liquori</p> <p>Gli amari</p> <p>I cocktail</p> <p>I cocktail internazionali</p> <p>Il Barman Salutista, Le nuove tendenze: Mocktail, Virgin, Bio ecc.</p> <p>UDA 2: "Bevande alcoliche e analcoliche: il bere miscelato"</p> <p>EDUCAZIONE CIVICA Tematica generale: Il valore del lavoro nella ristorazione e nel turismo</p>
<p><u>DIDATTICA</u> <u>ORIENTATIVA</u></p>	<p>Contributo della disciplina alla Didattica Orientativa, anche in vista della realizzazione del "Capolavoro" dello studente. (D.M. n. 328 del 22.12.2022)</p> <p>X Green-Comp</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digi-Comp <p>X Entre-Comp</p> <ul style="list-style-type: none"> X Life-Comp • Competenze cultura democratica
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Riconoscere le figure professionali che operano nel settore enogastronomico di sala e bar e le caratteristiche delle professioni.</p> <p>Classificare, proporre e servire cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Riconoscere le principali bevande servite al bar.</p> <p>Classificare i vini in base al loro utilizzo. Individuare la produzione enoica italiana ed Europea. Individuare principi di abbinamenti cibo bevande e cibo vino. Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. Riconoscere i criteri di certificazione di qualità del vino e spumanti. individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e valorizzazione del territorio Individuare una corretta politica degli acquisti, gestione del magazzino e dei fornitori.</p>

	<p>Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u> <u>gie</u> <u>e/o</u> (barrare le metodologie utilizzate aggiungere)</p>	<p>Metodologie adottate durante le lezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> X. Lezioni frontali e dialogate X Esercitazioni guidate e autonome X Videolezioni su Classroom di GSuite for Education o Problem solving X Lavori di ricerca individuali e di gruppo X Attività laboratoriale
<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>o Strumenti di verifica adottati durante le lezioni::</p> <ul style="list-style-type: none"> X Interrogazioni brevi X Interrogazioni lunghe X Relazione X Prove strutturate X Prove semistrutturate X Casi pratici o Problemi ed esercizi o Problem solving o <p>Altro:.....</p>
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>1. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> X Libri di testo X Fotocopie fornite dal Docente X Appunti o Schemi, Sintesi o Mappe concettuali (con Prezi, ecc.) o Padlet o Learning apps X PC o <p>Altro:.....</p>

DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	APOLLONIO CLAUDIA
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>Generalità sulle funzioni Funzioni reali di variabile reale Classificazione delle funzioni matematiche Concetto di dominio e codominio Intersezione con gli assi cartesiani Funzioni pari e dispari Concetto intuitivo di limite di una funzione e di asintoto Definizione di funzione continua Grafico probabile di una funzione razionale intera e fratta</p>
DIDATTICA ORIENTATIVA	<p>Contributo della disciplina alla Didattica Orientativa, anche in vista della realizzazione del “Capolavoro” dello studente. (D.M. n. 328 del 22.12.2022)</p> <ul style="list-style-type: none"> • GreenComp • Digi-Comp • Life-Comp.
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper determinare il dominio di una funzione ✓ Saper stabilire se una funzione è pari o dispari ✓ Saper determinare le coordinate dei punti di intersezione con gli assi del grafico di una funzione ✓ Saper studiare il segno di una funzione ✓ Saper calcolare i limiti nelle forme indeterminate: $+\infty-\infty$; ∞/∞; $0/0$ ✓ Saper disegnare il grafico probabile di una funzione.
METODOLOGIE:	<p>Metodologie adottate durante le lezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ lezioni frontali e dialogate ○ Esercitazioni guidate e autonome ○ Problem solving

STRUMENTI DI VERIFICA:	<ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni brevi • Quesiti a risposte brevi • Dialogo e discussione organizzata • Prove strutturate • Problemi ed esercizi
MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Libri di testo ○ Fotocopie fornite dal Docente ○ Appunti, Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali
<u>DISCIPLINA</u>	<u>EDUCAZIONE CIVICA/ MATEMATICA</u>
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La ristorazione ed il turismo nell'era della globalizzazione: l'utilizzo degli strumenti logici e digitali per adeguare la ristorazione ed il turismo al processo di globalizzazione ➤ Il valore del lavoro nella ristorazione e nel turismo: le opportunità che gli strumenti logici e digitali introducono nel lavoro.

<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper riconoscere il processo di globalizzazione che coinvolge la ristorazione ed il turismo, valorizzando le opportunità di crescita e di confronto con altre culture alimentari ed evitando i rischi di omologazione ✓ saper utilizzare gli strumenti logici e digitali per adeguare la ristorazione ed il turismo al processo di globalizzazione ✓ saper individuare l'importanza del lavoro nella ristorazione e nel turismo, tra innovazione tecnologica e precarietà ✓ saper gestire le opportunità che gli strumenti logici e digitali introducono nel lavoro
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Metodologie adottate durante le lezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni frontali e dialogate ○ Video su Classroom di GSuite for ducation ○ Lavori di ricerca individuali
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u>	<p>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Prove strutturate
<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Fotocopie fornite dal Docente ○ Appunti

DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE	DURANTE CLAUDIO
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>La filiera agroalimentare: tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto alimentare; filiera corta o “Km 0”, Nuovi prodotti alimentari: alimenti “light”, alimenti fortificati, arricchiti, alimenti funzionali (prebiotici e probiotici), alimenti OGM, Novel food, alimenti di gamma, alimenti integrali e biologici, nutrigenomica e nutraceutica.</p> <p>Igiene degli alimenti: contaminazioni biologiche (microrganismi, modalità di trasmissione e sviluppo delle malattie, prioni e malattie prioniche, i virus, epatite A.</p> <p>I batteri, riproduzione batterica e fattori di crescita batterica, lieviti e muffe, intossicazioni da muffe. Parassitosi: teniasi e anisakidiosi, tossinfezioni ed infezioni alimentari, salmonellosi, tossinfezione stafilococcica, botulismo.</p> <p>Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare: il sistema HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualità totale di un alimento: qualità chimica, qualità nutrizionale, qualità microbiologica, qualità legale, qualità tecnologica e commerciale, qualità organolettica, qualità d'origine: DOP, IGP, STG, PAT; certificazione della qualità totale; le frodi alimentari. • Dietetica: dieta equilibrata, compilazione di una dieta equilibrata e razionale secondo le indicazioni LARN (metabolismo basale, fabbisogno energetico giornaliero, peso teorico, IMC. Linee guida per una sana alimentazione, la piramide alimentare, tempio dell'alimentazione). <p>Alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali della vita, dalla gravidanza all'allattamento, dall'infanzia alla terza età.</p> <p>Alimentazione nello sport, Fast-food e slow-food.</p> <p>Tipologie dietetiche: dieta mediterranea e vegetariana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, dieta a zona, cronodieta. Elementi di dietoterapia: obesità, ipertensione. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Malnutrizione da carenza di nutrienti: marasma, Kwashiorkor; allergie ed intolleranze alimentari: al lattosio e al glutine, alimentazione nelle grandi religioni: Cristianesimo, Ebraismo, Islamismo, Induismo, Buddismo. • Argomenti da svolgere dopo il 15 maggio: alcol etilico e alcolemia, allergie, aterosclerosi, diabete, alimentazione e cancro.

	<p>□ UDA disciplinare: 1) Il mondo del lavoro: Marketing, sicurezza e alimentazione - (Trimestre). 2) La cucina tipica tra tradizione e innovazione – (Pentamestre). Educazione civica: Le trasformazioni dell'alimentazione a causa della globalizzazione (Trimestre).</p>
<p><u>DIDATTICA</u> <u>ORIENTATIVA</u></p>	<p>Contributo della disciplina alla Didattica Orientativa, anche in vista della realizzazione del “Capolavoro” dello studente. (D.M. n. 328 del 22.12.2022)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Green-Comp ○ Digi-Comp ○ Entre-Comp ○ Life-Comp ○ Competenze cultura democratica
<p>ABILITA':</p>	<p>1. Raggiungimento degli obiettivi in termini di:</p> <p>a) Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riuscire ad effettuare una dieta equilibrata conoscendo il fabbisogno energetico giornaliero e i dati dell'individuo preso in esame. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Predisporre, in un ambiente ristorativo, le principali misure di prevenzione alle più frequenti tossinfezioni alimentari. <p>b) Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper redigere un piano di HACCP. • Saper individuare menu adatti al contesto territoriale e culturale. • Saper individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione. <p>c) Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. • Conoscere le allergie, le intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. • Conoscere il fabbisogno in nutrienti nelle varie fasce di età

METODOLOGIE:	Metodologie adottate: <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni frontali e dialogate X ○ Esercitazioni guidate e autonome X ○ Lezioni multimediali ○ Problem solving X ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo X ○ Attività laboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education ○ Altro:.....
STRUMENTI DI VERIFICA: (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	1) Strumenti di verifica: <ul style="list-style-type: none"> ○ Interrogazioni brevi X ○ Interrogazioni lunghe X ○ Relazione ○ Prove strutturate X ○ Prove semistrutturate ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problem solving X ○ Altro:.....
MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI: (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni: <ul style="list-style-type: none"> ○ Libri di testo X ○ Fotocopie fornite dal Docente X ○ Appunti X ○ Schemi, Sintesi X ○ Mappe concettuali X ○ PC ○ Altro:.....

<u>DISCIPLINA</u>	Scienze Motorie e Sportive
<u>DOCENTE</u>	Savina Mario
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Capacità motorie; capacità condizionali e coordinative.</p> <p>Il linguaggio del corpo</p> <p>Lo stretching; tipi di stretching, come si esegue, i benefici.</p> <p>Apparato osteo-articolare, muscolare, cardiorespiratorio, sistema nervoso.</p> <p>L'allenamento sportivo le sue fasi e supercompensazione.</p> <p>I giochi sportivi e fair play.</p> <p>Sport e disabilità.</p> <p>I benefici dell'attività motoria per il benessere psico- fisico del bambino, dell'adulto e degli anziani.</p> <p>Il primo soccorso: il codice comportamentale. Le emergenze e le urgenze; La RCP(Rianimazione cardiopolmonare). La posizione laterale di sicurezza; la manovra di Heimlich.</p> <p>Analisi e conoscenza di alcuni sport in ambiente naturale.</p> <p>Dai movimenti fondamentali all'atletica leggera. Le Paralimpiadi.</p> <p>Mangiare in modo sano ed equilibrato. L'alimentazione dello sportivo. Gli integratori nello sport.</p> <p>I disturbi alimentari.</p> <p>Le dipendenze: fumo, alcool e droghe</p> <p>IL doping nello Sport: i metodi e le sostanze proibite; i rischi per chi usa sostanze dopanti nello sport professionistico e non.</p> <p>Educazione Civica – Il fenomeno dell'adozione di attività sportive provenienti da altri Paesi (trimestre) Il ruolo dell'attività motoria a beneficio dell'efficienza lavorativa. (pentamestre)</p>

<p><u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u></p>	<p>Contributo della disciplina alla Didattica Orientativa, anche in vista della realizzazione del “Capolavoro” dello studente. (D.M. n. 328 del 22.12.2022)</p> <p>X Green-Comp X Digi-Comp X Entre-Comp X Life-Comp X Competenze cultura democratica</p>
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<p>Avere percezione, conoscenza e coscienza del proprio corpo.</p> <p>Utilizzare le abilità motorie e sportive in situazioni complesse.</p> <p>Assumere comportamenti attivi finalizzati a un miglioramento dello stato di salute e di benessere.</p> <p>Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo.</p> <p>Saper applicare sane abitudini alimentari perché diventino uno stile di vita.</p> <p>Conoscere gli effetti dannosi dei prodotti farmacologici sull’organismo</p> <p>Saper intervenire in caso di infortunio.</p> <p>Saper individuare collegamenti ,analogie, differenze tra le diverse discipline</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>Metodologie adottate durante le lezioni :</p> <p>X Lezioni frontali e dialogate X Esercitazioni guidate e autonome X Video su Classroom di GSuite for Education X Problem solving X Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale X Brainstorming ○ Peer education ○ Altro:.....</p>

<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni brevi <input type="checkbox"/> Interrogazioni lunghe <input type="checkbox"/> Relazione <input type="checkbox"/> Prove strutturate <input type="checkbox"/> Prove semistrutturate <input type="checkbox"/> Casi pratici <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Problem solving <input checked="" type="checkbox"/> Attività pratica.
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Libri di testo <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie fornite dal Docente <input checked="" type="checkbox"/> Appunti <input checked="" type="checkbox"/> Schemi, Sintesi <input type="checkbox"/> Mappe concettuali (con Prezi, ecc.) <input type="checkbox"/> Padlet <input type="checkbox"/> Learning apps <input type="checkbox"/> PC <input type="checkbox"/> Altro:.....

<u>DISCIPLINA</u>	<u>RELIGIONE</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>MANCA GIOVANNI</u>
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<u>Il Cristianesimo: la religione quale valore e libera scelta della persona.</u> <u>Acquisizione del concetto di dignità della persona.</u> <u>Capacità di confronto su temi etici tra la religione cristiano-cattolica e le altre religioni presenti in Italia.</u> <u>Norme, consuetudini e proibizioni alimentari nelle grandi religioni.</u>
<u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u>	Contributo della disciplina alla Didattica Orientativa, anche in vista della realizzazione del “Capolavoro” dello studente. (D.M. n. 328 del 22.12.2022) <ul style="list-style-type: none"> • Green-Comp • Digi-Comp • Entre-Comp • Life-Comp • <u>Competenze cultura democratica</u> (selezionare le competenze correlate alla propria disciplina, integrandole con eventuali altri contributi personali)
<u>ABILITA’:</u>	Analisi dell’etica cristiano-cattolica e applicazione del valore etico in scelte di vita libere e responsabili.
<u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	1) Metodologie adottate durante le lezioni: <u>X</u> <u>Lezioni frontali e dialogate</u> ○ Esercitazioni guidate e autonome ○ Video su Classroom di GSuite for Education ○ Problem solving ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attivitàlaboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education ○ Altro: <u>presentazioni in PowerPoint</u>
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	Strumenti di verifica adottati durante le lezioni: ○ Interrogazioni brevi ○ Interrogazioni lunghe

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Relazione ○ Prove strutturate ○ Prove semistrutturate ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problem solving ○ Altro: <u>conversazioni in classe</u>
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>1. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</p> <p><u>X Libri di testo</u></p> <p><u>X Fotocopie fornite dal Docente</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Appunti ○ Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali (con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ Learning apps ○ PC <p>X Altro: <u>video documenti</u></p>

<u>DISCIPLINA</u>	<u>EDUCAZIONE CIVICA</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>MANCA GIOVANNI</u>
<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p><u>Comprensione ed accettazione delle diversità in contesti religiosi.</u></p> <p><u>Conoscenza dell'evoluzione storica dei popoli alla luce di una società sempre più globalizzata.</u></p> <p><u>La dottrina sociale della Chiesa e il mondo del lavoro.</u></p> <p><u>Cittadinanza attiva e Costituzione</u></p>
<u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u>	<p>Contributo della disciplina alla Didattica Orientativa, anche in vista della realizzazione del “Capolavoro” dello studente. (D.M. n. 328 del 22.12.2022)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Green-Comp • Digi-Comp • Entre-Comp • Life-Comp • <u>Competenze cultura democratica</u> <p>(selezionare le competenze correlate alla propria disciplina, integrandole con eventuali altri contributi personali)</p>

<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Saper riconoscere ed accettare nelle diversità culturali, etiche e religiose la persona in quanto tale in un contesto di società globalizzata.</p> <p>Potenziare la conoscenza approfondita dei valori costituzionali attraverso interventi educativi rivolti ai giovani e centrati sui temi della cittadinanza democratica ed attiva.</p> <p>Promuovere la cultura della legalità ed educare alla cittadinanza attiva in Italia e in Europa anche attraverso lo studio della nostra Costituzione.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>2) Metodologie adottate durante le lezioni: X</p> <p><u>Lezioni frontali e dialogate</u> ○ Esercitazioni guidate e autonome ○ Video su Classroom di GSuite for Education ○ Problem solving</p> <p>○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attivitàlaboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education</p> <p>○ Altro: <u>inserimento di presentazioni in Power Point</u></p>
<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</p> <p>○ Interrogazioni brevi ○ Interrogazioni lunghe ○ Relazione ○ Prove strutturate ○ Prove semistrutturate ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problem solving</p> <p>○ Altro: <u>conversazioni in classe</u></p>
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>2. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</p> <p>X <u>Libri di testo</u></p> <p>X <u>Fotocopie fornite dal Docente</u></p> <p>○ Appunti</p> <p>○ Schemi, Sintesi</p> <p>○ Mappe concettuali (con Prezi, ecc.)</p> <p>○ Padlet</p> <p>○ Learning apps</p> <p>○ PC</p> <p>X Altro: <u>video documenti</u></p>

<u>DISCIPLINA</u>	<u>Lingua e letteratura Italiana</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>Marta Mazzotta</u>
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p><u>Alessandro Manzoni</u></p> <p><u>I promessi sposi</u></p> <p><u>Giacomo Leopardi (biografia e ritratto letterario)</u></p> <p><u>Il pensiero e la poetica. Lo Zibaldone</u></p> <p><u>Il giardino sofferente</u></p> <p><u>I Canti</u></p> <p><u>L'infinito</u></p> <p><u>A Silvia</u></p> <p><u>Il sabato del villaggio</u></p> <p><u>Seconda metà dell'Ottocento</u></p> <p><u>Sibilla Aleramo</u></p> <p><u>La presa di coscienza sulla condizione femminile</u></p> <p><u>Storia della lingua</u></p> <p><u>L'italiano nel tempo. Quale lingua per l'Italia unita?</u></p> <p><u>La Scapigliatura. Emilio Praga, da Penombre, Preludio</u></p> <p><u>Giosue Carducci. Ritratto letterario, biografia, poetica, opere.</u></p> <p><u>Da Rime nuove, Pianto antico</u></p> <p><u>Realismo e Naturalismo</u></p> <p><u>Emile Zola. Ritratto letterario, biografia, poetica naturalista. Da L'Assommoir, La fame di Gervaise</u></p>

Giovanni Verga (biografia e ritratto letterario)

La poetica verista

Vita dei campi, Rosso Malpelo, La Lupa

I Malavoglia

La partenza di 'Ntoni e l'affare dei lupini

Il naufragio della Provvidenza

Il ritorno di 'Ntoni alla casa del nespolo

Le Novelle rusticane, La roba

Baudelaire e il Simbolismo

L'Albatro, da I fiori del male

Il Decadentismo. Fondamenti, origini e periodizzazione

Giovanni Pascoli (biografia e ritratto letterario)

Il fanciullino

Myricae

Lavandare, X agosto, Novembre, Temporale

I Canti di Castelvecchio, La mia sera

La grande Proletaria si è mossa

La guerra di Libia, impresa gloriosa e necessaria

Connessioni con la storia. Le imprese coloniali

Gabriele d'Annunzio (biografia e ritratto letterario)

Il piacere e l'esteta dannunziano

Le Laudi, Alcione

La sera fiesolana

La pioggia nel pineto

La prima metà del Novecento

Storia della lingua, l'italiano nel tempo

La politica linguistica del regime fascista

Le avanguardie storiche del Novecento

Il Futurismo

Filippo Tommaso Marinetti (biografia e ritratto letterario)

La cucina futurista

Manifesto tecnico della letteratura futurista

Storia del romanzo

Il romanzo in Europa: la rivoluzione romanzesca del primo Novecento

Luigi Pirandello (biografia e ritratto letterario)

Il Saggio su L'umorismo e la poetica di Pirandello

Pirandello e il fascismo

Le Novelle per un anno

Il treno ha fischiato, La giara

Il fu Mattia Pascal

Uno, nessuno e centomila

Italo Svevo (biografia e ritratto letterario)

Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno

La narrativa tra le due guerre

L'Ermetismo

Giuseppe Ungaretti

Primo Levi. Biografia, ritratto letterario, opere

UDA 1, La cucina tipica fra tradizione e innovazione

UDA 2, Il mondo del lavoro nella ristorazione e nel turismo

<u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u>	<p>Contributo della disciplina alla Didattica Orientativa, anche in vista della realizzazione del “Capolavoro” dello studente. (D.M. n. 328 del 22.12.2022)</p> <p>X Green-Comp <input type="checkbox"/> Digi-Comp <input type="checkbox"/> Entre-Comp X Life-Comp X Competenze cultura democratica</p> <p>(selezionare le competenze correlate alla propria disciplina, integrandole con eventuali altri contributi personali)</p>
<u>ABILITA’:</u>	<p>-Scrivere in maniera ortograficamente corretta</p> <p>-Usare la punteggiatura, i pronomi, i congiuntivi</p> <p>-Usare registri linguistici e stilistici adeguati</p> <p>-Usare con proprietà i linguaggi settoriali</p> <p>-Cercare informazioni anche nel web</p> <p>-Scrivere varie tipologie di testi</p> <p>-Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici dell’Autore con il contesto storico e culturale di riferimento</p> <p>-Svolgere l’analisi linguistica e stilistica del testo</p> <p>-Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario cui l’opera appartiene</p> <p>-Riconoscere le relazioni del testo con altri testi, relativamente a forma e contenuto</p> <p>-Imparare a dialogare con le opere di un autore</p>

	-Acquisire alcuni termini specifici del linguaggio letterario
METODOLOGIE: (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	Metodologie adottate durante le lezioni : <input checked="" type="checkbox"/> Lezioni frontali e dialogate <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni guidate e autonome <input checked="" type="checkbox"/> Video su Classroom di GSuite for Education <input type="checkbox"/> Problem solving <input checked="" type="checkbox"/> Lavori di ricerca individuali e di gruppo <input type="checkbox"/> Attività laboratoriale <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Altro:.....
STRUMENTI DI VERIFICA: (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	Strumenti di verifica adottati durante le lezioni: <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni brevi <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni lunghe <input checked="" type="checkbox"/> Relazione <input type="checkbox"/> Prove strutturate <input type="checkbox"/> Prove semistrutturate <input type="checkbox"/> Casi pratici <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Altro:.....
MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI: (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni: <input checked="" type="checkbox"/> Libri di testo <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie fornite dal Docente <input checked="" type="checkbox"/> Appunti <input checked="" type="checkbox"/> Schemi, Sintesi <input checked="" type="checkbox"/> Mappe concettuali (con Prezi ecc.) <input type="checkbox"/> Padlet <input type="checkbox"/> Learning apps <input checked="" type="checkbox"/> PC <input type="checkbox"/> Altro:.....

<u>DISCIPLINA</u>	<u>Storia</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>Marta Mazzotta</u>
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p><u>L'Italia nell'età della Destra storica</u></p> <p><u>L'Italia nell'età della Sinistra storica</u></p> <p><u>Le radici sociali e ideologiche del Novecento</u></p> <p><u>Il dibattito politico e sociale</u></p> <p><u>La marcia del Quarto stato</u></p> <p><u>Suffragette e femministe: la lotta per i diritti delle donne</u></p> <p><u>L'età giolittiana</u></p> <p><u>Lotta sindacale e riforme</u></p> <p><u>La questione meridionale</u></p> <p><u>La conquista della Libia</u></p> <p><u>La prima guerra mondiale</u></p> <p><u>La Rivoluzione russa</u></p> <p><u>La crisi del dopoguerra in Europa e in Italia</u></p> <p><u>Il biennio rosso: lotte sociali tra il 1918 e il 1920</u></p> <p><u>La nascita del Partito Comunista</u></p> <p><u>La crisi del 1929 e il New Deal</u></p> <p><u>Il totalitarismo in Italia: il fascismo</u></p> <p><u>Dalla marcia su Roma al delitto Matteotti</u></p> <p><u>La ricerca del consenso e la propaganda</u></p> <p><u>Politica economica ed estera del fascismo</u></p> <p><u>L'Italia antifascista</u></p>

Il nazismo

La politica estera di Hitler

La seconda guerra mondiale

Il dominio nazista in Europa e lo sterminio degli Ebrei

La guerra di liberazione in Italia e la Resistenza

Il dramma dell'Istria e le foibe

Gli anni difficili del dopoguerra

Il piano Marshall

Il processo di Norimberga

Argomenti da svolgere fino alla fine dell'anno dopo il 15 maggio:

Dalla monarchia alla repubblica

L'Italia repubblicana

La Costituente e la Costituzione italiana

DIDATTICA ORIENTATIVA

Contributo della disciplina alla Didattica Orientativa, anche in vista della realizzazione del "Capolavoro" dello studente. (D.M. n. 328 del 22.12.2022)

- X Green-Comp**
- Digi-Comp**
- Entre-Comp**
- X Life-Comp**
- X Competenze cultura democratica**

	(selezionare le competenze correlate alla propria disciplina, integrandole con eventuali altri contributi personali)
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> -Leggere e interpretare il testo storico, le fonti, i documenti -Conoscere soggetti, azioni, aspetti sociali, economici, politici del fatto storico -Comprendere nessi causali e relazioni tra eventi -Comprendere l'influenza dei fattori ambientali e geografici nelle relazioni tra popoli -Comprendere gli aspetti di continuità e novità rispetto al passato -Utilizzare il lessico specifico della disciplina -Scrivere testi di tipo informativo-espositivo e argomentare relativamente al tema trattato
<u>METODOLOGIE:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p style="text-align: center;">Metodologie adottate durante le lezioni :</p> <ul style="list-style-type: none"> X Lezioni frontali e dialogate X Esercitazioni guidate e autonome X Video su Classroom di GSuite for Education <ul style="list-style-type: none"> o Problem solving X Lavori di ricerca individuali e di gruppo <ul style="list-style-type: none"> o Attivitàlaboratoriale o Brainstorming o Peer education o Altro:.....
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p style="text-align: center;">Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> X Interrogazioni brevi X Interrogazioni lunghe X Relazione <ul style="list-style-type: none"> o Prove strutturate o Prove semistrutturate o Casi pratici o Problemi ed esercizi o Problem solving o Altro:.....
<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p style="text-align: center;">Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> X Libri di testo X Fotocopie fornite dal Docente X Appunti X Schemi, Sintesi X Mappe concettuali (con Prezi, ecc.) <ul style="list-style-type: none"> o Padlet o Learning apps X PC <ul style="list-style-type: none"> o Altro:.....

<u>DISCIPLINA</u>	<u>Educazione Civica</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>Marta Mazzotta</u>
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p><u>Trimestre</u></p> <p><u>Tematica generale: La ristorazione e il turismo nell'era della globalizzazione</u></p> <p><u>L'evoluzione storica dei rapporti con gli altri popoli</u></p> <p><u>La globalizzazione nella storia</u></p> <p><u>Le migrazioni di fine Ottocento</u></p> <p><u>L'occupazione della Libia e lo scontro tra le truppe italiane e turche</u></p> <p><u>La città del sale: gli italiani in Francia nel 1893</u></p> <p><u>Pentamestre</u></p> <p><u>Tematica generale: Il valore del lavoro nella ristorazione e nel turismo</u></p> <p><u>L'evoluzione dei rapporti di lavoro e l'affermarsi della parità di genere nella storia</u></p> <p><u>Il ruolo delle donne secondo l'ideologia fascista</u></p> <p><u>Art. 1 della Costituzione</u></p> <p><u>La rivoluzione femminile</u></p> <p><u>La legge del 1991 sulle azioni positive per realizzare la parità uomo-donna sul lavoro</u></p>
<u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u>	<p>Contributo della disciplina alla Didattica Orientativa, anche in vista della realizzazione del "Capolavoro" dello studente. (D.M. n. 328 del 22.12.2022)</p> <p>X Green-Comp</p> <p>X Digi-Comp</p> <p>o Entre-Comp</p> <p>X Life-Comp</p> <p>X Competenze cultura democratica</p>

	(selezionare le competenze correlate alla propria disciplina, integrandole con eventuali altri contributi personali)
<u>ABILITA':</u>	Saper cogliere l'evoluzione storica dei rapporti con gli altri popoli; saper riconoscere l'evoluzione dei rapporti di lavoro e l'affermarsi della parità di genere nella storia.
<u>METODOLOGIE:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	Metodologie adottate durante le lezioni : <input checked="" type="checkbox"/> Lezioni frontali e dialogate <input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate e autonome <input checked="" type="checkbox"/> Video su Classroom di GSuite for Education <input type="checkbox"/> Problem solving <input checked="" type="checkbox"/> Lavori di ricerca individuali e di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Attivitàlaboratoriale <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Altro:.....
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	Strumenti di verifica adottati durante le lezioni: <input type="checkbox"/> Interrogazioni brevi <input type="checkbox"/> Interrogazioni lunghe <input checked="" type="checkbox"/> Relazione <input type="checkbox"/> Prove strutturate <input type="checkbox"/> Prove semistrutturate <input type="checkbox"/> Casi pratici <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Altro:.....
<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni: <input checked="" type="checkbox"/> Libri di testo <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie fornite dal Docente <input checked="" type="checkbox"/> Appunti <input checked="" type="checkbox"/> Schemi, Sintesi <input type="checkbox"/> Mappe concettuali (con Prezi ecc.) <input type="checkbox"/> Padlet <input type="checkbox"/> Learning apps <input type="checkbox"/> PC <input type="checkbox"/> Altro:.....

14. DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

Al Documento di Maggio sono allegati atti e certificazioni relativi alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, **all' UdA multidisciplinare di DIDATTICA ORIENTATIVA, ai PCTO,**

agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, i percorsi e i progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione Civica riferito all'a.s. 2023/24, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto, la Griglia di valutazione riguardante la prima prova scritta, la Griglia di valutazione riguardante la seconda prova scritta e l'Allegato A Griglia di **valutazione della prova orale.**

Inoltre, si precisa che sono state svolte le seguenti simulazioni delle prove d' esame: 1° prova venerdì 10 maggio 2024:

2° prova: (materie coinvolte: CUCINA- SCIENZA E CULT.ALIM.) : sabato 4 maggio 2024

Colloquio : lunedì 20 maggio 2024 - lunedì 3 giugno 2024

ALL. 1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE RIGUARDANTE LA PRIMA PROVA SCRITTA

ALL. 2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE RIGUARDANTE LA SECONDA PROVA SCRITTA

ALL. 3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

ALL. 4 SIMULAZIONE PROVE SCRITTE

ALL. 5 PROGETTO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Il Consiglio di Classe

COGNOME NOME	FIRMA
APOLLONIO CLAUDIA	
BRUNO SANDRA	
DURANTE CLAUDIO VITO	
MANCA GIOVANNI	
MAZZOTTA MARTA	
METAFUNE EZIO	
ORLANDO ANTONIO RINALDO	
PERLANGELI FABIO	
ROMEO GRAZIA	
SAVINA SEBASTIANO MARIO	
TA' MARIANGELA	

Nardò, 15 Maggio 2024

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof.ssa Maria Rosaria Però)