

ISTITUTO PROFESSIONALE
"NICOLA MOCCIA"
Via Bonfante, 83 -73048 Nardò



Nardò, 15 Maggio 2024



SERVIZI per ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA (EOA)

Articolazione SALA E VENDITA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO

CLASSE V SEZ A

COORDINATORE:

prof. SERGIO MARCUCCI

Anno scolastico 2023/2024

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

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 socio-culturale, 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 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'anno scolastico 2023/2024).

3. CONSIGLIO DI CLASSE (composizione e continuità didattica)

COGNOME NOME	Disciplina/e
MARCUCCI SERGIO	LAB. E TECN. SERV. SALA E VENDITA/E. CIVICA
AMMASSARI ANGELA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA /E.CIVICA
APOLLONIO CLAUDIA	MATEMATICA / E. CIVICA
DURANTE CLAUDIO	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/ E. CIVICA
RIA GIOVANNI	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA / E. CIVICA
BRUNETTI VALERIANA	LINGUA STRANIERA (Inglese) / E. CIVICA
MANCA GIOVANNI	RELIGIONE / E. CIVICA
SAVINA SEBASTIANO MARIO	SCIENZE MOTORIE / E. CIVICA
MANNI TOMMASO	LAB. E TECN. SERV. CUCINA / E. CIVICA
MARZO MARIA CHIARA	LINGUA STRANIERA (Francese) / E. CIVICA
CASAVECCHIA MARIA	SOSTEGNO
PENNETTA VALERIA	SOSTEGNO

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>
Lab.Tec.Serv. sala e vendita	X	X	X
Lingua e letteratura italiana	X	X	X
Matematica	X	X	X
Lingua francese			X
Lingua inglese	X	X	X
Scienza e cult.Alim			X
Diritto e tecnica amministrativa rec.	X	X	X
Storia	X	X	X
Tec.serv.enog.Cucina		X	X
Religione	X	X	X
Scienze motorie e sportive	X	X	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 "**Servizi di sala e di vendita**" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

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	A. S. 2022/2023
	CLASSE III	CLASSE IV
1.	AMMESSO	AMMESSO
2.	AMMESSO	AMMESSO
3.	AMMESSO	AMMESSO
4.	AMMESSO	AMMESSO
5.	AMMESSA	NON AMMESSO
6.	NON AMMESSO	SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO
7.	AMMESSO	AMMESSO
8.	AMMESSO	AMMESSO
9.	NON AMMESSO	NON AMMESSO
10.	AMMESSO	AMMESSO
11.	AMMESSO	AMMESSO
12.	NON AMMESSO	NON AMMESSO
13.	AMMESSO	AMMESSO
14.	NON AMMESSO	NON AMMESSO
15.	AMMESSO	NON AMMESSO

16.	AMMESSO	AMMESSO
17.	SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO	NON AMMESSO
18.	AMMESSO	AMMESSO
19.	AMMESSO	AMMESSO
20.	AMMESSO	AMMESSO
21.	AMMESSO	NON AMMESSO

RISULTATI DELLO SCRUTINIO DELLA CLASSE IV

NUMERO ALLIEVI	AMMESSI	AMMESSI CON SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO	NON AMMESSI	NON SCRUTINATI
20	14		6	

6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V A SALA E VENDITA è composta da 21 allievi: 14 alunni e 7 alunne. Nella classe ci sono due alunni con certificazione legge 104/92 art.3 comma 1,... e il primo segue il percorso della classe, affiancata dalla docente di sostegno prof.ssa Pennetta Valeria; il secondo segue un percorso differenziato, affiancato dalla Prof.ssa Casavecchia Maria; per entrambi gli studenti la documentazione è di seguito allegata. I due alunni sono integrati in maniera positiva nel gruppo classe. L'attuale scolarisca si è costituita nel terzo anno del percorso formativo dall'unione di alunni provenienti da classi differenti del biennio, ha subito delle variazioni nel corso del triennio con inserimento di alunni ripetenti. Durante l'ultimo anno scolastico tre alunni (dei sette ripetenti) non hanno mai frequentato, mentre un'alunna ha interrotto le lezioni a partire dal mese di gennaio.

Il numero ridotto di alunni avrebbe dovuto favorire lo sviluppo di dinamiche relazionali positive tra i componenti il gruppo classe, tuttavia questo non sempre è accaduto; va, infatti, 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. Il comportamento emerso per un gruppo di studenti non sempre è risultato essere rispettoso delle regole con conseguenti criticità nelle relazioni tra pari e tra docenti e discenti.

La partecipazione al dialogo educativo, spronata dal lavoro sinergico degli insegnanti, nel corso degli anni è rimasto costante.

Per quanto concerne l'impegno, la qualità dello studio personale ed il perfezionamento del metodo di studio, i risultati non sono stati uniformi.

All'interno della classe, quindi, sono presenti due diversi livelli di profitto: un livello appena sufficiente per la maggior parte degli allievi e 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 Matematica, Lingua Inglese, Laboratorio Sala e Vendita, Storia, Cucina, Religione, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive. Una discontinuità didattica si è avuta, invece, per le discipline di Lingua Francese, Scienza e Cultura dell'Alimentazione e Italiano nel quarto anno. Tutto sommato, l'avvicendamento dei docenti va considerato, comunque, un elemento positivo per l'arricchimento della classe e non ha inficiato l'impiego di notevoli energie volte a ricercare un dialogo educativo costruttivo, corrisposto con modalità e tempi diversificati dagli studenti.

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
<p>Risolvere problemi</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> 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) Riconoscerne la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti probabilistica. c) Rappresentarli con argomentazioni coerenti. <p>Acquisire e interpretare l'informazione</p> <ul style="list-style-type: none"> 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
<p>Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 "UDA 2: Bevande alcoliche e analcoliche: Il bere miscelato". 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>							
FRAMMENTATA. LACUNOSA 1-2-3	LACUNOSO E PARZIALE 4	LIMITATO E SUPERFICIALE 5	ESSENZIALE 6	COMPLETO SE GUIDATO 7	COMPLETO CON QUALCOSA E APPROFONDITO 8	COMPLETO ORGANICO COERENTE ARTICOLATO 9	ORGANICO ,APPROFONDITO 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 ATTIVITÀ:**

- Interrogazioni brevi
- Interrogazioni lunghe
- Relazioni
- 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 A – SALA E VENDITA

- 1 Salute e Benessere
- 2 La Pubblicità / Il Marketing
- 3 Il Lavoro
- 4 La Crisi
- 5 Il Cambiamento / La trasformazione

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 socio-relazionale. 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	Concorso P.A.T. and go	Scuola	19 aprile 2024
	Progetto Colazione a scuola	Scuola	Anno scolastico 2023/24
	Progetto bar a scuola	Scuola	Anno scolastico 2023/24
<i>Incontri con esperti</i>	Incontro Esperto AIS Alessandro Nigro Imperiale	Lab sala Charpentier	15 maggio 2023
	Incontro con esperto Floriano Pellegrino Ristorante Bros Lecce	Lab sala Charpentier	01 Febbraio 2024

Orientamento	Incontro orientamento Job day	Gallipoli	21 ottobre
	Incontro con ARPAL LECCE	Aula Magna	18 marzo 2024
	Incontro ITS Turismo e beni culturali della puglia	Aula Via Bologna	8 Maggio 2024
	Incontro orientamento con l'associazione ANMI	Aula Magna	23 Gennaio 23 Gennaio 2024
	Incontro con Ass. Marinai d'Italia		

**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;"><i>Il Banqueting l'Enogastronomia Moderna e il Barman Oggi/3</i></p> <p>L'operatore del Banqueting dovrà essere in grado di riproporre in chiave moderna il patrimonio enogastronomico locale; dovrà essere in grado di promuovere il gusto per la riscoperta e la ricerca di abbinamenti dei cibi e dei vini e del bar. Dovrà conoscere i prodotti tipici dell'economia del territorio e impiegarli al meglio nella realizzazione di ricette della tradizione enogastronomica locale. Dovrà costruire l'immagine enogastronomica del territorio nell'esercizio della sua importante professione sia in modo autonomo che nell'ambito di una brigata.</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.</p> <p>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; <p>Mettere in risalto le produzioni locali legate alle tradizioni; 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><i>(se sono stati utilizzati i numeri 1,2,3 per distinguere le annualità basta un titolo unico)</i> <i>La descrizione del percorso può ricalcare quanto esplicitato nel progetto</i></p>
<p>2. ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI</p>	<p>Formazione sicurezza:</p> <p><i>Formazione generale in materia di Salute e Sicurezza sul Lavoro di 4 ore con A.N.FO.S.</i></p> <p><i>Formazione in azienda - Sicurezza sul lavoro DLGS 81/2008 di 8 Ore</i></p> <p>Ore d'aula:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Incontri di formazione a scuola con docenti di economia su: Autoimprenditorialità:</i> ✓ <i>Formazione con tutor ANPAL sulle politiche attive del lavoro</i> ✓ <i>Formazione corso HACCP</i> ✓ <i>Corso sicurezza sul lavoro</i>
<p>3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE</p>	<p>Le attività di stage che si sono svolte in questi anni scolastici:</p> <p>a.s. 2021/2022 Aziende ristorative del territorio (Bar e Ristoranti)</p> <p>a.s. 2022/2023 Aziende ristorative del territorio (Bar e Ristoranti)</p> <p>a.s. 2022/2023 Incontro Esperto AIS Alessandro Nigro Imperiale</p> <p>a.s. 2022/2023 Corso Illy Caffè on line</p> <p>a.s. 2022/2023 Concorso PAT AND GO</p> <p>a.s. 2023/2024 Agro.Gepa.Ciok Lecce 7 Novembre</p> <p>a.s. 2023/2024 Aziende ristorative del territorio (Bar e Ristoranti)</p>

a.s. 2022/2023 Orientamento incontro con testimonial AIS – (AMIRA)
6 ore



a.s. 2022/2023 Orientamento visite guidate 4 ore cantina schola sarmenti

a.s. 2023/2024 Nardò 28 ottobre Orientamento visite guidate 4 ore
cantina Bonsegna

a.s. 2023/2024 Corri Copertino 6 ore per il Novello 12/11/23



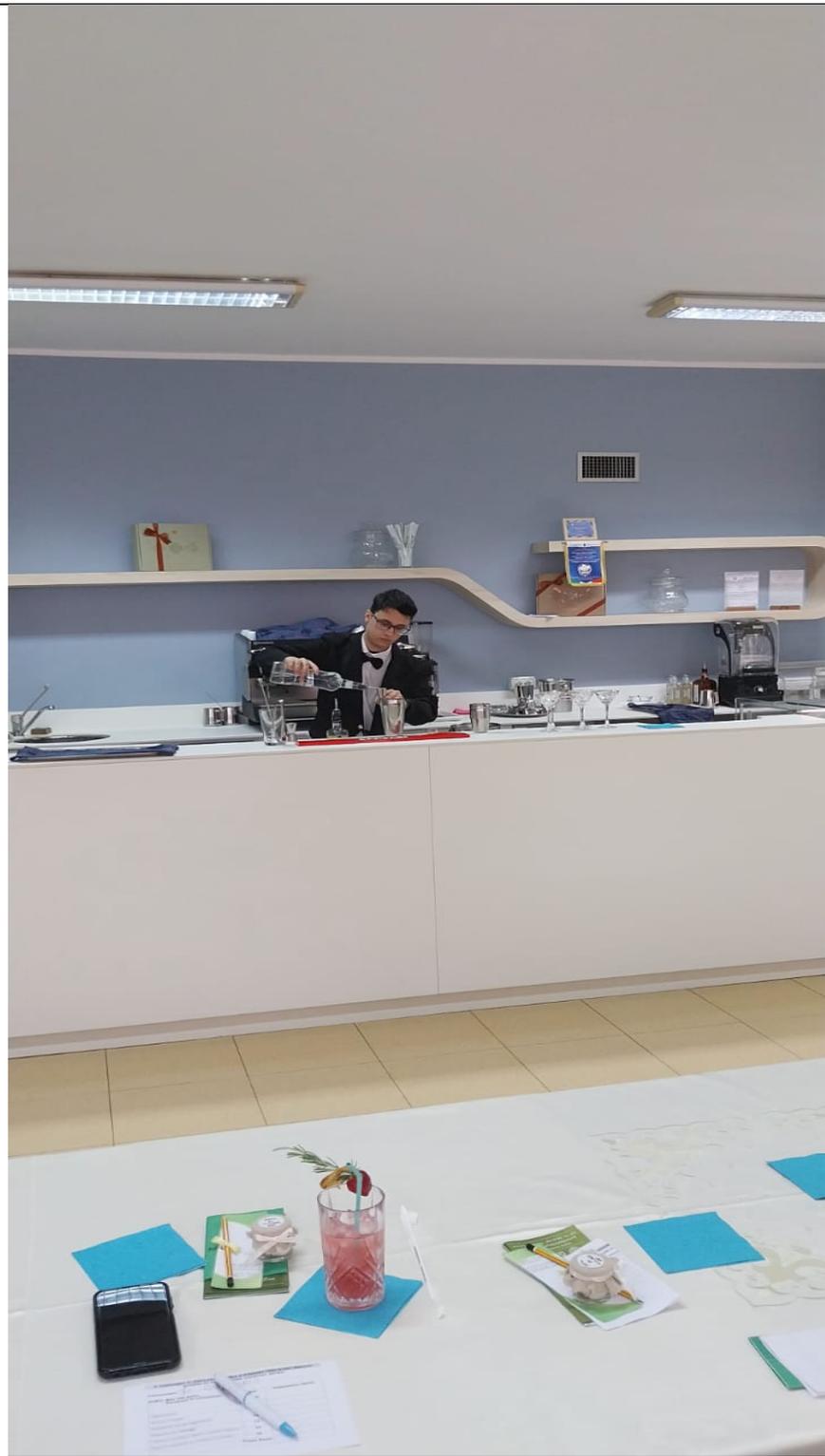
a.s. 2023/2024 Concorso presso Hotel Bellavista Mocktail Grand Prix competition.



a.s. 2023/2024 Corso Wine & Spirits Esperto Sommelier e Esperto Latte art



a.s. 2023/2024 Concorso PAT AND GO



4. COMPETENZ
E
COLLEGATE
AL PECUP

Competenze di cittadinanza e comunicative relazionali:

Hanno sviluppato competenze professionali ed in particolare ✓ il lavoro di squadra attraverso relazioni interpersonali, ✓ il rispetto di ruoli e gerarchie.

Arricchito la formazione di competenze spendibili nel mondo del lavoro usando in modo appropriato le forme linguistiche del contesto lavorativo.

	<p>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).

12. CURRICULUM DELLO STUDENTE

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

13. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

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

Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

<u>DISCIPLINA</u>	<u>Lingua e letteratura italiana</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>Prof.ssa Angela Ammassari</u>
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Il Secondo Ottocento: Inquadramento storico</p> <p>Il Positivismo</p> <p>Dal Naturalismo al Verismo.</p> <p>Giovanni Verga: vita, opere, poetica;</p> <p><i>I Malavoglia</i>: Trama del romanzo e personaggi principali</p> <p><i>Rosso Malpelo</i>: lettura e analisi</p> <p>Mastro don Gesualdo: trama.</p>

L'Età del Decadentismo

**Irrazionalità, estetismo; il Simbolismo; l'eroe decadente
; il**

**poeta veggente. Freud e la psicoanalisi; Nietzsche e il
superuomo**

Giovanni Pascoli: vita, opere, poetica;

***Il fanciullino*: lettura e analisi de "Il fanciullo che è in noi";**

***Myricae*: comprensione ed analisi delle
poesie "Lavandare"**

"X Agosto", "La mia sera".

Gabriele D'Annunzio: vita, opere, poetica;

***Alcyone*: comprensione ed analisi della
poesia "La pioggia**

nel pineto"

**Italo Svevo: vita, opere, poetica;: Un percorso di
guarigione da Una vita a Senilità alla La coscienza di**

Zeno; i tre romanzi a confronto;

**Lettura ed analisi dei seguenti brani: *Prefazione e
preambolo; L'ultima sigaretta; "La morte del padre"***

**Luigi Pirandello: vita, pensiero e poetica;
i romanzi; Novelle per un anno; Il teatro (cenni brevi);**

L'UMORISMO: "La vecchia imbellettata"

**Novelle per un anno: lettura ed analisi de "*Il treno ha
fischiato*;**

	<p>Il fu Mattia Pascal: lettura ed analisi dei brani: “Io mi chiamo Mattia Pascal; L’amara conclusione..” Io sono il fu Mattia Pascal”</p> <p>Il teatro di Pirandello(cenni)</p> <p>Giuseppe Ungaretti: vita, opere, poetica;</p> <p>L’allegria:</p> <p>comprensione ed analisi delle poesie “San Martino del Carso”, “Veglia”, “Fratelli”, (argomento in corso di trattazione)</p> <p>UDA 1:Il mondo del lavoro nella ristorazione e nel turismo;</p> <p>UDA 2 Le bevande alcoliche (UDA orientativa)</p>
<p><u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u></p>	<p>nContributo della disciplina alla Didattica orientativa, anche in vista del “capolavoro” dello studente(D.M.328 del 22.12 22)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Green comp • Digi comp • Entre comp X. Life comp X. Competenze cultura democratica
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<p>(raggiunte in modo molto diversificato e generalmente sufficiente a seconda del livello di partenza, dell’impegno profuso nello studio e degli)</p>

	<p>Scrivere in maniera ortograficamente e corretta</p> <p>Usare registri linguistici e stilistici adeguati</p> <p>Cercare informazioni anche nel web</p> <p>Scrivere varie tipologie di testi</p> <p>Adeguare i registri linguistici e stilistici alla tipologia di testo</p> <p>Mettere in relazione i testi letterari ed i dati biografici dell'Autore con il contesto storico e culturale del 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>Imparare a dialogare con le opere di un autore</p> <p>Acquisire alcuni termini specifici del linguaggio letterari</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>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 type="checkbox"/> Video su Classroom di GSuite for Education</p> <p><input type="checkbox"/> Problem solving</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Lavori di ricerca individuali e di gruppo</p> <p><input type="checkbox"/> Attivitàlaboratoriale</p> <p><input type="checkbox"/> Brainstorming</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Peer education</p> <p><input type="checkbox"/> Altro:.....</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><input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni brevi</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni lunghe</p> <p><input type="checkbox"/> Relazione</p>

	<p>X. Prove strutturate</p> <p>X Prove semistrutturate</p> <p>○ Casi pratici</p> <p>○ Problemi ed esercizi</p> <p>X Problem solving</p> <p>○ 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>X Libri di testo</p> <p>X Fotocopie fornite dal Docente</p> <p>X Appunti</p> <p>X. Schemi, Sintesi</p> <p>X Mappe concettuali (con Prezi, ecc.)</p> <p>○ Padlet</p> <p>○ Learning apps</p> <p>○ PC</p> <p>○ Altro:.....</p>

<u>DISCIPLINA</u>	Storia
<u>DOCENTE</u>	Prof.ssa Angela Ammassari
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>L'Italia post unitaria e i suoi problemi</p> <p>Dai primi del Novecento alla Prima guerra mondiale</p> <p>La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS</p> <p>La crisi del '29 ed il New Deal</p> <p>I totalitarismi del Novecento</p> <p>Il Fascismo</p> <p>Il Nazismo</p> <p>Lo Stalinismo</p> <p>La seconda guerra mondiale;</p> <p>La guerra di liberazione in Italia e la Resistenza</p>

	<p>La Costituente e la Costituzione Italiana</p> <p>La Resistenza e le donne/ Le 21 donne della Costituente.(argomento in corso di trattazione)</p> <p>Ed Civica: Evoluzione storica delle relazioni tra i popoli (Uno sguardo d'insieme al conflitto israelo-palestinese).</p> <p>Il lungo viaggio alla conquista dei diritti: il lavoro e la Costituzione; il lavoro e le donne nella Costituzione; Agenda 2030: obiettivo quinto.</p> <p>UDA PLURIDISCIPLINARI</p> <p>DA 1:Il mondo del lavoro nella ristorazione e nel turismo;</p> <p>UDA 2 Le bevande alcoliche (UDA orientativa)</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> <ul style="list-style-type: none"> • Green-Comp • Digi-Comp • Entre-Comp X Life-Comp X. Competenze cultura democratica
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p><i>raggiunte in modo molto diversificato)</i></p> <p>Leggere e interpretare il testo storico, le fonti, i documenti</p> <p>Conoscere soggetti, azioni, aspetti sociali, economici, politici del fatto storico</p>

	<p>Comprendere nessi causali e relazioni tra eventi</p> <p>Comprendere l'influenza dei fattori ambientali e geografici nelle relazioni tra popoli</p> <p>Comprendere gli aspetti di continuità e novità rispetto al passato</p> <p>Utilizzare il lessico specifico della disciplina</p> <p>Scrivere testi di tipo informativo-espositivo ed argomentare relativamente al tema trattato</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>Metodologie adottate durante le lezioni :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Lezioni frontali e dialogate <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni guidate e autonome <input 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"/> Attivitàlaboratoriale <input type="checkbox"/> Brainstorming <input checked="" type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Altro:.....
<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> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni brevi <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni lunghe <input type="checkbox"/> Relazione <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate <input checked="" type="checkbox"/> Prove semistrutturate <input type="checkbox"/> Casi pratici <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Altro:.....
<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> <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

	<p>X. Schemi, Sintesi</p> <p>X Mappe concettuali (con Prezi, ecc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Padlet ○ Learning apps ○ PC ○ Altro:.....
--	---

Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

<u>DISCIPLINA</u>	<u>INGLESE</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>BRUNETTI VALERIANA</u>
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Food in the United Kingdom and food in the USA</p> <p>History of food</p> <p>Medieval inns and historical pubs</p> <p>The Mediterranean diet</p> <p>HACCP</p> <p>The Slow Food movement</p> <p>Organic Food versus GMOs</p> <p>Food allergies and intolerances</p> <p>Sustainable food</p> <p>Enogastronomic tour of Italy</p> <p>Typical dishes/pairing food and wine</p> <p>Spirits and liqueurs (brandy/ cognac/rum/ tequila/ gin/grappa/amari)</p> <p>Japanese-Style trends</p> <p>A CV and an application letter</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 • Life-Comp
<u>ABILITA’:</u>	<p>Saper descrivere una bevanda illustrandone le proprietà</p> <p>-Saper localizzare una bevanda/vino tipica nel luogo di provenienza</p> <p>-Saper confrontare caratteristiche culturali anche in funzione di specialità enogastronomiche</p>

	-Saper interpretare cambiamenti e tendenze nell'ambito del turismo e della ristorazione
<u>METODOLOGIE:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	Metodologie adottate durante le lezioni : <ul style="list-style-type: none"> ○ XLezioni frontali e dialogate ○ XEsercitazioni guidate e autonome ○ XVideo su Classroom di GSuite for Education ○ XProblem solving ○ XLavori di ricerca individuali e di gruppo ○ XBrainstorming ○ Peer education ○ Altro:.....
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	Strumenti di verifica adottati durante le lezioni: <ul style="list-style-type: none"> ○ Interrogazioni brevi ○ Interrogazioni lunghe ○ Quesiti a risposte brevi ○ Brevi produzioni scritte ○ Dialogo e discussione organizzata ○ Prove strutturate e semistrutturate
<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 ○ Fotocopie fornite dal Docente ○ Appunti ○ Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali

<u>DISCIPLINA</u>	<u>EDUCAZIONE CIVICA</u>
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La ristorazione ed il turismo nell'era della globalizzazione: il consumo del prodotto locale per mantenere la propria identità sul piano globale pur confrontandosi con le nuove tendenze in ambito sala-bar ➤ Il valore del lavoro nella ristorazione e nel turismo: presentare un profilo professionale appropriato al settore sala-bar sul piano commerciale
<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 tendenze enogastronomiche ed evitando al contempo i rischi di omologazione - Saper confrontare le proprie caratteristiche culturali con i nuovi trend sopraggiunti con la globalizzazione - Saper spendere la propria formazione professionale nei diversi ruoli richiesti dal mercato aziendale - Saper mantenere le proprie tradizioni enogastronomiche e culturali, la cui peculiarità spesso può creare opportunità di lavoro in un mercato sempre più globalizzato
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Metodologie adottate durante le lezioni: o Lezioni frontali e dialogate o Video su Classroom di GSuite for Education o Lavori di ricerca individuali</p>
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u>	<p>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni: o Prove strutturate</p>

<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni: o Fotocopie fornite dal Docente o Appunti
---	---

**Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi
raggiunti)**

<u>DISCIPLINA</u>	FRANCESE V A Sala e Vendita
<u>DOCENTE</u>	Maria Chiara Marzo
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiène et sécurité Hygiène et conservation des aliments HACCP Qualité des produits • La gestion du restaurant Devenir restaurateur Gestion et entreprise • Se former et travailler Le monde du travail Le cv Les stages
<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"> X Green-Comp X Digi-Comp • Entre-Comp X Life-Comp • Competenze cultura democratica
<u>ABILITA’:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identificare e utilizzare le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche presentate per esprimersi in modo essenziale in Lingua Francese : <ul style="list-style-type: none"> ○ Sostituire sostantivi e verbi con Sinomimi ○ Completare frasi, dialoghi e tabelle ○ Rispondere a questionari ○ Utilizzare il lessico essenziale relativo all’ambito specifico.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere la piramide alimentare e I problemi legati all'alimentazione ➤ Applicare I principi dell'HACCP in generale ➤ Distinguere le intossicazioni alimentari ➤ Conoscere il mondo del lavoro ➤ Riconoscere I tipi di contratto
<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"> 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 <ul style="list-style-type: none"> ○ Attivitalaboratoriale ○ Brainstorming ○ Peer education ○ Altro:.....
<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>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 <ul style="list-style-type: none"> ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problem solving ○ Altro:.....
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<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 <ul style="list-style-type: none"> ○ Mappe concettuali (con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ Learning apps X PC <ul style="list-style-type: none"> ○ Altro:.....

Schede informative su sigole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

<u>DISCIPLINA</u>	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
<u>DOCENTE</u>	Ria Giovanni
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Il mercato turistico</p> <ul style="list-style-type: none"> - il mercato turistico internazionale - gli organismi e le fonti normative internazionali - il mercato turistico nazionale <p>Il marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> - il marketing: aspetti generali - il marketing strategico <ul style="list-style-type: none"> - l’analisi dell’ambiente del mercato e della concorrenza - la segmentazione del mercato - il target - il posizionamento - il marketing operativo <ul style="list-style-type: none"> - il marketing mix: il prodotto - il marketing mix: il prezzo - il marketing mix: la comunicazione - il marketing mix: la distribuzione - il web marketing - il marketing plan <p>La pianificazione, la programmazione aziendale e il controllo gestione</p> <ul style="list-style-type: none"> - la pianificazione strategica: aspetti generali - l’analisi ambientale e l’analisi previsionale - l’analisi aziendale - la definizione di obiettivi e strategie e la realizzazione dei piani - la vision e la mission dell’impresa - la programmazione d’esercizio e il budget - la differenza tra bilancio d’esercizio e budget - la struttura del budget - budget degli investimenti, economico e finanziario - i costi standard - le fasi di definizione del budget - il controllo budgetario <p>UDA 1: caratteristiche del mercato turistico nazionale ed internazionale</p>

	<p>UDA 2: - i metodi di calcolo dei costi; - i costi che incidono sul prezzo di vendita del prodotto; - i metodi di calcolo del prezzo di un prodotto: metodo del costo pieno metodo della concorrenza prezzo basato sul valore percepito dal mercato prezzo basato sul margine del profitto atteso prezzo come immagine dell'impresa.</p> <p>EDUCAZIONE CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - I profili economici connessi alla globalizzazione nella ristorazione e nel turismo - L'importanza del turismo e gli impatti economici <p>Il business plan</p> <ul style="list-style-type: none"> - il business plan: aspetti generali - i destinatari del business plan - il piano aziendale - il contenuto del business plan - l'analisi economico finanziaria <p>Argomenti da svolgere</p> <ul style="list-style-type: none"> - esempi di business plan di aziende ristorative e ricettive <p>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - la sicurezza del lavoro: aspetti generali - il testo unico sulla sicurezza del lavoro - come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro - la normativa antincendio <p>Le norme sulla costituzione dell'impresa</p> <ul style="list-style-type: none"> - gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa - le forme giuridiche che possono assumere le imprese turistico-ristorative
<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> <ul style="list-style-type: none"> X Green-Comp X Digi-Comp X Entre-Comp

	<p>X Life-Comp X Competenze cultura democratica</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; - individuare fasi e procedure per redigere un business plan; - elaborare budget di imprese turistico – ristorative; - individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo; - individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali; - utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza; - individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto; - saper riconoscere il processo di globalizzazione che coinvolge la ristorazione ed il turismo; - saper individuare l'importanza del lavoro nella ristorazione e nel turismo.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p>Metodologie adottate durante le lezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni frontali e dialogate ○ Esercitazioni guidate e autonome ○ Videolezioni su Classroom di GSuite for Education ○ Problem solving ○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo ○ Attività laboratoriale
<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> <ul style="list-style-type: none"> ○ Interrogazioni brevi ○ Interrogazioni lunghe ○ Relazione ○ Prove strutturate ○ Prove semistrutturate ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problem solving
<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> <ul style="list-style-type: none"> ○ Libri di testo ○ Fotocopie fornite dal Docente ○ Appunti ○ Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali (su bSmart, con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ PC

Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

<u>DISCIPLINA</u>	<u>Laboratorio sei Servizi di Enogastronomia (cucina)</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>Tommaso Manni</u>
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Caratteristiche dei prodotti del territorio; Tecniche di catering e banqueting; Tipologie di intolleranze alimentari; Sistema HACCP; Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni; Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
<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) <input checked="" type="checkbox"/> Green-Comp <input checked="" type="checkbox"/> Digi-Comp <input checked="" type="checkbox"/> Entre-Comp <input type="checkbox"/> Life-Comp <input type="checkbox"/> Competenze cultura democratica
<u>ABILITA’:</u>	Conoscere i prodotti e i piatti del territorio; Essere in grado di organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; Saper progettare un menu per tipologia di eventi; Simulazione di eventi, catering e banqueting; Simulazione di un piano di HACCP.
<u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	Metodologie adottate durante le lezioni: <input checked="" type="checkbox"/> Lezioni frontali e dialogate <input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate e autonome <input type="checkbox"/> Videolezioni 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"/> Attività laboratoriale <input type="checkbox"/> Brainstorming

	<input type="checkbox"/> Peer education Altro:.....
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	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 checked="" 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> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	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 checked="" type="checkbox"/> PC <input type="checkbox"/> Altro:.....

Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

<u>DISCIPLINA</u>	<u>Laboratorio sei Servizi di Enogastronomia (sala e vendita)</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>Marcucci Sergio</u>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	TRIMESTRE ENOLOGIA E ABBINAMENTI la vite Dall' uva al mosto, la vinificazione Lo spumante, lo champagne altre tipologie di vino TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY Valorizzazione dei prodotti del territorio Cos'è il prodotto tipico L'enografia nazionale

Enografia Italiana

Enografia Europea

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

L'abbinamento cibo vino

I criteri di abbinamento cibo vino

L'analisi del piatto e l'abbinamento

La successione del vino in un menù

COSTI E PREZZI

Calcolare del food cost

Prezzo di vendita

Beverage cost e prezzi del vino

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

EDUCAZIONE CIVICA Tematica generale: La ristorazione ed il turismo nell'era della Globalizzazione

UDA 1: IL MONDO DEL LAVORO NELLA RISTORAZIONE E NEL TURISMO

PENTAMESTRE

La cucina di sala

	<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> <p>X Life-Comp</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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</p>

	<p>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> (barrare le metodologie utilizzate e/o 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 <ul style="list-style-type: none"> 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>	<ul style="list-style-type: none"> o Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in DIP: 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 Altro:.....
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>1. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni in DIP:</p> <ul style="list-style-type: none"> X Libri di testo X Fotocopie fornite dal Docente X Appunti <ul style="list-style-type: none"> o Schemi, Sintesi o Mappe concettuali (con Prezi, ecc.) o Padlet o Learning apps X PC o Altro:.....

<u>DISCIPLINA</u>	MATEMATICA
<u>DOCENTE</u>	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>
<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 • Life-Comp.
<u>ABILITA':</u>	<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.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Metodologie adottate durante le lezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ lezioni frontali e dialogate ○ Esercitazioni guidate e autonome ○ Problem solving

<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></p>	<p>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni brevi • Quesiti a risposte brevi • Dialogo e discussione organizzata • Prove strutturate • Problemi ed esercizi
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<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</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>	Metodologie adottate durante le lezioni: <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezioni frontali e dialogate ○ Video su Classroom di GSuite for Education ○ Lavori di ricerca individuali
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u>	Strumenti di verifica adottati durante le lezioni: <ul style="list-style-type: none"> ○ Prove strutturate
<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni: <ul style="list-style-type: none"> ○ Fotocopie fornite dal Docente ○ Appunti

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

<u>DISCIPLINA</u>	<u>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>DURANTE CLAUDIO</u>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<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. I batteri, riproduzione batterica e fattori di crescita batterica, lieviti e muffe, intossicazioni da muffe. Parassitosi: teniasi e anisakidosi, 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). Alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali della vita, dalla gravidanza all'allattamento, dall'infanzia alla terza età. Alimentazione nello sport, Fast-food e slow-food. 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, • 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. • UDA disciplinare: 1) Il mondo del lavoro: Marketing, sicurezza e alimentazione - (Trimestre). 2) Bevande alcoliche e analcoliche “il bere miscelato”– (Pentamestre). Educazione

	civica: Le trasformazioni dell'alimentazione a causa della globalizzazione (Trimestre).
<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 ○ Competenze cultura democratica
<u>ABILITA':</u>	<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
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>1) Metodologie adottate:</p> <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

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Peer education ○ Altro:.....
<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 1) Strumenti di verifica: ○ Interrogazioni brevi X ○ Interrogazioni lunghe X ○ Relazione ○ Prove strutturate X ○ Prove semistrutturate ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problem solving X ○ Altro:.....
<p><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>1) Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</p> <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:.....

Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

<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> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p>Metodologie adottate durante le lezioni :</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input checked="" type="checkbox"/> Lavori di ricerca individuali e di gruppo <input type="checkbox"/> Attività laboratoriale <input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Altro:..... <input type="checkbox"/>
<p><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</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> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</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.)

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Padlet ○ Learning apps ○ PC ○ Altro:.....
--	--

Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

<u>DISCIPLINA</u>	<u>RELIGIONE</u>
<u>DOCENTE</u>	<u>MANCA GIOVANNI</u>
<u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p><u>Il Cristianesimo: la religione quale valore e libera scelta della persona.</u></p> <p><u>Acquisizione del concetto di dignità della persona.</u></p> <p><u>Capacità di confronto su temi etici tra la religione cristiano-cattolica e le altre religioni presenti in Italia.</u></p> <p><u>Norme, consuetudini e proibizioni alimentari nelle grandi religioni.</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>
<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>	<p>1) Metodologie adottate durante le lezioni:</p> <p><u>X Lezioni frontali e dialogate</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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>

<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> <ul style="list-style-type: none"> ○ Interrogazioni brevi ○ Interrogazioni lunghe ○ 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> <ul style="list-style-type: none"> X <u>Libri di testo</u> X <u>Fotocopie fornite dal Docente</u> ○ Appunti ○ Schemi, Sintesi ○ Mappe concettuali (con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ Learning apps ○ PC X Altro: <u>video documenti</u>

Schede informative su sigole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

<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’evoluzionestorica 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>

	(selezionare le competenze correlate alla propria disciplina, integrandole con eventuali altri contributi personali)
<u>ABILITA':</u>	<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>
<u>METODOLOGIE:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>2) Metodologie adottate durante le lezioni:</p> <p><u>X Lezioni frontali e dialogate</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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>inserimento di presentazioni in Power Point</u>
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Interrogazioni brevi ○ Interrogazioni lunghe ○ Relazione ○ Prove strutturate ○ Prove semistrutturate ○ Casi pratici ○ Problemi ed esercizi ○ Problem solving ○ Altro: <u>conversazioni in classe</u>
<u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<p>2. 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 <u>X Altro: video documenti</u>

14. DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

N.B.:

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 DATA: 26/03/2024

2° prova: Scienze e Cultura dell'Alimentazione / Lab. e Tecn. Serv. Sala e Vendita DATA: 15/04/2024

Colloquio DATA: 21/05/2024

ALL. 1 verbale scrutinio

ALL. 2 documentazione pcto

ALL 3 percorso di ed. civica (ex cittadinanza e costituzione)

ALL. 4 scheda di valutazione colloquio + griglie di valutazione prima prova e seconda prova

ALL. 5 materiali vari (UDA allegate al registro dei verbali)

Il Consiglio di Classe

COGNOME NOME	FIRMA
---------------------	--------------

MARCUCCI SERGIO	
AMMASSARI ANGELA	
BRUNETTI VALERIANA	
APOLLONIO CLAUDIA	
SAVINA SEBASTIANO MARIO	
DURANTE CLAUDIO	
MANCA GIOVANNI	
MANNI TOMMASO	
MARZO MARIA CHIARA	
RIA GIOVANNI	
CASAVECCHIA MARIA	
PENNETTA VALERIA	

Nardò, 15 Maggio 2024

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof.ssa Maria Rosaria Però)