



# ISTITUTO PROFESSIONALE “NICOLA MOCCIA”

Via Bonfante, 83 -73048 Nardò



*Nardò, 15 Maggio 2024*



**SERVIZI per *L'ENOGASTRONOMIA\_E OSPITALITA' ALBERGHIERA***

***Articolazione Enogastronomia***

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO**

**CLASSE V SEZ.B**

**COORDINATORE: prof.ssa BRUNETTI VALERIANA**

**Anno scolastico 2023/2024**

<b>INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>
<b>1. CONTESTO E ISTITUTO</b>
<b>2. RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
<b>3. CONSIGLIO DI CLASSE</b> <i>(COMPOSIZIONE con l'indicazione della disciplina insegnata e la continuità didattica)</i>
<b>4. PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO E PROFILO DELLO STUDENTE ALLA FINE DEL PERCORSO DI STUDI</b>
<b>5. PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE</b>
<b>6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>
<b>7. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA</b> 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>
<b>8. CRITERI E STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE</b> 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>
<b>9. ATTIVITA' E PROGETTI</b> 9.1 <i>NUCLEI TEMATICI INTERDISCIPLINARI</i> 9.2 <i>ATTIVITA' E PROGETTI "EDUCAZIONE CIVICA"</i>
<b>10. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA</b>
<b>11. PCTO</b> <i>(PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO)</i>
<b>12. CURRICULUM DELLO STUDENTE</b>
<b>13. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI</b>
<b>14. DOCUMENTI A DIPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b> <b>(griglie ministeriali , documenti relative al PCTO....)</b>

## 1. CONTESTO E ISTITUTO

L'Istituto è inserito in un territorio la cui economia, un tempo fondamentalmente 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)

<b>COGNOME NOME</b>	<b>Disciplina/e</b>
<b>APOLLONIO CLAUDIA</b>	<b>MATEMATICA</b>
<b>VITAGLIANO FRANCESCA</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>BRUNETTI VALERIANA</b>	<b>INGLESE</b>
<b>CICCARESE VIVIANA</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>MUCI SABINA</b>	<b>ITALIANO E STORIA</b>
<b>ORLANDO ANTONIO</b>	<b>LABORATORIO DEI SEVIZI DI ENOGASTRONOMIA</b>
<b>PERLANGELI FABIO</b>	<b>LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA</b>
<b>RIA GIOVANNI</b>	<b>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA</b>
<b>SAVINA MARIO</b>	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>
<b>MANCA GIOVANNI</b>	<b>RELIGIONE</b>

*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>
RELIGIONE	X	X	X
ITALIANO		X	X
STORIA		X	X
INGLESE	X	X	X
FRANCESE			X
MATEMATICA	X	X	X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X
LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA	X	X	X
LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			X
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	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 "**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)

<b>COGNOME E NOME</b>	<b>A. S. 2021/2022</b>	<b>A. S. 2022/2023</b>
	<b>CLASSE III</b>	<b>CLASSE IV</b>
<b>1.</b>	AMMESSO	AMMESSO
<b>2.</b>	AMMESSO	AMMESSO
<b>3.</b>	AMMESSA	AMMESSA
<b>4.</b>	AMMESSO (Classe IV)	NON AMMESSO
<b>5.</b>	AMMESSA	AMMESSA
<b>6.</b>	AMMESSO	AMMESSO
<b>7.</b>	AMMESSO	AMMESSO
<b>8.</b>		NON FREQUENTANTE (Anno scol.co 23/24)
<b>9.</b>		NON AMMESSO

<b>10.</b>	AMMESSO	AMMESSO
<b>11.</b>	AMMESSO	AMMESSO
<b>12.</b>		NON FREQUENTANTE (Classe V)
<b>13.</b>	AMMESSA	AMMESSA
<b>14.</b>	AMMESSO	AMMESSO
<b>15.</b>		AMMESSA
<b>16.</b>		NON FTREQUENTANTE (Classe V)
<b>17.</b>	AMMESSO	AMMESSO

#### **RISULTATI DELLO SCRUTINIO DELLA CLASSE IV**

NUMERO ALLIEVI	AMMESSI	AMMESSI CON SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO	NON AMMESSI	NON SCRUTINATI
19	12	0	2	5

#### **6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe 5B ENO è composta da 11 alunni, tutti provenienti dalla stessa classe quarta dell'indirizzo Enogastronomia dell'istituto: Nel triennio del percorso di studi è stata garantita la continuità didattica in quasi tutte le discipline eccetto per: Italiano, Storia, Laboratorio dei servizi di Enogastronomia (articolazione Sala e Vendita) e Francese, come emerge dal precedente quadro delle variazioni del Consiglio di classe.

Nel corso del triennio le dinamiche relazionali all'interno del gruppo classe ed il comportamento generale hanno subito dei cambiamenti rispetto alla situazione di partenza. Nella classe terza le relazioni interne sono apparse spesso faticose e gli atteggiamenti poco disciplinati di alcuni alunni di allora hanno reso l'ambiente di lavoro non sempre sereno; il gruppo classe infatti, ha risentito soprattutto del comportamento poco rispettoso da parte di alcuni alunni che hanno ostacolato l'efficacia dell'intervento didattico educativo.

Nel corso degli ultimi due anni la situazione è andata migliorando ed i rapporti interpersonali sono stati gestiti con maggiore responsabilità anche nel riconoscere i diversi punti di vista.

Nell'ultimo anno la classe ha evidenziato un comportamento generalmente corretto ed ha saputo gestire con maggior maturità la relazione con i docenti. La frequenza è risultata regolare per quasi tutti gli alunni tranne qualcuno che, per motivi di salute, ha presentato relativi certificati medici.

La maggior parte della classe ha partecipato con atteggiamento collaborativo sia al dialogo educativo-formativo che alle attività didattiche proposte, tuttavia alcuni rispetto ad altri si sono dimostrati maggiormente attivi. Infine un restante gruppo è apparso meno motivato nella partecipazione alle iniziative didattiche, differenziando talvolta l'interesse in base alla disciplina coinvolta.

In relazione all'andamento didattico-disciplinare del corrente anno scolastico, una modesta parte della classe ha manifestato una certa difficoltà nella gestione del carico delle attività assegnate con una conseguente discontinuità nell'impegno ed un'incostante progressione nell'apprendimento. Cica metà della classe ha invece dimostrato una discreta autonomia e responsabilità nel gestire lo studio individuale.

A conclusione dell'anno scolastico la preparazione conseguita dagli alunni si attesta sostanzialmente su più livelli. Una parte della classe, pur conseguendo una preparazione complessivamente sufficiente o più che sufficiente, ha affrontato lo studio con un approccio prevalentemente finalizzato al superamento delle prove di verifica. Alcuni alunni hanno evidenziato difficoltà, più o meno accentuate, nell'organizzare criticamente le conoscenze acquisite e nell'individuare i collegamenti opportuni conseguendo una preparazione frammentaria o non approfondita; altri hanno manifestato incertezze lessicali e carenze nell'esposizione o nell'uso della terminologia specifica. Vi è comunque una piccola parte della classe che ha dimostrato buone capacità critiche nel rielaborare le conoscenze ed una discreta autonomia nell'individuare collegamenti pertinenti conseguendo un livello discreto o buono nelle competenze specifiche e trasversali.

Per quanto riguarda le programmazioni interdisciplinari della classe sono stati affrontati, per educazione civica, due temi trasversali, il primo: " La ristorazione ed il turismo nell'era della globalizzazione" , durante il trimestre e il secondo: " Il valore del lavoro nella ristorazione e nel turismo", nel pentamestre.

La classe ha svolto anche diverse uscite didattiche, progetti e percorso PCTO. Tutte queste attività figurano nella scheda attività, progetti e PCTO di questo documento e rientrano nel quadro dell'offerta formativa di questo istituto scolastico.

## **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:

<b>TERZO E QUARTO ANNO</b>
----------------------------

**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.

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

**7.2 METODOLOGIE DIDATTICHE**

- 8. Lezioni frontali e partecipate
- 9. Esercitazioni guidate e autonome
- 10. Problem solving
- 11. Lavori di ricerca individuali e di gruppo
- 12. Attività laboratoriale
- 13. Brainstorming
- 14. 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.). adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecnologie di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

#### **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>							
FRAMMENTEGRAVEM. LACUNOSO 1-2-3	LACUNOSO E PARZIALE 4	LIMITATO E SUPERFICIALE 5	ESSENZIALE 6	COMPLETO SE GUIDATO 7	COMPLETO CON QUALCHE APPROF. 8	COMPL. ORGANICO E ARTICOLO. 9	ORGANICO, APPROFAMPIATO 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
- 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<sup>A</sup> B– DECLINAZIONE : ENO

<b>NUCLEI TEMATICI INTERDISCIPLINARI</b>
Il viaggio e l'incontro con l'altro
Salute e benessere
Marketing e pubblicità
Il lavoro
La crisi: il cambiamento /la trasformazione

**9.2 Attività e progetti «Educazione Civica»**

10 TITOLO DEL PERCORSO	DISCIPLINE COINVOLTE	MATERIALI
<b>Educazione civica</b>		
La ristorazione ed il turismo nell'era della globalizzazione	Storia, Religione, Scienze degli alimenti, Inglese, Francese, Scienze motorie, Matematica, Diritto e tec.amministrativa, Laboratorio cucina	Pc, materiali autentici, digital board, video, fotocopie

Il valore del lavoro nella ristorazione e nel turismo	Storia, Religione, Inglese, Francese, Scienze motorie, Matematica, Diritto e tec.amministrativa, Laboratorio cucina	Pc, materiali autentici digital board, video, fotocopie
---	---	---

### 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
Visite guidate	Schola Sarmanti	Nardò	24/10/2023
Viaggio di istruzione			
Progetti	Colazione a scuola		13/11/2023 27/11/2023
	Incontro di lettura con l'autore "Gregorio Rucco"	Aula Magna	21/11/2023

<b>Manifestazioni culturali</b>	Visita pastorale- Incontro di sensibilizzazione contro la violenza sulle donne	Teatro comunale di Nardò	28/11/2024
	Incontro con Associazione “Marinai d’Italia”		23/01/2024
	Partecipazione al convegno: “Nardò, una città che trema	Teatro comunale di Nardò	16/02/2024
	Incontro con l’autore Andrea Salvatici	Aula “D. Ingrosso”	27/01/2024 1h 30’
	Incontro con l’autrice “Erica Simonetti”	Sede Centrale	23/04/2024
	Camminata della Resistenza con l’autore Gregorio Russo	Centro storico di Nardò	24/04/ 2024 2h
<b>Incontri con esperti</b>	Incontro con ALMA- Scuola di cucina	Sede Centrale	
<b>Orientamento</b>	ARPAL	Lecce	14/02/2024
	Partecipazione al BTM	Bari	27/02/2024
	Nutrizione è salute - in collaborazione con UNISALENTO	Aula “D. Ingrosso”/ Ecotekne	7-8-10-13 maggio

## 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><b>L’ENOGASTRONOMO A tutto tondo ED. III<sup>^</sup></b></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><b>Gli Obiettivi e le finalità del progetto, sono stati in coerenza con i bisogni del territorio:</b></p> <p>✓ Realizzare proposte enogastronomiche adatte al contesto;</p>
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Valorizzare gli aspetti nutrizionali e dietetici delle preparazioni culinarie;</li> <li>✓ Mettere in risalto le produzioni locali legate alle tradizioni;</li> </ul> <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.</p> <p>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" data-bbox="582 555 1316 882"> <thead> <tr> <th rowspan="3"><b>Moduli</b></th> <th><b>Terzo</b></th> <th><b>Quarto</b></th> <th><b>Quinto</b></th> <th></th> </tr> <tr> <th><b>Anno</b></th> <th><b>Anno</b></th> <th><b>Anno</b></th> <th></th> </tr> <tr> <th>a.s. 2020/21</th> <th>a.s. 2021/22</th> <th>a.s. 2022/23</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sicurezza sul lavoro</td> <td>12</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Orientamento</td> <td>12</td> <td>10</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tecniche di gestione</td> <td>6</td> <td>10</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Autoimprenditorialità</td> <td>10</td> <td>10</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Stage</td> <td>40</td> <td>60</td> <td>24</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Totale ore</b></td> <td><b>80</b></td> <td><b>90</b></td> <td><b>30</b></td> <td><b>200</b></td> </tr> </tbody> </table>	<b>Moduli</b>	<b>Terzo</b>	<b>Quarto</b>	<b>Quinto</b>		<b>Anno</b>	<b>Anno</b>	<b>Anno</b>		a.s. 2020/21	a.s. 2021/22	a.s. 2022/23		Sicurezza sul lavoro	12				Orientamento	12	10	3		Tecniche di gestione	6	10	3		Autoimprenditorialità	10	10			Stage	40	60	24		<b>Totale ore</b>	<b>80</b>	<b>90</b>	<b>30</b>	<b>200</b>
<b>Moduli</b>	<b>Terzo</b>		<b>Quarto</b>	<b>Quinto</b>																																								
	<b>Anno</b>		<b>Anno</b>	<b>Anno</b>																																								
	a.s. 2020/21	a.s. 2021/22	a.s. 2022/23																																									
Sicurezza sul lavoro	12																																											
Orientamento	12	10	3																																									
Tecniche di gestione	6	10	3																																									
Autoimprenditorialità	10	10																																										
Stage	40	60	24																																									
<b>Totale ore</b>	<b>80</b>	<b>90</b>	<b>30</b>	<b>200</b>																																								
<p>2. ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI</p>	<p><b>Aziende coinvolte per attività di stage:</b></p> <p><i>antichi Sapori Leverano</i>  <i>Pizzeria da franco Leverano</i>  <i>N&amp;T servizi (BAR) Copertino</i>  <i>Tutto Pronto Magliano</i>  <i>Ristorante pizzeria ferro e Fuoco Nardò</i>  <i>Pando Store Nardò</i>  <i>Antica osteria Copertino</i>  <i>Braceria Porca Vacca Nardò</i>  <i>Ristorante Conte Cavour Veglie</i>  <i>Dolce Pausa Leverano</i>  <i>Associazione UNIROCA Roca</i></p> <p><b>Attività di orientamento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Alma Orientamento Scuola</li> <li>✓ Partecipazione all'evento Job Day Gallipoli</li> <li>✓ Giornata della memoria</li> <li>✓ Attività presso Eros Bar di Galatina</li> <li>✓ Visita al Salone "AgroGePaCiok" Lecce</li> <li>✓ Incontro di Orientamento post-diploma con ARPAL PUGLIA</li> <li>✓ BTM Bari</li> </ul> <p><b>Formazione sicurezza:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Formazione generale in materia di Salute e Sicurezza sul Lavoro di 4 ore con <b>A.N.F.O.S.</b></li> <li>✓ Formazione con docente esperto - Sicurezza sul lavoro DLGS 81/2008 di 8 ore.</li> </ul> <p><b>Tecniche di gestione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Partecipazione al corso di formazione HACCP con rilascio dell'attestato</li> <li>✓ Incontro con l'esperto Sig.ra Luciana Anglano della Cantina Schola Sarmenti Nardò ore 3 Visita della struttura.</li> </ul> <p><b>Ore d'aula:</b></p>																																											

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Incontri di formazione a scuola con docenti di economia su: Autoimprenditorialità:</i></li> </ul> <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"> <li>✓ <i>Formazione con tutor ANPAL sulle politiche attive del lavoro</i></li> </ul>						
3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE	<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><b><i>Competenze di cittadinanza e comunicative relazionali:</i></b>  Hanno sviluppato competenze professionali ed in particolare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ il lavoro di squadra attraverso relazioni interpersonali,</li> <li>✓ il rispetto di ruoli e gerarchie.</li> </ul> <p>Arricchito la formazione di competenze spendibili nel mondo del lavoro usando in modo appropriato le forme linguistiche del contesto lavorativo.</p> <p>La valutazione delle attività è stata valutata, tenendo conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ il livello di partecipazione dello studente alle attività previste dal progetto;</li> <li>✓ Relazione finale (elaborata dallo studente al termine dell'esperienza in azienda).</li> </ul>						
4.	<table border="1"> <thead> <tr> <th><b>DISCIPLINA</b></th> <th><b>COMPITO</b></th> <th><b>OBIETTIVI</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Laboratorio di Enogastronomia</b></td> <td>Approfondire le proprie conoscenze con l'esperienza di stage.</td> <td>Realizzare proposte Enogastronomiche nelle diverse esigenze nutrizionali valorizzando le produzioni tipiche locali</td> </tr> </tbody> </table>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>COMPITO</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>Laboratorio di Enogastronomia</b>	Approfondire le proprie conoscenze con l'esperienza di stage.	Realizzare proposte Enogastronomiche nelle diverse esigenze nutrizionali valorizzando le produzioni tipiche locali
<b>DISCIPLINA</b>	<b>COMPITO</b>	<b>OBIETTIVI</b>					
<b>Laboratorio di Enogastronomia</b>	Approfondire le proprie conoscenze con l'esperienza di stage.	Realizzare proposte Enogastronomiche nelle diverse esigenze nutrizionali valorizzando le produzioni tipiche locali					
COMPETENZE COLLEGATE AL PECUP							















**Progetto Cooking Lab 4.0-2 della classe 5B Eno**

## **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
- Matematica
- Scienze e cultura degli alimenti
- Diritto e tecniche amministrative
- Laboratorio servizi per l’enogastronomia
- Laboratorio servizi sala e vendita
- Scienze motorie
- Religione

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b><u>Lingua e letteratura italiana</u></b>
<b><u>DOCENTE</u></b>	<b><u>Prof.ssa Muci Sabina Benvenuta</u></b>
<b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p>Naturalismo e Verismo.</p> <p>Giovanni Verga: vita, opere, poetica;  <i>I Malavoglia</i>: Trama del romanzo e personaggi principali;  lettura dei brani " Il ritorno di 'Ntoni alla casa del nespolo",  "L'avvilimento di 'Ntoni";  <i>Rosso Malpelo</i>: lettura e analisi  Mastro don Gesualdo: trama.</p> <p>Il Decadentismo</p> <p>Giovanni Pascoli: vita, opere, poetica;  <i>IMyricae</i>: comprensione ed analisi delle poesie "Novembre"  "X Agosto".</p> <p>Gabriele D'Annunzio: vita, opere, poetica;</p> <p><i>Alcyone</i>: comprensione ed analisi delle poesie "La sera  fiesolana", "La pioggia nel pineto"</p> <p>Le avanguardie storiche del novecento;  lettura e comprensione T. Marinetti: "Manifesto del futurismo",  "Manifesto tecnico della letteratura futurista"</p> <p>Giuseppe Ungaretti: vita, opere, poetica;  L'allegria:  comprensione ed analisi delle poesie "In memoria", "San Martino del  Carso", "Fratelli", "Mattina", "Soldati"</p> <p>Italo Svevo: vita, opere, poetica;  La coscienza di Zeno - lettura ed analisi dei seguenti  brani: <i>Prefazione</i>; <i>L'ultima sigaretta</i>; "La morte del padre"</p> <p>Dopo il 15 maggio sarà trattato il seguente argomento:  Luigi Pirandello: vita, pensiero, poetica, opere; lettura di brani.</p> <p>UDA 1:Il mondo del lavoro nella ristorazione e nel turismo (UDA  orientativa);  UDA 2 La cucina tipica tra tradizione e innovazione</p>

<p><b><u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u></b></p>	<p>Contributo 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"> <li>• Green comp</li> <li>• Digi comp</li> <li>• Entre comp</li> <li>X. Life comp</li> <li>X. Competenze cultura democratica</li> </ul>
<p><b><u>ABILITA’:</u></b></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 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 Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario cui l’opera appartiene.</p> <p>Imparare a dialogare con le opere di un autore Acquisire alcuni termini specifici del linguaggio letterari</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>Metodologie adottate durante le lezioni :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>X Lezioni frontali e dialogate</li> <li>X. Esercitazioni guidate e autonome <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Video su Classroom di GSuite for Education</li> <li>○ Problem solving</li> </ul> </li> <li>X. Lavori di ricerca individuali e di gruppo <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Attivitàlaboratoriale</li> <li>○ Brainstorming</li> </ul> </li> <li>X Peer education</li> <li>○ Altro:.....</li> </ul>
<p><b><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></b> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>X Interrogazioni brevi</li> <li>X Interrogazioni lunghe <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Relazione</li> </ul> </li> <li>X. Prove strutturate</li> <li>X Prove semistrutturate <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Casi pratici</li> <li>○ Problemi ed esercizi</li> </ul> </li> </ul>

	X Problem solving ○ Altro:.....
<b><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></b> <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u>	<b>Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</b> X Libri di testo X Fotocopie fornite dal Docente X Appunti X. Schemi, Sintesi X Mappe concettuali (con Prezi, ecc.) ○ Padlet ○ Learning apps ○ PC ○ Altro:.....

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b><u>Storia</u></b>
<b><u>DOCENTE</u></b>	<b><u>Prof.ssa Muci Sabina Benvenuta</u></b>
<b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Dai primi del Novecento alla Prima guerra mondiale La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS La crisi del dopoguerra La crisi del '29 ed il New Deal Il totalitarismo in Italia: il fascismo Il nazismo La seconda guerra mondiale;  Dopo il 15 maggio saranno trattati i seguenti argomenti: La Costituente e la Costituzione Italiana Le 21 donne della Costituente  Ed Civica: Evoluzione storica delle relazioni tra i popoli Il lungo viaggio alla conquista dei diritti: il lavoro e la Costituzione; il lavoro e l'emancipazione femminile; Le donne della dichiarazione Universale dei Diritti Umani  UDA PLURIDISCIPLINARI UDA 1:il mondo del lavoro nella ristorazione e nel turismo (UDA orientativa); UDA 2 La cucina tipica tra tradizione e innovazione
<b><u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u></b>	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"> <li>• <b>Green-Comp</b></li> <li>• <b>Digi-Comp</b></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Entre-Comp</b></li> <li><b>X Life-Comp</b></li> <li><b>X. Competenze cultura democratica</b></li> </ul>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p><i>raggiunte in modo molto diversificato)</i>          Leggere e interpretare il testo storico, le fonti, i documenti          Conoscere soggetti, azioni, aspetti sociali, economici, politici del fatto storico</p> <p>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</p> <p>Utilizzare il lessico specifico della disciplina          Scrivere testi di tipo informativo-espositivo ed argomentare relativamente al tema trattato</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b>  <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p><b>Metodologie adottate durante le lezioni :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>X Lezioni frontali e dialogate</li> <li>X. Esercitazioni guidate e autonome             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Video su Classroom di GSuite for Education</li> <li>○ Problem solving</li> </ul> </li> <li>X. Lavori di ricerca individuali e di gruppo             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Attivitàlaboratoriale</li> <li>○ Brainstorming</li> </ul> </li> <li>X Peer education</li> <li>○ Altro:.....</li> </ul>
<p><b><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></b>  <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p><b>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>X Interrogazioni brevi</li> <li>X Interrogazioni lunghe             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Relazione</li> </ul> </li> <li>X. Prove strutturate</li> <li>X Prove semistrutturate             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Casi pratici</li> <li>○ Problemi ed esercizi</li> </ul> </li> <li>X Problem solving             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Altro:.....</li> </ul> </li> </ul>
<p><b><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>  <u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p><b>Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>X Libri di testo</li> <li>X Fotocopie fornite dal Docente</li> <li>X Appunti</li> <li>X. Schemi, Sintesi</li> <li>X Mappe concettuali (con Prezi, ecc.)             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Padlet</li> <li>○ Learning apps</li> <li>○ PC</li> <li>○ Altro:.....</li> </ul> </li> </ul>



<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>INGLESE</b>
<b><u>DOCENTE</u></b>	<b>BRUNETTI VALERIANA</b>
<b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	<p>Food in the United Kingdom and food in the USA  History of food  The Mediterranean diet  HACCP  The Slow Food movement  Organic Food versus GMOs  Sustainable food  The roots of vegetarianism  Being vegetarian/ Being vegan  Food allergies and intolerances  Enogastronomic tour of Italy  Japanese-Style trends and Chinese cuisine  A CV and an application letter</p>
<b><u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u></b>	<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"> <li>• <b>Green-Comp</b></li> <li>• <b>Digi-Comp</b></li> <li>• <b>Life-Comp.</b></li> </ul>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<p>-Saper descrivere una pietanza illustrandone le proprietà nutrizionali</p> <p>-Saper localizzare una ricetta tipica nel luogo di provenienza</p> <p>-Saper confrontare caratteristiche culturali anche in funzione di specialità enogastronomiche</p> <p>-Saper interpretare cambiamenti e tendenze nell’ambito del turismo e della ristorazione</p>

<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p><b>Metodologie adottate durante le lezioni :</b></p> <p>X Lezioni frontali e dialogate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• X Esercitazioni guidate e autonome</li> <li>• X Video su Classroom di GSuite for Education</li> <li>• X Problem solving</li> <li>• X Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>• X Brainstorming</li> <li>• Peer education</li> <li>• Altro:.....</li> </ul>
<p><b><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></b></p>	<p><b>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrogazioni brevi</li> <li>• Interrogazioni lunghe</li> <li>• Quesiti a risposte brevi</li> <li>• Brevi produzioni scritte</li> <li>• Dialogo e discussione organizzata</li> <li>• Prove strutturate e semistrutturate</li> </ul>
<p><b><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p><b>Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Libri di testo</li> <li>○ Fotocopie fornite dal Docente</li> <li>○ Appunti, Schemi, Sintesi</li> <li>○ Mappe concettuali</li> </ul>

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b><u>EDUCAZIONE CIVICA</u></b>
<b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La ristorazione ed il turismo nell'era della globalizzazione: il consumo del prodotto locale e/o a km 0 per differenziarsi sul piano globale</li> <li>➤ Il valore del lavoro nella ristorazione e nel turismo: presentare un profilo professionale appropriato al settore enogastronomico sul piano commerciale</li> </ul>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<p>- 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</p> <p>- Saper confrontare caratteristiche culturali anche in funzione di tradizioni enogastronomiche locali</p> <p>- Saper spendere la propria formazione professionale nei diversi ruoli richiesti dal mercato aziendale</p> <p>- Saper mantenere le proprie tradizioni enogastronomiche e culturali, la cui peculiarità spesso può creare opportunità di lavoro in un mercato sempre più globalizzato</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p><b>Metodologie adottate durante le lezioni:</b> ○</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lezioni frontali e dialogate</li> <li>○ Video su Classroom di GSuite for Education</li> <li>○ Lavori di ricerca individuali</li> </ul>
<b><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></b>	<p><b>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Prove strutturate</li> </ul>
<b><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p><b>Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</b> ○</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fotocopie fornite dal Docente</li> <li>○ Appunti</li> </ul>

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>Lingua francese</b>
<b><u>DOCENTE</u></b>	<b>Ciccarese Viviana</b>
<b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Les aliments à risque</li> <li>● Les techniques de conservation en général</li> <li>● Les différentes gammes de produits</li> <li>● Le système HACCP</li> <li>● L'hygiène et la sécurité du personnel</li> <li>● Les labels de qualité et d'origine en général</li> <li>● Cuisine traditionnelle, nouvelle cuisine, nouvelles tendances culinaires</li> <li>● Les chefs français les plus importants</li> <li>● Le menu et les cartes,</li> <li>● Comment on écrit une recette,</li> <li>● Recettes typiques et modernes</li> <li>● Les stratégies pour se placer sur le marché</li> </ul>
<b><u>DIDATTICA</u></b> <b><u>ORIENTATIVA</u></b>	<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>Green-Comp Digi-Comp Entre-Comp X Life-Comp Competenze cultura democratica</p>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Identificare e utilizzare le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche presentate per esprimersi in modo essenziale in Lingua Francese.</li> <li>➤ Applicare le regole d'igiene e sicurezza o nella gestione di un ristorante</li> <li>➤ Determinare la qualità dei prodotti e applicare una buona conservazione degli alimenti</li> <li>➤ Distinguere i tipi di cucina e ristoranti</li> <li>➤ Conoscere in breve la storia della cucina francese</li> <li>➤ Elaborare un menu e una ricetta semplici</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b> <b><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></b>	<p><b>Metodologie adottate durante le lezioni :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ X Lezioni frontali e dialogate</li> <li>○ X Esercitazioni guidate e autonome</li> <li>○ Video su Classroom di GSuite for Education</li> <li>○ Problem solving</li> <li>○ X Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>○ Attività Laboratoriale</li> <li>○ X Brainstorming</li> <li>○ Peer education</li> </ul>

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

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>MATEMATICA</b>
<b><u>DOCENTE</u></b>	<b>APOLLONIO CLAUDIA</b>
<b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	<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>
<b><u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u></b>	<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"> <li>• <b>Green-Comp</b></li> <li>• <b>Digi-Comp</b></li> <li>• <b>Life-Comp.</b></li> </ul>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Saper determinare il dominio di una funzione</li> <li>✓ Saper stabilire se una funzione è pari o dispari</li> <li>✓ Saper determinare le coordinate dei punti di intersezione con gli assi del grafico di una funzione</li> <li>✓ Saper studiare il segno di una funzione</li> <li>✓ Saper calcolare i limiti nelle forme indeterminate:  <math>+\infty-\infty</math>; <math>\infty/\infty</math>; <math>0/0</math></li> <li>✓ Saper disegnare il grafico probabile di una funzione.</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p><b>Metodologie adottate durante le lezioni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ lezioni frontali e dialogate</li> <li>○ Esercitazioni guidate e autonome</li> <li>○ Problem solving</li> </ul>

<p><b><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></b></p>	<p><b>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrogazioni brevi</li> <li>• Quesiti a risposte brevi</li> <li>• Dialogo e discussione organizzata</li> <li>• Prove strutturate</li> <li>• Problemi ed esercizi</li> </ul>
<p><b><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p><b>Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Libri di testo</li> <li>○ Fotocopie fornite dal Docente</li> <li>○ Appunti, Schemi, Sintesi</li> <li>○ Mappe concettuali</li> </ul>

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b><u>EDUCAZIONE CIVICA</u></b>
<b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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</li> <li>➤ Il valore del lavoro nella ristorazione e nel turismo: le opportunità che gli strumenti logici e digitali introducono nel lavoro.</li> </ul>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 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</li> <li>✓ saper utilizzare gli strumenti logici e digitali per adeguare la ristorazione ed il turismo al processo di globalizzazione</li> <li>✓ saper individuare l'importanza del lavoro nella ristorazione e nel turismo, tra innovazione tecnologica e precarietà</li> <li>✓ saper gestire le opportunità che gli strumenti logici e digitali introducono nel lavoro</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<b>Metodologie adottate durante le lezioni:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lezioni frontali e dialogate</li> <li>○ Video su Classroom di GSuite for Education</li> <li>○ Lavori di ricerca individuali</li> </ul>
<b><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></b>	<b>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Prove strutturate</li> </ul>
<b><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<b>Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fotocopie fornite dal Docente</li> <li>○ Appunti</li> </ul>

--	--

<b>DISCIPLINA</b>	<b>SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>VITAGLIANO FRANCESCA</b>
<b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p>la carta di Milano</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-la sostenibilità ambientale, filiera a “km 0” (ed. civica)</li> <li>-Il fenomeno della globalizzazione (ed. civica)</li> <li>-I consumi negli ultimi 50 anni</li> <li>-Fattori concorrenti allo sviluppo dei consumi (ed. civica)</li> <li>- Contaminazioni biologiche: virus, batteri, lieviti, muffe, principali patologie</li> <li>- Alimentazione biologica, alimenti di gamma, integrali, bio, integratori.</li> <li>-L'HACCP</li> <li>-Sicurezza alimentare, sul lavoro, degli operatori di settore</li> <li>-Alimentazione per fasce di età: lattante, donna in gravidanza, in allattamento e in menopausa, da zero a tre anni, adolescente, adulto, anziano</li> <li>-Principali patologie legate all'alimentazione: diabete, ipercolesterolemia, ipertensione, obesità, sindrome metabolica</li> <li>-Linee guida per una corretta alimentazione</li> <li>-I principali regimi alimentari</li> <li>-La Dieta Mediterranea: storia, caratteristiche, tipologie di cottura, uso delle erbe aromatiche e dei condimenti</li> <li>-L'alcolismo, patologie, il grado alcolico</li> <li>-Il cibo come esperienza culturale, le religioni monoteiste e il cibo</li> </ul>
<b><u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u></b>	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"> <li>• <b>X Green-Comp</b></li> <li>• <b>X Digi-Comp</b></li> <li>• <b>Entre-Comp</b></li> <li>• <b>X Life-Comp</b></li> <li>• <b>X Competenze cultura democratica</b></li> </ul>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p>-Comprendere il significato dell'alimentazione e l'importanza del bilancio energetico.</p> <p>-Comprendere il rapporto tra alimentazione e salute nelle diverse età e in particolari situazioni fisiologiche.</p> <p>- Individuare i rischi legati alle diete estreme, ipocaloriche e/o poco equilibrate.</p> <p>-Riconoscere le relazioni causa-effetto tra errori alimentari e malattie del benessere.</p> <p>- Comprendere il rapporto tra le attività umane e le varie forme di contaminazione alimentare.</p> <p>- Comprendere i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.</p> <p>-Comprendere i rischi associati all'uso di additivi alimentari. --Comprendere l'importanza degli alimenti funzionali, dei probiotici e prebiotici.</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>Metodologie adottate durante le lezioni :</b></p> <p>X Lezioni frontali e dialogate</p> <p>X Esercitazioni guidate e autonome</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Video su Classroom di GSuite for Education</li> <li>○ X Problem solving</li> <li>○ X Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>○ Attività laboratoriale</li> <li>○ X Brainstorming</li> <li>○ Peer education</li> <li>○ Altro: RICERCHE IN RETE</li> </ul>
<p><b><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></b> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ X Interrogazioni brevi</li> </ul>

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

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

	<p><b>UDA 2:</b> - 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><b>EDUCAZIONE CIVICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I profili economici connessi alla globalizzazione nella ristorazione e nel turismo</li> <li>- L'importanza del turismo e gli impatti economici</li> </ul> <p><b>Il business plan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il business plan: aspetti generali</li> <li>- i destinatari del business plan</li> <li>- il piano aziendale</li> <li>- il contenuto del business plan</li> <li>- l'analisi economico finanziaria</li> </ul> <p><b>Argomenti da svolgere</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- esempi di business plan di aziende ristorative e ricettive</li> </ul> <p><b>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la sicurezza del lavoro: aspetti generali</li> <li>- il testo unico sulla sicurezza del lavoro</li> <li>- come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro</li> <li>- la normativa antincendio</li> </ul> <p><b>Le norme sulla costituzione dell'impresa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa</li> <li>- le forme giuridiche che possono assumere le imprese turistico-ristorative</li> </ul>
<p><b><u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u></b></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"> <li>X Green-Comp</li> <li>X Digi-Comp</li> <li>X Entre-Comp</li> <li>X Life-Comp</li> <li>X Competenze cultura democratica</li> </ul>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche;</li> <li>- individuare fasi e procedure per redigere un business plan;</li> <li>- elaborare budget di imprese turistico – ristorative;</li> <li>- individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo;</li> <li>- individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali;</li> <li>- utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza;</li> <li>- individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto;</li> <li>- saper riconoscere il processo di globalizzazione che coinvolge la ristorazione ed il turismo;</li> <li>- saper individuare l'importanza del lavoro nella ristorazione e nel turismo.</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>  (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p><b>Metodologie adottate durante le lezioni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lezioni frontali e dialogate</li> <li>○ Esercitazioni guidate e autonome</li> <li>○ Videolezioni su Classroom di GSuite for Education</li> <li>○ Problem solving</li> <li>○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>○ Attività laboratoriale</li> </ul>
<b><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></b>  (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p><b>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Interrogazioni brevi</li> <li>○ Interrogazioni lunghe</li> <li>○ Relazione</li> <li>○ Prove strutturate</li> <li>○ Prove semistrutturate</li> <li>○ Casi pratici</li> <li>○ Problemi ed esercizi</li> <li>○ Problem solving</li> </ul>

--	--

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA</b>
<b><u>DOCENTE</u></b>	<b>ORLANDO ANTONIO RINALDO</b>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p><b>Igiene e salubrità delle lavorazioni - Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica</b>  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><b>Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro - La sicurezza sul luogo di lavoro</b>  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><b>Alimenti e qualità alimentare - le certificazioni di qualità</b>  I valori del cibo  La tutela dei prodotti di qualità  I prodotti ecocompatibili  I nuovi prodotti alimentari  Le gamme alimentari</p> <p><b>Approvvigionamento - La gestione dell'economato</b>  L'organizzazione del reparto  La pianificazione degli acquisti  Ordinazioni, ricevimento, stoccaggio delle merci  La gestione delle scorte  La valorizzazione delle giacenze</p> <p><b>La determinazione dei costi e dei prezzi</b>  Il food cost  Il calcolo dei prezzi di vendita</p> <p><b>I menu e la corretta nutrizione - I menu nella ristorazione commerciale</b>  Evoluzione del menu  Le abitudini alimentari oggi  L'offerta gastronomica dei locali pubblici  La selezione dei piatti</p> <p><b>Gli aspetti nutrizionali dei menu</b></p>

	<p>Alimenti, principi nutritivi e calorie Le intolleranze alimentari</p> <p><b>Catering e Banqueting - Tecniche di catering e banqueting</b> Gestione dei servizi di catering e banqueting Catering e ristorazione collettiva L'organizzazione della produzione</p> <p><b>I menu della ristorazione collettiva</b> I menu della ristorazione sociale e aziendale Il servizio di ristorazione viaggiante</p> <p style="text-align: center;"><b>EDUCAZIONE CIVICA INDIRIZZO EOA</b> Tematica generale: Il mondo del lavoro nel mondo e nel turismo</p> <p><b>Il Pentamestre</b> Come cambia il ruolo dello chef di cucina oggi</p>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Realizzare piatti con prodotti del territorio, tenendo conto anche delle intolleranze alimentari.</li> <li>✓ Organizzare il servizio programmando e coordinando strumenti, mezzi e spazi.</li> <li>✓ Progettare menù per varie tipologie di eventi, simulando anche eventi di catering e banqueting.</li> <li>✓ Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</li> <li>✓ Simulare un piano di HACCP.</li> <li>✓ Applicare criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p><b>1) Metodologie adottate durante le lezioni:</b>  <input checked="" type="checkbox"/> Lezioni frontali e dialogate  <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni guidate e autonome  <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving  <input checked="" type="checkbox"/> Lavori di ricerca individuali e di gruppo  <input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriale  <input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming  <input type="checkbox"/> Peer education          Altro:.....</p>
<p><b><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></b></p> <p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<p><b>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</b>  <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>

<b><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>  (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<b>Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</b> <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:.....
---	---

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>EDUCAZIONE CIVICA INDIRIZZO EOA</b> Tematica generale: Il mondo del lavoro nel mondo e nel turismo
<b><u>DOCENTE</u></b>	Orlando Antonio Rinaldo <b>Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia</b>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  (anche attraverso UDA o moduli)	Come cambia il ruolo dello chef di cucina e della brigata di oggi
<b><u>ABILITA':</u></b>	✓ Applicare criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
<b><u>METODOLOGIE:</u></b> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<b>2) Metodologie adottate durante le lezioni:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Lezioni frontali e dialogate <input checked="" type="checkbox"/> Lavori di ricerca individuali e di gruppo
<b><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></b> (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<b>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni brevi <input checked="" type="checkbox"/> Casi pratici
<b><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>  (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<b>Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</b> <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:.....

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b><u>LABORATORIO dei SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA-SALA e VENDITA</u></b>
<b><u>DOCENTE</u></b>	<b><u>Perlangeli Fabio</u></b>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p>TRIMESTRE</p> <p>ENOLOGIA E ABBINAMENTI</p> <p>la vite</p> <p>Dall' uva al mosto, la vinificazione</p> <p>Lo spumante, lo champagne</p> <p>altre tipologie di vino</p> <p>TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY</p> <p>Valorizzazione dei prodotti del territorio</p> <p>Cos'è il prodotto tipico</p> <p>L'enografia nazionale</p> <p>Enografia Italiana</p> <p>Enografia Europea</p> <p>DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO</p> <p>La tecnica di degustazione</p> <p>I principi base</p> <p>L'esame visivo</p> <p>L'esame olfattivo</p> <p>L'esame gusto-olfattivo</p> <p>Le schede di valutazione</p> <p>L'abbinamento cibo vino</p> <p>I criteri di abbinamento cibo vino</p> <p>L'analisi del piatto e l'abbinamento</p> <p>La successione del vino in un menù</p> <p>COSTI E PREZZI</p> <p>Calcolare del food cost</p> <p>Prezzo di vendita</p> <p>Beverage cost e prezzi del vino</p>

	<p><b>L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'azienda digitale</li> <li>Software gestionale per ristoranti e bar</li> <li>Sistemi di comunicazione tra dipendenti</li> <li>L'hardware per la digitalizzazione</li> <li>La gestione degli acquisti e l'economato</li> <li>Approvvigionamento e fornitori</li> <li>Gestione magazzino e scorte</li> <li>L'acquisto del vino</li> </ul> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b> Tematica generale: La ristorazione ed il turismo nell'era della Globalizzazione</p> <p><b>UDA 1: IL MONDO DEL LAVORO NELLA RISTORAZIONE E NEL TURISMO</b></p> <p><b>PENTAMESTRE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La cucina di sala</li> <li>Il flambage</li> <li>Lavorare alla lampada</li> <li>Esempi di ricette</li> </ul> <p><b>IL BANQUETING E IL CATERING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I banchetti e il servizio banqueting</li> <li>La vendita del servizio</li> <li>L'organizzazione dell'evento</li> </ul> <p><b>LA GESTIONE E L'OFFERTA DEL BAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vini Liquorosi</li> <li>I distillati, i liquori e i cocktail</li> <li>Le bevande aperitive</li> <li>I distillati</li> <li>I liquori</li> <li>Gli amari</li> <li>I cocktail</li> <li>I cocktail internazionali</li> <li>Il Barman Salutista, Le nuove tendenze: Mocktail, Virgin, Bio</li> </ul>
--	---

	<p>ecc.</p> <p>UDA 2: La cucina tipica tra tradizione e innovazione</p> <p>EDUCAZIONE CIVICA Tematica generale: Il valore del lavoro nella ristorazione e nel turismo</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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Digi-Comp</li> </ul> <p>X Entre-Comp</p> <p>X Life-Comp</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenze cultura democratica</li> </ul>
<u>ABILITA’:</u>	<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>
<u>METODOLOGIE:</u>  (barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)	<p>Metodologie adottate durante le lezioni:</p> <p>X. Lezioni frontali e dialogate</p> <p>X Esercitazioni guidate e autonome</p> <p>X Videolezioni su Classroom di GSuite for Education</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Problem solving</li> </ul> <p>X Lavori di ricerca individuali e di gruppo</p> <p>X Attività laboratoriale</p>
<u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Strumenti di verifica adottati durante le lezioni in DIP:</li> </ul> <p>X Interrogazioni brevi</p> <p>X Interrogazioni lunghe</p>

<p><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>X Relazione</li> <li>X Prove strutturate</li> <li>X Prove semistrutturate</li> <li>X Casi pratici</li> <li>○ Problemi ed esercizi</li> <li>○ Problem solving</li> <li>○ Altro:.....</li> </ul>
<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 in DIP:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>X Libri di testo</li> <li>X Fotocopie fornite dal Docente</li> <li>X Appunti</li> <li>○ Schemi, Sintesi</li> <li>○ Mappe concettuali (con Prezi, ecc.)</li> <li>○ Padlet</li> <li>○ Learning apps</li> <li>X PC</li> <li>○ Altro:.....</li> </ul>

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>
<b><u>DOCENTE</u></b>	<b>SAVINA MARIO</b>
<b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<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><b>Educazione Civica</b> – 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><b><u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u></b></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><b>X Green-Comp</b>  <b>X Digi-Comp</b>  <b>X Entre-Comp</b>  <b>X Life-Comp</b>  <b>X Competenze cultura democratica</b></p>
<p><b><u>ABILITA’:</u></b></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><b><u>METODOLOGIE:</u></b>  <b><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></b></p>	<p><b>Metodologie adottate durante le lezioni :</b></p> <p><b>X</b> Lezioni frontali e dialogate  <b>X</b> Esercitazioni guidate e autonome  <b>X</b> Video su Classroom di GSuite for Education  <b>X</b> Problem solving  <b>X</b> Lavori di ricerca individuali e di gruppo</p> <p>○ Attività laboratoriale  <b>X</b> Brainstorming  ○ Peer education  ○ Altro:.....  ○</p>
<p><b><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></b>  <b><u>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</u></b></p>	<p><b>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</b></p> <p><b>X</b> Interrogazioni brevi  ○ Interrogazioni lunghe</p>

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

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

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

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b><u>EDUCAZIONE CIVICA</u></b>
<b><u>DOCENTE</u></b>	<b><u>MANCA GIOVANNI</u></b>
<p><b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b><u>Comprensione ed accettazione delle diversità in contesti religiosi.</u></b></p> <p><b><u>Conoscenza dell'evoluzionestorica dei popoli alla luce di una società sempre più globalizzata.</u></b></p> <p><b><u>La dottrina sociale della Chiesa e il mondo del lavoro.</u></b></p> <p><b><u>Cittadinanza attiva e Costituzione</u></b></p>
<b><u>DIDATTICA ORIENTATIVA</u></b>	<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"> <li>• <b>Green-Comp</b></li> <li>• <b>Digi-Comp</b></li> <li>• <b>Entre-Comp</b></li> <li>• <b>Life-Comp</b></li> <li>• <b><u>Competenze cultura democratica</u></b></li> </ul>

<p><b><u>ABILITA':</u></b></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><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>2) Metodologie adottate durante le lezioni:</b></p> <p><b><u>X Lezioni frontali e dialogate</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Esercitazioni guidate e autonome</li> <li>○ Video su Classroom di GSuite for Education</li> <li>○ Problem solving</li> <li>○ Lavori di ricerca individuali e di gruppo</li> <li>○ Attivitàlaboratoriale</li> <li>○ Brainstorming</li> <li>○ Peer education</li> <li>○ Altro: <b><u>inserimento di presentazioni in Power Point</u></b></li> </ul>
<p><b><u>STRUMENTI DI VERIFICA:</u></b></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>Strumenti di verifica adottati durante le lezioni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Interrogazioni brevi</li> <li>○ Interrogazioni lunghe</li> <li>○ Relazione</li> <li>○ Prove strutturate</li> <li>○ Prove semistrutturate</li> <li>○ Casi pratici</li> <li>○ Problemi ed esercizi</li> <li>○ Problem solving</li> <li>○ Altro: <b><u>conversazioni in classe</u></b></li> </ul>
<p><b><u>MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p> <p>(barrare le metodologie utilizzate e/o aggiungere)</p>	<p><b>2. Mezzi e strumenti adottati durante le lezioni:</b></p> <p><b><u>X Libri di testo</u></b></p> <p><b><u>X Fotocopie fornite dal Docente</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Appunti</li> <li>○ Schemi, Sintesi</li> <li>○ Mappe concettuali (con Prezi, ecc.)</li> <li>○ Padlet</li> <li>○ Learning apps</li> <li>○ PC</li> <li><b><u>X Altro: video documenti</u></b></li> </ul>

## **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: 16 Maggio 2024**

**Le tracce somministrate nella simulazione della prima prova di Italiano sono quelle ministeriali relative agli esami degli anni precedenti.**

**2° prova: (materie coinvolte) DATA: 21 Maggio 2024**

**Scienza e cultura degli alimenti lab. Serv. Enogastronomia**

**Colloquio DATA: 22 Maggio 2024**

**ALL. 1 Verbale scrutinio**

**ALL. 2 Documentazione PCTO**

**ALL. 3 Percorso di Educazione Civica ex Cittadinanza e Costituzione**

**ALL. 4 griglia di valutazione prima prova, griglia di valutazione seconda prova, scheda di valutazione colloquio**

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

## Il Consiglio di Classe

COGNOME NOME	FIRMA
APOLLONIO CLAUDIA	
VITAGLIANO FRANCESCA	
BRUNETTI VALERIANA	
MUCI SABINA BENVENUTA	
CICCARESE VIVIANA	
ORLANDO ANTONIO RINALDO	
PERLANGELI FABIO	
RIA GIOVANNI	
SAVINA MARIO	
MANCA GIOVANNI	

Nardò, 15 Maggio 2024

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

---

(Prof.ssa Maria Rosaria Però)