



ISTITUTO PROFESSIONALE I.P. "De Nora Lorusso"

Via Lago Passarello n.3 (Via Selva) - 70022 ALTAMURA (Bari)

080 311 55 18 --- FAX 080 314 92 58

Email: bari14000t@istruzione.it PEC: bari14000t@pec.istruzione.it Codice Fiscale: 91140780726

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(O.M. n. 67 del 31 marzo 2025)

Classe Quinta Sez. BC

Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera – IP17

Coordinatore: *prof.ssa Alessia Ritota*

Dirigente Scolastico *Prof.ssa Maria Lucia Giordano*

INDICE DEL DOCUMENTO “ALLEGATI” DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ALLEGATO 1 - Attività di preparazione all’Esame di Stato (prove effettuate, iniziative realizzate, griglie di valutazione)

ALLEGATO 2 – UDA svolte;

ALLEGATO 3 – PCTO, stage e tirocini effettuati;

ALLEGATO 4 – Curricolo di Educazione Civica;

ALLEGATO 5 – Percorso formativo disciplinare

ALLEGATO 1 –

Attività di preparazione all'Esame di Stato (prove effettuate, iniziative realizzate, griglie di valutazione)

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DEGLI ESAMI DI STATO 2024

1. Sessione suppletiva 2024 Prima prova scritta

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo una tra le seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Eugenio Montale, *Felicità raggiunta, si cammina ...*, in *Ossi di seppia*, da *Eugenio Montale. L'opera in versi*, a cura di Rosanna Bettarini e Gianfranco Contini, Einaudi, Torino 1980.

Felicità raggiunta, si cammina per
te su fil di lama.
Agli occhi sei barlume che vacilla,
al piede, teso ghiaccio che s'incrina; e
dunque non ti tocchi chi più t'ama.

Se giungi sulle anime invase
di tristezza e le schiari, il tuo mattino
è dolce e turbatore come i nidi delle cimase.
Ma nulla paga il pianto del bambino a
cui fugge il pallone tra le case.

Comprensione e analisi

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

1. Esponi in breve il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Spiega il significato dei versi 1-2 '*Felicità raggiunta, si cammina / per te su fil di lama*' e per quale motivo Eugenio Montale (1896-1981) esorta a non toccarla.
3. Nella seconda strofa il poeta presenta gli effetti della felicità '*sulle anime invase / di tristezza*': individuali analizzando le metafore e le similitudini presenti nel testo.
4. La poesia sembra concludersi con una visione completamente negativa: illustrala e commentala.

Interpretazione

Sulla base della poesia proposta e dell'opera di Montale, delle tue esperienze e letture personali, anche eventualmente in confronto ad altri autori che conosci, prova a riflettere sulla felicità e sulla sua fugacità, elaborando un testo coerente e coeso.

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA A2

Italo Calvino, *L'avventura di due sposi*, in *Gli amori difficili*, in *Romanzi e racconti*, vol. II, Mondadori, Milano, 2004, pp.1161-1162.

«L'operaio Arturo Massolari faceva il turno della notte, quello che finisce alle sei. Per rincasare aveva un lungo tragitto, che compiva in bicicletta nella bella stagione, in tram nei mesi piovosi e invernali. Arrivava a casa tra le sei e tre quarti e le sette, cioè alle volte un po' prima alle volte un po' dopo che suonasse la sveglia della moglie, Elide.

Spesso i due rumori: il suono della sveglia e il passo di lui che entrava si sovrapponevano nella mente di Elide, raggiungendola in fondo al sonno, il sonno compatto della mattina presto che lei cercava di spremere ancora per qualche secondo col viso affondato nel guanciale. Poi si tirava su dal letto di strappo e già infilava le braccia alla cieca nella vestaglia, coi capelli sugli occhi. Gli appariva così, in cucina, dove Arturo stava tirando fuori i recipienti vuoti dalla borsa che si portava con sé sul lavoro: il portavivande, il termos, e li posava sull'acquaio. Aveva già acceso il fornello e aveva messo su il caffè. Appena lui la guardava, a Elide veniva da passarsi una mano sui capelli, da spalancare a forza gli occhi, come se ogni volta si vergognasse un po' di questa prima immagine che il marito aveva di lei entrando in casa, sempre così in disordine, con la faccia mezz'addormentata. Quando due hanno dormito insieme è un'altra cosa, ci si ritrova al mattino a riaffiorare entrambi dallo stesso sonno, si è pari.

Alle volte invece era lui che entrava in camera a destarla, con la tazzina del caffè, un minuto prima che la sveglia suonasse; allora tutto era più naturale, la smorfia per uscire dal sonno prendeva una specie di dolcezza pigra, le braccia che s'alzavano per stirarsi, nude, finivano per cingere il collo di lui. S'abbracciavano. Arturo aveva indosso il giaccone impermeabile; a sentirselo vicino lei capiva il tempo che faceva: se pioveva o faceva nebbia o c'era neve, a secondo di com'era umido e freddo. Ma gli diceva lo stesso: – Che tempo fa? – e lui attaccava il suo solito brontolamento mezzo ironico, passando in rassegna gli inconvenienti che gli erano occorsi, cominciando dalla fine: il percorso in bici, il tempo trovato uscendo di fabbrica, diverso da quello di quando c'era entrato la sera prima, e le grane sul lavoro, le voci che correavano nel reparto, e così via.

A quell'ora, la casa era sempre poco scaldata, ma Elide s'era tutta spogliata, un po' rabbrivendo, e si lavava, nello stanzino da bagno. Dietro veniva lui, più con calma, si spogliava e si lavava anche lui, lentamente, si toglieva di dosso la polvere e l'unto dell'officina. Così stando tutti e due intorno allo stesso lavabo, mezzo nudi, un po' intirizziti, ogni tanto dandosi delle spinte, togliendosi di mano il sapone, il dentifricio, e continuando a dire le cose che avevano da dirsi, veniva il momento della confidenza, e alle volte, magari aiutandosi a vicenda a strofinarsi la schiena, s'insinuava una carezza, e si trovavano abbracciati.

Ma tutt'a un tratto Elide: – Dio! Che ora è già! – e correva a infilarsi il reggicalze, la gonna, tutto in fretta, in piedi, e con la spazzola già andava su e giù per i capelli, e sporgeva il viso allo specchio del comò, con le mollette strette tra le labbra. Arturo le veniva dietro, aveva acceso una sigaretta, e la guardava stando in piedi, fumando, e ogni volta pareva un po' impacciato, di dover stare lì senza poter fare nulla. Elide era pronta, infilava il cappotto nel corridoio, si davano un bacio, apriva la porta e già la si sentiva correre giù per le scale.

Arturo restava solo. [...]»

Comprensione e analisi

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

Sintetizza il contenuto del brano, mettendo in evidenza gli snodi del racconto.

A causa dei rispettivi lavori, i due protagonisti riescono ad incontrarsi soltanto di mattina presto: illustra come incide la situazione lavorativa di entrambi sul loro rapporto di coppia.

Analizza in che modo Italo Calvino (1923-1985) rivela i sentimenti che legano Arturo ed Elide e come essi si dimostrano amore e tenerezza.

Nel brano proposto gli stati d'animo dei protagonisti sono manifestati attraverso i loro gesti e le loro azioni: individuali e commentali.

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Interpretazione

Prendendo spunto dal brano proposto e sulla base delle tue letture e della tua sensibilità, elabora un testo coerente e coeso, riflettendo sulla situazione - assai frequente nelle famiglie operaie degli anni Cinquanta del Novecento - descritta da Calvino e illustrando se la situazione sia diversa da quella attuale.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Massimo Luigi Salvadori**, *Storia d'Italia. Il cammino tormentato di una nazione. 1861-2016*,

Einaudi, Torino, 2018, pp. 373-374.

«[...] Nonostante limiti, ombre e squilibri, gli anni Cinquanta furono dunque un periodo di grande modernizzazione economica e sociale, al punto che anche per l'Italia, come per la Germania occidentale e per il Giappone, si poté parlare di «miracolo economico». Nel 1962 rispetto al 1952 gli addetti all'industria erano saliti dal 31,69% al 40,38%, mentre quelli all'agricoltura erano scesi dal 42,40 al 27,44; e gli addetti ai servizi erano passati dal 25,90% al 32,17%. Nel corso del decennio l'aumento complessivo dei posti di lavoro fu di poco inferiore ai 2,5 milioni. Il prodotto interno lordo crebbe tra il 1951 e il 1963 del 97%. Il ventre molle debole del Paese continuava a essere il Mezzogiorno, dove le condizioni di vita e di occupazione restavano assai precarie e il reddito *pro capite* medio era notevolmente inferiore a quello dell'Italia centrale e settentrionale. La risposta di moltissimi meridionali fu l'emigrazione, che nel corso degli anni Cinquanta interessò circa 1,7 milioni di persone, le quali si diressero verso le città industriali del Nord Italia oppure Olttralpe, dove dovettero affrontare difficili problematiche di integrazione e sovente anche ostilità di segno razzistico. Le loro rimesse dall'estero contribuirono a sostenere i parenti rimasti nel Sud e a far migliorare la bilancia dei pagamenti. Lo sviluppo economico portò con sé un vistoso aumento della capacità complessiva di consumo, che si adeguò al flusso crescente di beni prodotti dall'industria. Un impatto enorme ebbe l'incremento dei mezzi di trasporto. La Fiat prese a produrre a ritmi crescenti vetture utilitarie come la Cinquecento e la Seicento; si diffusero i motoscooter come la Vespa della Piaggio e la Lambretta dell'Innocenti; nel 1955 venne avviato un vasto piano per l'estensione della rete autostradale. Nelle case si diffusero gli elettrodomestici, e nel gennaio 1954 iniziarono le trasmissioni televisive, presto divenute strumento oltre che di informazione e di propaganda politica anche di intrattenimento e di pubblicità commerciale. [...]»

Comprensione e analisi

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

Riassumi il contenuto del brano e proponi una tua definizione dell'espressione '*miracolo economico*'

facendo riferimento alle informazioni presenti nel testo.

Per quali motivi il Mezzogiorno viene definito il '*ventre molle debole*' dell'Italia negli anni Cinquanta?

Quali disuguaglianze del '*miracolo economico*' vengono associate nel testo al fenomeno dell'emigrazione meridionale?

Individua quali beni prodotti dall'industria vengono richiamati nel brano a proposito dell'aumento della capacità complessiva di consumo negli anni Cinquanta e spiega per quale motivo essi vengono citati.

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze elabora un testo sul processo di modernizzazione economica e sociale dell'Italia negli anni Cinquanta del Novecento, evidenziandone gli aspetti di sviluppo e gli squilibri, argomentando le tue affermazioni in un testo coerente e coeso.

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Gianrico Carofiglio**, in *Della gentilezza e del coraggio. Breviario di politica e altre cose*,

Feltrinelli, Milano, 2020, pp. 14-16.

«Il principio fondamentale del jujutsu - ma anche, con modalità diverse, di molte arti marziali come il judo, l'aikido, il karate, il Wing Chun - ha a che fare con l'uso della forza dell'avversario per neutralizzare l'aggressione e, in definitiva, per eliminare o ridurre la violenza del conflitto.

Se l'aggressore ti spinge, tu cedi, ruoti e gli fai perdere l'equilibrio; se l'aggressore ti tira, tu spingi e, allo stesso modo, gli fai perdere l'equilibrio. Non vi è esercizio di violenza non necessaria; la neutralizzazione dell'attacco, lo squilibrio prodotto con lo spostamento e la deviazione della forza aggressiva hanno una funzione di difesa ma anche una funzione pedagogica. Essi mostrano all'avversario, in modo gentile - diciamo: nel modo più gentile possibile - che l'aggressione è inutile e dannosa e si ritorce contro di lui. La neutralizzazione dell'attacco non implica l'eliminazione dell'avversario. Il principio può essere applicato agevolmente nell'ambito del confronto dialettico.

Si pensi a un dibattito, una controversia, una discussione in cui il nostro interlocutore formuli in modo aggressivo un'affermazione tanto categorica quanto immotivata. L'impulso naturale sarebbe di reagire con un enunciato uguale e contrario, dai toni altrettanto categorici e aggressivi. In sostanza: opporre alla violenza verbale della tesi altra violenza verbale uguale e contraria. Appena il caso di sottolineare che sono queste le modalità abituali dei dibattiti politici televisivi.

Una simile procedura non porta a nessuna eliminazione (o anche solo riduzione) del dissenso; esso al contrario ne risulta amplificato, quando non esacerbato.

Per verificare come sia possibile una pratica alternativa torniamo all'affermazione categorica del nostro immaginario interlocutore. Invece di reagire ad essa opponendo in modo ottuso forza a forza, possiamo applicare il principio di cedevolezza per ottenere il metaforico sbilanciamento dell'avversario. Esso è la premessa per una rielaborazione costruttiva del dissenso e per la ricerca di possibili soluzioni condivise, o comunque non traumatiche, e può essere realizzato in concreto con una domanda ben concepita, all'esito dell'ascolto; con una parafrasi, che mostri i limiti dell'argomento altrui; o anche con un silenzio strategico. "Ciò a cui opponi resistenza persiste. Ciò che accetti può essere cambiato," scriveva, in un'analoga prospettiva concettuale, Carl Gustav Jung.¹

La gentilezza, la cedevolezza, la non durezza di cui stiamo parlando è dunque una sofisticata virtù marziale. È una tecnica, ma anche un'ideologia per la pratica e la gestione del conflitto. [...]

Il conflitto è parte strutturale dell'essere e questo dato ci costringe a scendere a patti con l'idea che il modo in cui vediamo le cose non è l'unico possibile.

La pratica della gentilezza non significa sottrarsi al conflitto. Al contrario, significa accettarlo, ricondurlo a regole, renderlo un mezzo di possibile progresso e non un evento di distruzione.»

Comprensione e analisi

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

Individua la tesi sostenuta nel brano e le argomentazioni utilizzate a supporto.

Quale funzione svolge, nell'argomentazione, il richiamo alle arti marziali?

Attraverso quali strumenti, secondo Gianrico Carofiglio, può essere realizzato il '*principio di cedevolezza*'

nella comunicazione, per giungere a una efficace gestione del conflitto e, quindi, della vita democratica?

In cosa si differenzia il significato comune della parola '*gentilezza*' rispetto all'interpretazione proposta dall'autore?

¹ Carl Gustav Jung (1875-1961): psichiatra e psicologo svizzero.

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze personali, delle tue esperienze e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sulla tematica proposta nel brano. Argomenta in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Claude Lévi-Strauss**, *Tristi Tropici*, Mondadori, Milano, 1960, pp. 36-42.

«Oggi che le Isole Polinesiane, soffocate dal cemento armato, sono trasformate in portaerei pesantemente ancorate al fondo di Mari del Sud, che l'intera Asia prende l'aspetto di una zona malaticcia e le *bidonvilles* rodono l'Africa, che l'aviazione commerciale e militare viola l'intatta foresta americana o melanesiana, prima ancora di poterne distruggere la verginità, come potrà la pretesa evasione dei viaggi riuscire ad altro che a manifestarci le forme più infelici della nostra esistenza storica? Questa grande civiltà occidentale, creatrice delle meraviglie di cui godiamo, non è certo riuscita a produrle senza contropartita. [...] Ciò che per prima cosa ci mostrate, o viaggi, è la nostra sozzura gettata sul volto dell'umanità.

[...] Un tempo si rischiava la vita nelle Indie o in America per conquistare beni che oggi sembrano illusori: legna da bruciare (da cui "Brasile"); tintura rossa o pepe che alla corte di Enrico IV era considerato a tal punto una ghiottoneria che usavano tenerlo nelle bomboniere e masticarlo a grani. Quelle scosse visive e olfattive, quel gioioso calore per gli occhi, quel bruciore squisito per la lingua, aggiungevano un nuovo registro alla gamma sensoriale di una civiltà che non si era ancora resa conto della sua scipitezza. Diremo allora che, per un doppio rovesciamento, i nostri moderni Marco Polo riportano da quelle stesse terre, questa volta sotto forma di fotografie, libri e resoconti, le spezie morali di cui la nostra società prova un acuto bisogno sentendosi sommergere dalla noia?

Un altro parallelismo mi sembra ancora più significativo. Questi moderni condimenti sono, che lo si voglia o no, falsificati; non certo perché la loro natura sia puramente psicologica, ma perché, per quanto onesto possa essere il narratore, egli non può più presentarci sotto forma autentica. Per metterci in condizione di poterli accettare è necessario, mediante una manipolazione che presso i più sinceri è soltanto inconscia, selezionare e setacciare i ricordi e sostituire il convenzionale al vissuto. [...]

Questi primitivi, che basta aver visto una volta per esserne edificati, queste cime di ghiaccio, queste grotte e queste foreste profonde, templi di alte e proficue rivelazioni, sono, per diversi aspetti, i nemici di una società che recita a se stessa la commedia di nobilitarli nel momento in cui riesce a sopprimerli, mentre quando erano davvero avversari, provava per essi solo paura e disgusto. Povera selvaggina presa al laccio della civiltà meccanizzata, indigeni della foresta amazzoniana, tenere e impotenti vittime, posso rassegnarmi a capire il destino che vi distrugge, ma non lasciarmi ingannare da questa magia tanto più meschina della vostra, che brandisce davanti a un pubblico avido gli album di foto a colori al posto delle vostre maschere ormai distrutte. Credono forse così di potersi appropriare del vostro fascino? [...]

Ed ecco davanti a me il cerchio chiuso: meno le culture umane erano in grado di comunicare fra loro, e quindi di corrompersi a vicenda, meno i loro rispettivi emissari potevano accorgersi della ricchezza e del significato di quelle differenze. In fin dei conti, sono prigioniero di un'alternativa: o viaggiatore antico, messo di fronte a un prodigioso spettacolo di cui quasi tutto gli sfuggiva – peggio ancora, gli ispirava scherno e disgusto – o viaggiatore moderno, in cerca di vestigia di una realtà scomparsa. [...] Fra qualche secolo, in questo stesso luogo, un altro esploratore altrettanto disperato, piangerà la sparizione di ciò che avrei potuto vedere e che mi è sfuggito. Vittima di una doppia incapacità, tutto quel che vedo mi ferisce, e senza tregua mi rimprovero di non guardare abbastanza.»

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto, individuandone gli snodi argomentativi.
2. Interpreta la frase *‘Ciò che per prima cosa ci mostrate, o viaggi, è la nostra sozzura gettata sul volto dell’umanità’*.
3. Illustra la funzione delle domande che intercalano il testo e quale effetto Claude Lévi-Strauss (1908-2009) ha inteso ottenere nell’animo del lettore.
4. Quale differenza è individuata, a parere dell’autore, tra antichi e moderni nel relazionarsi con l’Altro? Per quale motivo il viaggiatore moderno cerca *‘vestigia di una realtà scomparsa’*?

Produzione

Rifletti sul tema del viaggio così come è inteso nella società contemporanea e che viene messo in discussione nel brano proposto, facendo emergere criticamente la tua opinione con dati ripresi dalla tua esperienza e dalle tue conoscenze. Organizza tesi e argomentazioni in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Paolo Di Paolo**, *Vite che sono la tua. Il bello dei romanzi in 27 storie*, Laterza, Bari-Roma, 2017, pp. XII-XIII.

«[...] mettersi a leggere qualcosa come un romanzo

1. non rende più intelligenti
2. può fare male
3. non allunga la vita
4. non c’entra con l’essere colti, non direttamente

e però anche che

1. aiuta a non smettere mai di farsi domande
2. alimenta l’inquietudine che ci tiene vivi
3. permette di non vivere solo il proprio tempo e la propria storia
4. offre quindi la possibilità di *non* essere solo sé stessi
5. rende più intenso il vissuto, e forse più misterioso il vivibile
- 6.

[ti lascia sempre molte caselle vuote da riempire]»

A partire dall’elenco elaborato dallo scrittore Paolo Di Paolo e traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze e dalle tue esperienze personali, rifletti su quale significato e valore possa avere la lettura per un giovane: puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Ministero dell'istruzione e del Merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE PROVA DI ITALIANO

Testo tratto da: **Umberto Galimberti**, *Il libro delle emozioni*, Feltrinelli, Milano, 2021, p.122.

«[...] *L'angoscia dell'anonimato*. Il bisogno di visibilità la dice lunga sul terrore dell'anonimato in cui gli individui, nella nostra società, temono di affogare. "Anonimato" qui ha una duplice e tragica valenza: da un lato sembra la condizione indispensabile perché uno possa mettere a nudo, per via telefonica o per via telematica, i propri sentimenti, i propri bisogni, i propri desideri profondi, le proprie (per)versioni sessuali; dall'altro, è la denuncia dell'isolamento dell'individuo che, nel momento in cui cerca di superarlo attraverso contatti telefonici o telematici, svela quella triste condizione di chi può vivere solo se un altro lo contatta. [...]

Nel brano proposto il filosofo Umberto Galimberti riflette sul 'terrore dell'anonimato' nella società contemporanea: esponi il tuo punto di vista sull'argomento e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce

I.P. “De Nora - Lorusso” – Altamura (Ba) - Comm.

SCHEDA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA – ESAME DI STATO 2024/2025

Cognome:		Nome:		Classe:
Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)		1. Descrittori di livello		Punteggi
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo		Livello avanzato Testo ideato in modo originale, accuratamente pianificato, articolato e organico, efficace e puntuale		10
		Livello intermedio Testo, nel complesso, ben pianificato, articolato e organico, efficace e puntuale		9-8
		Livello di base Testo parzialmente organizzato, non del tutto articolato e organico		7-6
		Livello di base non raggiunto Testo confuso e disorganico		<= 5
Coesione e coerenza testuale		Livello avanzato Testo del tutto coeso e coerente		10
		Livello intermedio Testo, nel complesso, coeso e coerente		9-8
		Livello di base Testo parzialmente coeso e coerente		7-6
		Livello di base non raggiunto Testo non coeso e incoerente		<= 5
Ricchezza e padronanza lessicale		Livello avanzato Uso del lessico vario e appropriato		10
		Livello intermedio Uso del lessico complessivamente vario e appropriato		9-8
		Livello di base		7-6

	Uso del lessico talvolta ripetitivo e non sempre appropriato	
	Livello di base non raggiunto Uso del lessico povero e improprio	<= 5
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Livello avanzato Testo del tutto privo di errori grammaticali, corretto ed efficace nell'uso della punteggiatura	10
	Livello intermedio Testo con lievi imprecisioni grammaticali, complessivamente corretto ed efficace nell'uso della punteggiatura	9-8
	Livello di base Testo con alcuni errori grammaticali e non sempre corretto ed efficace nell'uso della punteggiatura	7-6
	Livello di base non raggiunto Testo con gravi/frequenti errori grammaticali, poco corretto ed efficace nell'uso della punteggiatura	<= 5
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Livello avanzato Conoscenze solide, ampie e precise, riferimenti culturali pertinenti e puntuali	10
	Livello intermedio Conoscenze, nel complesso, solide e precise; riferimenti culturali, nel complesso, pertinenti e puntuali	9-8
	Livello di base Conoscenze parziali e superficiali, riferimenti culturali non sempre pertinenti e puntuali	7-6
	Livello di base non raggiunto Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi e confusi	<= 5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Livello avanzato Rielaborazione critica sicura, originale e approfondita	10
	Livello intermedio Rielaborazione critica significativa e nel complesso approfondita	9-8
	Livello di base Rielaborazione critica superficiale e poco approfondita	7-6

	Livello di base non raggiunto Rielaborazione critica incerta	<= 5
--	--	------

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

Indicatori specifici per la valutazione degli elaborati TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)	Descrittori di livello	Punteggi o
Rispetto dei vincoli nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti - o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Livello avanzato Testo ben strutturato e puntuale nel rispetto della consegna	10
	Livello intermedio Testo complessivamente strutturato e puntuale nel rispetto della consegna	9-8
	Livello di base Testo parzialmente strutturato e puntuale nel rispetto della consegna	7-6
	Livello di base non raggiunto Testo poco strutturato e impreciso nel rispetto della consegna	<= 5
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Livello avanzato Comprensione piena del significato del testo e individuazione precisa di concetti chiave e snodi stilistici	10
	Livello intermedio Comprensione del significato globale del testo e individuazione corretta di concetti chiave e snodi stilistici	9-8
	Livello di base Comprensione superficiale del significato del testo e individuazione parziale di concetti chiave e snodi stilistici	7-6
	Livello di base non raggiunto Comprensione stentata del significato testo e individuazione confusa di concetti chiave e snodi stilistici	<= 5
	Livello avanzato	10

Puntualità nell'analisi lessicale sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Analisi del testo completa e puntuale in tutti gli aspetti	
	Livello intermedio Analisi del testo complessivamente completa e puntuale negli aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici rilevanti	9-8
	Livello di base Analisi del testo parzialmente puntuale negli aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici rilevanti	7-6
	Livello di base non raggiunto Analisi del testo incompleta e imprecisa negli aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici rilevanti	<= 5
Interpretazione corretta e articolata del testo	Livello avanzato Interpretazione del testo corretta, articolata e accuratamente argomentata	10
	Livello intermedio Interpretazione complessivamente corretta, articolata e ben argomentata	9-8
	Livello di base Interpretazione del testo corretta, ma poco articolata e approfondita	7-6
	Livello di base non raggiunto Interpretazione del testo stentata e sommaria	<= 5
PUNTEGGIO TOTALE		/100 /20

Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

Punteggio proposto ____/20	
Punteggio approvato ____/20	☐ all'unanimità ☐ a maggioranza
Altamura, _____	
I COMMISSARI	IL PRESIDENTE

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Indicatori specifici per la valutazione degli elaborati TIPOLOGIA B (MAX 40 pt)	Descrittori di livello	Punteggio
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Livello avanzato Interpretazione del testo piena e puntuale nell'individuazione della tesi e del valore delle argomentazioni proposte	15
	Livello intermedio Interpretazione del testo complessivamente corretta nell'individuazione del valore delle argomentazioni proposte	14-12
	Livello di base Interpretazione del testo incerta e parziale nell'individuazione del valore delle argomentazioni proposte	11-9
	Livello di base non raggiunto Interpretazione del testo stentata e poco corretta nell'individuazione del valore delle argomentazioni proposte	<= 8
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Livello avanzato Sviluppo dell'argomentazione rigoroso, coerente ed efficace	15
	Livello intermedio Sviluppo dell'argomentazione complessivamente chiaro, coerente ed efficace	14-12
	Livello di base Sviluppo dell'argomentazione non sempre chiaro, coerente ed efficace	11-9
	Livello di base non raggiunto Sviluppo dell'argomentazione confuso e approssimativo	<= 8
	Livello avanzato Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali piena e solida	10
	Livello intermedio	9-8

Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali complessivamente puntuale ed efficace	
	Livello di base Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali non sempre puntuale ed efficace	7-6
	Livello di base non raggiunto Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali carente e approssimativa	<= 5
PUNTEGGIO TOTALE		100 /20

Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

Punteggio proposto ____/20	
Punteggio approvato ____/20	☐ all'unanimità ☐ a maggioranza
Altamura, _____	
I COMMISSARI	IL PRESIDENTE

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-
ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

Indicatori specifici per la valutazione degli elaborati TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)	Descrittori di livello	Punteggio
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Livello avanzato Pertinenza del testo piena, formulazione chiara, coerente ed efficace	15
	Livello intermedio Pertinenza del testo complessivamente raggiunta, formulazione complessivamente coerente ed efficace	14-12
	Livello di base Pertinenza del testo parzialmente raggiunta, formulazione parzialmente coerente ed efficace	11-9
	Livello di base non raggiunto Pertinenza del testo latente, formulazione poco coerente ed efficace	<= 8
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Livello avanzato Sviluppo dell'esposizione ben strutturato, progressione tematica chiara ed efficace	15
	Livello intermedio Sviluppo dell'esposizione complessivamente ordinato, progressione tematica complessivamente chiara ed efficace	14-12
	Livello di base Sviluppo dell'esposizione non sempre ordinato, progressione tematica non sempre chiara ed efficace	11-9
	Livello di base non raggiunto Sviluppo dell'esposizione disordinato, progressione tematica a tratti poco coerente	<= 8
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Livello avanzato Articolazione ampia, solida ed efficace delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati con piena correttezza	10
	Livello intermedio Articolazione complessivamente solida ed efficace delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati con correttezza	9-8

	Livello di base Articolazione non sempre efficace delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati in modo parzialmente pertinente	7-6
	Livello di base non raggiunto Articolazione stentata delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati in maniera approssimativa e confusa	<= 5
PUNTEGGIO TOTALE		/100 /20

Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

Punteggio proposto ____/20	
Punteggio approvato ____/20	☐ all'unanimità ☐ a maggioranza
Altamura, _____	
I COMMISSARI	IL PRESIDENTE

SCHEDA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA – ESAME DI STATO 2024/2025

Cognome:	Nome:	Classe:
Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)	Descrittori di livello	Punteggio
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Livello avanzato Testo ideato in modo originale, accuratamente pianificato, articolato e organico, efficace e puntuale	15
	Livello intermedio Testo, nel complesso, ben pianificato, articolato e organico, efficace e puntuale	14-13
	Livello di base Testo parzialmente organizzato, non del tutto articolato e organico	12-11
	Livello di base non raggiunto Testo confuso e disorganico	<= 10
Coesione e coerenza testuale	Livello avanzato Testo del tutto coeso e coerente	15
	Livello intermedio Testo, nel complesso, coeso e coerente	14-13
	Livello di base Testo parzialmente coeso e coerente	12-11
	Livello di base non raggiunto Testo non coeso e incoerente	<= 10
Ricchezza e padronanza lessicale (DA NON VALUTARE)	Livello avanzato Uso del lessico vario e appropriato	
	Livello intermedio Uso del lessico complessivamente vario e appropriato	
	Livello di base Uso del lessico talvolta ripetitivo e non sempre appropriato	

	Livello di base non raggiunto Uso del lessico povero e improprio	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura <u>(DA NON VALUTARE)</u>	Livello avanzato Testo del tutto privo di errori grammaticali, corretto ed efficace nell'uso della punteggiatura	
	Livello intermedio Testo con lievi imprecisioni grammaticali, complessivamente corretto ed efficace nell'uso della punteggiatura	
	Livello di base Testo con alcuni errori grammaticali e non sempre corretto ed efficace nell'uso della punteggiatura	
	Livello di base non raggiunto Testo con gravi/frequenti errori grammaticali, poco corretto ed efficace nell'uso della punteggiatura	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Livello avanzato Conoscenze solide, ampie e precise, riferimenti culturali pertinenti e puntuali	15
	Livello intermedio Conoscenze, nel complesso, solide e precise; riferimenti culturali, nel complesso, pertinenti e puntuali	14-13
	Livello di base Conoscenze parziali e superficiali, riferimenti culturali non sempre pertinenti e puntuali	12-11
	Livello di base non raggiunto Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi e confusi	<= 10
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Livello avanzato Rielaborazione critica sicura, originale e approfondita	15
	Livello intermedio Rielaborazione critica significativa e nel complesso approfondita	14-13
	Livello di base Rielaborazione critica superficiale e poco approfondita	12-11
	Livello di base non raggiunto Rielaborazione critica incerta	<= 10

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

Indicatori specifici per la valutazione degli elaborati TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)	Descrittori di livello	Punteggio
Rispetto dei vincoli nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti - o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Livello avanzato Testo ben strutturato e puntuale nel rispetto della consegna	10
	Livello intermedio Testo complessivamente strutturato e puntuale nel rispetto della consegna	9-8
	Livello di base Testo parzialmente strutturato e puntuale nel rispetto della consegna	7-6
	Livello di base non raggiunto Testo poco strutturato e impreciso nel rispetto della consegna	<= 5
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Livello avanzato Comprensione piena del significato del testo e individuazione precisa di concetti chiave e snodi stilistici	10
	Livello intermedio Comprensione del significato globale del testo e individuazione corretta di concetti chiave e snodi stilistici	9-8
	Livello di base Comprensione superficiale del significato del testo e individuazione parziale di concetti chiave e snodi stilistici	7-6
	Livello di base non raggiunto Comprensione stentata del significato testo e individuazione confusa di concetti chiave e snodi stilistici	<= 5
Puntualità nell'analisi lessicale sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Livello avanzato Analisi del testo completa e puntuale in tutti gli aspetti	10
	Livello intermedio Analisi del testo complessivamente completa e puntuale negli aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici rilevanti	9-8
	Livello di base	7-6

	Analisi del testo parzialmente puntuale negli aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici rilevanti	
	Livello di base non raggiunto Analisi del testo incompleta e imprecisa negli aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici rilevanti	<= 5
Interpretazione corretta e articolata del testo	Livello avanzato Interpretazione del testo corretta, articolata e accuratamente argomentata	10
	Livello intermedio Interpretazione complessivamente corretta, articolata e ben argomentata	9-8
	Livello di base Interpretazione del testo corretta, ma poco articolata e approfondita	7-6
	Livello di base non raggiunto Interpretazione del testo stentata e sommaria	<= 5
PUNTEGGIO TOTALE		/10 0 /2 0

Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

Punteggio proposto ____/20	
Punteggio approvato ____/20	☐ all'unanimità ☐ a maggioranza
Altamura, _____	
I COMMISSARI	IL PRESIDENTE

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Indicatori specifici per la valutazione degli elaborati TIPOLOGIA B (MAX 40 pt)	Descrittori di livello	Punteggio
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Livello avanzato Interpretazione del testo piena e puntuale nell'individuazione della tesi e del valore delle argomentazioni proposte	15
	Livello intermedio Interpretazione del testo complessivamente corretta nell'individuazione del valore delle argomentazioni proposte	14-12
	Livello di base Interpretazione del testo incerta e parziale nell'individuazione del valore delle argomentazioni proposte	11-9
	Livello di base non raggiunto Interpretazione del testo stentata e poco corretta nell'individuazione del valore delle argomentazioni proposte	<= 8
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Livello avanzato Sviluppo dell'argomentazione rigoroso, coerente ed efficace	15
	Livello intermedio Sviluppo dell'argomentazione complessivamente chiaro, coerente ed efficace	14-12
	Livello di base Sviluppo dell'argomentazione non sempre chiaro, coerente ed efficace	11-9
	Livello di base non raggiunto Sviluppo dell'argomentazione confuso e approssimativo	<= 8
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Livello avanzato Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali piena e solida	10
	Livello intermedio Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali complessivamente puntuale ed efficace	9-8
	Livello di base Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali non sempre puntuale ed efficace	7-6
	Livello di base non raggiunto	<= 5

	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali carente e approssimativa	
PUNTEGGIO TOTALE		/100 /20

Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

Punteggio proposto ____/20	
Punteggio approvato ____/20	☐ all'unanimità ☐ a maggioranza
Altamura, _____	
I COMMISSARI	IL PRESIDENTE

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-
ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

Indicatori specifici per la valutazione degli elaborati TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)	Descrittori di livello	Punteggio
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Livello avanzato Pertinenza del testo piena, formulazione chiara, coerente ed efficace	15
	Livello intermedio Pertinenza del testo complessivamente raggiunta, formulazione complessivamente coerente ed efficace	14-12
	Livello di base Pertinenza del testo parzialmente raggiunta, formulazione parzialmente coerente ed efficace	11-9
	Livello di base non raggiunto Pertinenza del testo latente, formulazione poco coerente ed efficace	<= 8
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Livello avanzato Sviluppo dell'esposizione ben strutturato, progressione tematica chiara ed efficace	15
	Livello intermedio Sviluppo dell'esposizione complessivamente ordinato, progressione tematica complessivamente chiara ed efficace	14-12
	Livello di base Sviluppo dell'esposizione non sempre ordinato, progressione tematica non sempre chiara ed efficace	11-9
	Livello di base non raggiunto Sviluppo dell'esposizione disordinato, progressione tematica a tratti poco coerente	<= 8
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Livello avanzato Articolazione ampia, solida ed efficace delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati con piena correttezza	10
	Livello intermedio Articolazione complessivamente solida ed efficace delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati con correttezza	9-8

	Livello di base Articolazione non sempre efficace delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati in modo parzialmente pertinente	7-6
	Livello di base non raggiunto Articolazione stentata delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati in maniera approssimativa e confusa	<= 5
PUNTEGGIO TOTALE		/100 /20

Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

Punteggio proposto ____/20	
Punteggio approvato ____/20	☐ all'unanimità ☐ a maggioranza
Altamura, _____	
I COMMISSARI	IL PRESIDENTE

ESAME DI STATO 2023/2024

ALUNNI CON DISTURBI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

INDICAZIONI GENERALI PER LA PRIMA PROVA SCRITTA

In presenza di candidati all'Esame di Stato con certificazione di Disturbo Specifico di Apprendimento (DSA), la Commissione d'esame dovrà tener conto di tutti gli elementi forniti dal Consiglio di classe ed esplicitati nel PDP (Piano Didattico Personalizzato).

D.P.R. n. 122/2009, art. 10 - Valutazione degli alunni con Disturbo Specifico di Apprendimento (DSA):

“Per gli alunni con Difficoltà specifiche di apprendimento (DSA) adeguatamente certificate, la valutazione e la verifica degli apprendimenti, comprese quelle effettuate in sede di esame conclusivo dei cicli, devono tenere conto delle specifiche situazioni soggettive di tali alunni; a tali fini, nello svolgimento dell'attività didattica e delle prove di esame, sono adottati, nell'ambito delle risorse finanziarie disponibili a legislazione vigente, gli strumenti metodologico-didattici compensativi e dispensativi ritenuti più idonei”.

Nelle modalità di svolgimento delle prove scritte e orali, i candidati possono utilizzare gli strumenti compensativi previsti dal Piano Didattico Personalizzato. Sarà possibile prevedere alcune particolari attenzioni finalizzate a rendere sereno, per tali candidati, lo svolgimento dell'esame.

Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la Commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato nelle Linee guida allegate al DM n. 5669/2011, di individuare un proprio componente che possa leggere i testi.

In particolare, viene segnalata l'opportunità di prevedere tempi più lunghi di quelli ordinari per lo svolgimento delle prove scritte e di adottare criteri valutativi attenti soprattutto al contenuto piuttosto che alla forma.

ISTITUTO PROFESSIONALE I.P. "De Nora Lorusso"
Via Lago Passarello n.3 (Via Selva) - 70022 ALTAMURA (Bari)
080 311 55 18 --- FAX 080 314 92 58

Email: bari14000t@istruzione.it PEC: bari14000t@pec.istruzione.it Codice Fiscale: 91140780726

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

AS 2024/25 CLASSE 5[^] BC

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA -ARTICOLAZIONE
ENOGASTRONOMIA**

Tema di:

- 1. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
- 2. LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA**

1. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- Dopo aver illustrato brevemente le linee guida per una sana e corretta alimentazione e aver spiegato i principi dell'alimentazione equilibrata, il candidato spieghi come si inserisce l'uso dei cereali all'interno di essa.
- Nella lavorazione di materie prime bisogna prestare attenzione all'igiene personale e degli ambienti lavorativi. Il candidato illustri brevemente, in riferimento all'igiene personale, a cosa bisogna prestare attenzione e quali sono i comportamenti da osservare e da evitare in cucina. Inoltre, il candidato individui quali sono i punti critici nella preparazione di un risotto ai frutti di mare e ne spieghi la motivazione.

2. LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

- Il candidato elabori una scheda ricetta al flambè per 1 persona contenente un piatto tipico pugliese a base di pasta fresca (orecchiette); inoltre quantifichi le giuste grammature nonché l'utilizzo di terminologia tecnica specifica di settore.

SCHEDA TECNICO-ANALITICA DI PRODUZIONE

CANDIDATO/A.....

Categoria del piatto.....

Titolo della ricetta.....

Ingredienti per 1 pax	Quantità	Tecniche e fasi di lavorazione

Attrezzature da impiegare		Mise en place del flambè
Procedimento alla lampada		

Data _____

Il candidato _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE – 2^ PROVA SCRITTA ESAME DI STATO– A.S. 2024/2025

Classe V sez. _____ – Articolazione: Enogastronomia – Settore: Cucina

Alunno/a: _____

INDICATORI MINISTERIA LI	LIVE LLI	DESCRITTORI	PUN TI	SC. CULTURA DELL'ALIME NTAZ.	LAB. ENOGAS TR. - CUCINA
Comprensione dei quesiti o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere il significato del testo, nemmeno per grandi linee	0,5		
	II	È in grado di comprendere solo parzialmente il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo	1-1,50		
	II	È in grado di cogliere in modo corretto il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	2		
	IV	È in grado di cogliere il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando capacità di attivare inferenze	2,50		
	V	È in grado di utilizzare in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3		
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1		
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici	1,50-3		

coerenza e adeguata argomentazione		fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi /lievi			
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,50-4		
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5		
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6		
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico-professionali acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2		
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali in maniera limitata operando In modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi collegamenti concettuali e operativi	2,50-4		
	III	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo complessivamente corretto, mostrando adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,50-5		
	IV	Utilizza le competenze tecnico-professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando	5,50-7		

		opportune procedure nelle situazioni proposte			
	V	Utilizza le competenze tecnico-professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali operativi corretti/completi individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8		
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto, stentato utilizzando un lessico inadeguato	0,50		
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico anche di settore parzialmente adeguato	1-1.50		
	III	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2		
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato, utilizzando un lessico anche specifico del settore, vario e articolato	2,50		
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche riferimento al linguaggio specifici del settore	3		
Totale punti					
Punteggio Prova					

Altamura,

I Docenti

.....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE ADATTATA PER ALUNNI CON BES/DSA – 2^ PROVA
SCRITTA ESAME DI STATO– A.S. 2024/2025**

Classe V sez. _____ – Articolazione: Enogastronomia – Settore: Cucina

Alunno/a: _____

INDICATORI MINISTERIA LI	LIVE LLI	DESCRITTORI	PUN TI	SC. CULTURA DELL'ALIME NTAZ.	LAB. ENOGAS TR. - CUCINA
Comprensione dei quesiti o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere il significato del testo, nemmeno per grandi linee	1		
	II	È in grado di comprendere solo parzialmente il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo	1,50-2		
	II	È in grado di cogliere in modo corretto il significato del testo introduttivo o il testo professionale o i dati del contesto operativo	2,50		
	IV	È in grado di cogliere il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando capacità di attivare inferenze	3-3,50		
	V	È in grado di utilizzare in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando elevata capacità di attivare inferenze	4		
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1,50-2		
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di	2,50-4		

adeguata argomentazione		riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi /lievi			
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	4,50-6		
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	5-6,50		
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6,50-8		
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico-professionali acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2		
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali in maniera limitata operando In modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi collegamenti concettuali e operativi	2,50-4		
	III	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo complessivamente corretto, mostrando adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,50-5		
	IV	Utilizza le competenze tecnico-professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle	5,50-7		

		situazioni proposte			
	V	Utilizza le competenze tecnico-professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali operativi corretti/completi individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8		
Totale punti					
Punteggio Prova					

Altamura,

I Docenti

.....

ALLEGATO 2 – UDA svolte

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1	
Denominazione	COSTITUZIONE ED UNIONE EUROPEA
Destinatari dell'UDA	Istituto : IP." De Nora - Lorusso" Città : Altamura provincia : Bari Indirizzo di studio : Enogastronomia e ospitalità alberghiera Annualità : 2022/2023 Classe : Alunni delle classi quinte enogastronomia Sala e Vendita.
Compito di realtà	Il prodotto finale dell'UdA sarà una combinazione di conoscenze, abilità e competenze inerenti al contesto e all'utenza che vede come protagonisti studentesse e studenti; si chiederà loro di realizzare una presentazione multimediale e relazione orale di quanto realizzato.
Coordinatore UDA	Dtars
Insegnamenti coinvolti	Storia, Seconda lingua, Inglese, Sala e Vendita Scienze Motorie
Competenze intermedie di AREA GENERALE referenziate al QNQ di livello 4	1. Asse dei linguaggi - G02: Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali). - G04 :Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. - G05: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e

	genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
	3. Asse storico – sociale - G01: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. - G03: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 4. Asse scientifico-tecnologico e professionale - G07: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
<i>Competenze d'indirizzo intermedie riferite al QNQ di livello 4</i>	4. Asse scientifico-tecnologico e professionale Ind01: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
<i>Conoscenze</i>	Conoscere il significato di diritto internazionale
	Fonte del diritto internazionale e di organizzazione internazionale
	Costituzione e Unione Europea
	Sistema politico tedesco/francese
	La Brexit
	Sistema politico inglese
	Nascita, evoluzione ed effetti dell' Unione Europea
	La nazione come concetto storico
	Gastronomia e società
	La certificazione europea dei marchi di qualità

	I vini nazionali ed internazionali a denominazione di origine: DOP (DOC – DOCG) – IGT- IGP
	Confronto tra classificazione italiana ed europea dei vini
	Regole di giochi e sport e fair play
	Conoscenza dell'ambiente in cui si opera
Abilità	Analizzare, distinguere e confrontare i poteri, le funzioni, la composizione e gli atti delle istituzioni dell'Unione Europea.
	Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e politici del paese di cui si studia la lingua
	Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e politici del paese di cui si studia la lingua
	individuare i tratti caratteristici della multiculturalità e interculturalità nella prospettiva della coesione sociale.
	Applicare le normative in materia di enografia nazionale e internazionale
	Organizzare strategie di vendita per orientare il mercato nazionale ed europeo
	Individuare le componenti culturali della gastronomia
	Interpretare ingredienti e sapori delle cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utente
	Osservare le regole nel gioco e nella pratica sportiva, assumere comportamenti di lealtà e correttezza
Competenze chiave europee (22 maggio 2018)	Orientare il proprio comportamento nel rispetto dell'ambiente in cui si opera.
	1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di cittadinanza 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Fase di applicazione	L'attività si svolgerà durante il secondo periodo e si concluderà entro il 15 novembre. La presentazione del prodotto finale avverrà indicativamente alla fine dell'A.S.2022-2023.
Monte ore	21 ore
Metodologie didattiche	Lezione Focus Lezione partecipata Lavoro cooperativo e collaborativo Peer education (educazione tra pari) Compiti di realtà Attività laboratoriale

Risorse umane interne/esterne	Risorse interne: docenti delle classi coinvolte Risorse esterne: famiglie, esperti esterni
Strumenti	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio
Valutazione degli apprendimenti Linee guida 3.2.2	Nell'attuale sistema italiano coesistono due rappresentazioni diverse della valutazione che hanno due finalità differenti. La valutazione degli apprendimenti è legata all'attribuzione di voti numerici per insegnamento, mentre la valutazione per competenze è finalizzata alla certificazione ed è basata su rubriche di valutazione del processo e del prodotto. Pertanto, nel corso delle attività formative dell'U.d.A., sulla base delle evidenze raccolte, saranno formulate valutazioni che saranno registrate nel registro elettronico personale del docente e saranno proposti livelli di acquisizione delle competenze che richiederanno una valutazione collegiale del C.d.C.

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (ore)	Valutazione
T1	Presentazione dell'UdA	Aula	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ore Coordinatore UdA	
T2	Individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi	Aula Laboratori	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore 2 ora: docente di Sala e Vendita	
T3	Raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del progetto	Aula e laboratori	Coinvolgimento del gruppo classe Capacità di analisi e confronto dei documenti	10 ore 2 ore: Docenti di Sala e Vendita 1 ora : storia 2 ora : seconda lingua 2 ora: inglese 1 ora: scienze motorie 2 ore: dtars	Valutazione intermedia

T4	Realizzazione del prodotto multimediale	Aula e laboratori	Coinvolgimento del gruppo classe Capacità di analisi e confronto dei documenti	1 ora 1 ora : dtars	
-----------	---	-------------------	---	-------------------------------	--

	Diagramma di Gantt Tempi									
Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
T1		1 ora								
T2		2 ore								
T3		10 ore								
T4			1 ora							
T5			7 ore							

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE dell'UdA
per la studentessa e lo studente

RELAZIONE INDIVIDUALE	
1.	Descrivi il percorso generale dell'attività
2.	Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
3.	Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate
4.	Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni?
5.	Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni?
6.	Che cosa hai imparato da questa Unità di Apprendimento?
7.	Come valuti il lavoro da te svolto?

--

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UDA: <u>COSTITUZIONE ED UNIONE EUROPEA</u> Insegnamenti coinvolti : Datars, Storia, Sala e vendita, Inglese, Seconda lingua e Scienze motorie Cosa si chiede di fare Realizzare una presentazione attraverso un prodotto multimediale In che modo (singoli, gruppi..) Lavoro singolo/di gruppo da realizzare in presenza o a distanza Quali prodotti Realizzare presentazione multimendiale Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Conoscenza degli organi e delle norme dell'Unione Europea. Tempi 21 ore Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) Aula,visite, laboratori sala e Vendita e laboratorio informatica Criteri di valutazione Griglia di valutazione per ogni disciplina coinvolta Peso della UdA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline Nel trimestre questa attività porterà a due valutazioni per disciplina: una del docente curricolare e una concordata dai docenti coinvolti dell'UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2	
Denominazione	Domani....io lavoro?
Destinatari dell'UDA	Istituto : I.P. " De Nora - Lorusso" Città : Altamura provincia : Bari Indirizzo di studio : Enogastronomia e ospitalità alberghiera Annualità : 2022/2023 Classe : Alunni delle classi quinte enogastronomia Sala e Vendita
Compito di realtà	Il prodotto finale dell'UdA sarà una combinazione di conoscenze, abilità e competenze inerenti al contesto e all'utenza che vede come protagonisti studentesse e studenti; si chiederà loro di realizzare un curriculum europeo in madrelingua e in lingua straniera
Coordinatore UDA	Dtars
Insegnamenti coinvolti	Italiano, matematica, inglese, seconda lingua, Lab. Sala e Vendita
Competenze intermedie di AREA GENERALE referenziate al QNQ di livello 4	2. Asse dei linguaggi - G02: Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali). - G04 :Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

- G05: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.

Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

5. Asse matematico

6. G10: Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.

7. Asse storico – sociale

- G01: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
- G03: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

8. Asse scientifico-tecnologico e professionale

- G04 :Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
- G07: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.

<i>Competenze d'indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 4</i>	5. Asse scientifico-tecnologico e professionale • Ind01: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Ind07: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
<i>Conoscenze</i>	Normative europee ed italiane in materia di sicurezza e lavoro. Redazione del C.V. e di una lettera di presentazione Redazione del C.V. e di una lettera di presentazione

	Le principali proprietà di una funzione
	Codici etici e deontologici con riferimento all'ambito professionale di riferimento
Abilità	Analizzare, collegandosi anche alle questioni affrontate nei diversi ambiti disciplinari, i principali problemi collegati al mondo del lavoro
	Effettuare comunicazioni professionali ed elaborare relazioni in lingua straniera, utilizzando in maniera adeguata le strutture grammaticali
	Lettura ed interpretazione del grafico di una funzione rappresentante dati statistici
	Scrivere una inserzione economica efficace e affrontare un colloquio di lavoro
	Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni con riferimento alla compilazione di una lettera di presentazione e del C.V.
	Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente
Competenze chiave europee (22 maggio 2018)	1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di cittadinanza 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Fase di applicazione	L'attività si svolgerà durante il secondo periodo e si concluderà entro il 31 dicembre. La presentazione del prodotto finale avverrà indicativamente alla fine dell'A.S.2022-2023.
Monte ore	25 ore
Metodologie didattiche	Lezione Focus Lezione partecipata Lavoro cooperativo e collaborativo Peer education (educazione tra pari) Compiti di realtà Attività laboratoriale
Risorse umane interne/esterne	Risorse interne: docenti delle classi coinvolte Risorse esterne: famiglie, esperti esterni
Strumenti	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio
Valutazione degli apprendimenti	Nell'attuale sistema italiano coesistono due rappresentazioni diverse della valutazione che hanno due finalità differenti. La valutazione degli apprendimenti è legata all'attribuzione di voti numerici per insegnamento, mentre la valutazione per competenze è finalizzata alla certificazione ed è basata su rubriche di valutazione del processo e del prodotto. Pertanto, nel corso delle attività formative dell'U.d.A., sulla base delle evidenze

Linee guida 3.2.2	raccolte, saranno formulate valutazioni che saranno registrate nel registro elettronico personale del docente e saranno proposti livelli di acquisizione delle competenze che richiederanno una valutazione collegiale del C.d.C.
-------------------	---

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (ore)	Valutazione
T1	Presentazione dell'UdA	Aula Laboratori Testi di regolamenti (cartacei ed elettronici)	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ore Coordinatore UdA	
T2	Indagine sulle opportunità di lavoro nel territorio; ricerca guidata in internet nei portali di lavoro; ricerca del format del curriculum europeo	Aula Laboratori Testi di regolamenti (cartacei ed elettronici)	Statistiche, dati, commenti e analisi sui dati	6 ore 1 ore: lab. di Sala e Vendita 1 ore: italiano 2 ore: lingue straniere 2 ore: matematica	pertinenza della ricerca, individuazione dei settori professionali e delle fonti pertinenti
T3	Individuazione delle proprie attitudini e competenze professionali, tecniche, culturali; compilazione del curriculum europeo	Aula e laboratory	Capacità di analisi e valutazione	4 ore 2 ore: lab. di Sala e Vendita 2 ore: lingue straniere	Autovalutazione degli apprendimenti nelle lingue e nelle discipline professionali
T4	Utilizzo del lessico specifico La start up	Aula e laboratori	Glossario e padronanza della lingua scritta e verbale	3 ore 1 ora: italiano 2 ore: diritto/economia	Verifica intermedia
T5	Stesura della domanda di lavoro Preparazione al	Laboratori Vocabolari e strumenti	Lessico specifico, strutture morfosintattiche e grammaticali,	4 ore 2 ore: italiano 2 ore: lingue straniere	Forma corretta e appropriata della domanda di lavoro



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

	colloquio in lingua straniera	linguistici necessari	funzioni comunicative		
T6	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	7 ore Tutti i docenti coinvolti nell'uda	Composizione scritta su traccia

	Diagramma di Gannt Tempi									
Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
T1			1 ora							
T2			6 ore							
T3			4 ore							
T4			3 ore							
T5				4 ore						
T6				7 ore						



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**
IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE dell'UdA
per la studentessa e lo studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

8. Descrivi il percorso generale dell'attività
9. Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
10. Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate
11. Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni?
12. Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni?
13. Che cosa hai imparato da questa Unità di Apprendimento?
14. Come valuti il lavoro da te svolto?

CONSEGNA AGLI STUDENTI



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Titolo UDA:

Domani....io lavoro?

Insegnamenti coinvolti :

Dtars, Italiano, Lab. di Sala e Vendita, Inglese, Seconda lingua e Matematica

Cosa si chiede di fare

Redigere il C.V. e simulare un colloquio di lavoro

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavoro singolo/di gruppo da realizzare in presenza o a distanza

Quali prodotti

Redigere il C.V. e simulare un colloquio di lavoro

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Introdurre gli alunni nel mondo del lavoro

Tempi

25 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula,visite, laboratori Sala e Vendita e laboratorio informatica

Criteri di valutazione

Griglia di valutazione per ogni disciplina coinvolta

Peso della UdA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Nel trimestre questa attività porterà a due valutazioni per disciplina: una del docente curricolare e una concordata dai docenti coinvolti dell'UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 3	
Denominazione	IL LAVORO DEL “GASTRONOMO”
Destinatari dell'UDA	Istituto : I.P. " De Nora - Lorusso" Città : Altamura provincia : Bari Indirizzo di studio : Enogastronomia e ospitalità alberghiera Annualità : 2022/2023 Classe : Alunni delle classi quinte enogastronomia cucina
Compito di realtà	Il prodotto finale dell'UdA sarà una combinazione di conoscenze, abilità e competenze inerenti al contesto e all'utenza che vede come protagonisti studentesse e studenti; si chiederà loro di realizzare piatti e menu tipici locali.
Coordinatore UDA	Docente di laboratorio servizi enogastronomici settore cucina
Insegnamenti coinvolti	Scienza e cultura dell'alimentazione
Competenze intermedie di AREA GENERALE riferenziate al QNQ di livello 4	3. Asse dei linguaggi - G02: Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali). - G05: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per

	produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. 9. Asse scientifico-tecnologico e professionale • G04 :Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. • G07: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
<i>Competenze d'indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 4</i>	6. Asse scientifico-tecnologico e professionale • Ind01: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Ind03 : Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Ind04 : Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Conoscenze	Dietologia e dietoterapia
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
	Sistema politico tedesco/francese
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
Abilità	Saper realizzare piatti con prodotti del territorio.
	Saper organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
	Saper progettare menu per tipologia di eventi
	Effettuare comunicazioni professionali
	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
Competenze chiave europee (22 maggio 2018)	1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di cittadinanza 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Fase di applicazione	L'attività si svolgerà durante il secondo periodo e si concluderà entro il 28 febbraio. La presentazione del prodotto finale avverrà indicativamente alla fine dell'A.S.2022-2023.
Monte ore	16 ore



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Metodologie didattiche	Lezione Focus Lezione partecipata Lavoro cooperativo e collaborativo Peer education (educazione tra pari) Compiti di realtà Attività laboratoriale
Risorse umane interne/esterne	Risorse interne: docenti delle classi coinvolte Risorse esterne: famiglie, esperti esterni
Strumenti	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio
Valutazione degli apprendimenti Linee guida 3.2.2	Nell'attuale sistema italiano coesistono due rappresentazioni diverse della valutazione che hanno due finalità differenti. La valutazione degli apprendimenti è legata all'attribuzione di voti numerici per insegnamento, mentre la valutazione per competenze è finalizzata alla certificazione ed è basata su rubriche di valutazione del processo e del prodotto. Pertanto, nel corso delle attività formative dell'U.d.A., sulla base delle evidenze raccolte, saranno formulate valutazioni che saranno registrate nel registro elettronico personale del docente e saranno proposti livelli di acquisizione delle competenze che richiederanno una valutazione collegiale del C.d.C.

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (ore)	Valutazione
T1	<i>Presentazione UdA agli studenti</i>	Lezione frontale Consegna materiale Predisposizione e del dossier allievo	Sviluppo della curiosità Condivisione del progetto e degli obiettivi Individuazione del compito/prodotto e servizio Comprensione dell'importanza professionale del compito assegnato	2 ore Docente di cucina	Feedback Interesse dimostrato
T2	<i>Organizzazione del lavoro, individuazione dei ruoli e assegnazione dei compiti</i>	Utilizzo dei dati in possesso del C.d.C. relativi ad atteggiamento e motivazione in classe e in laboratorio	Formazione dei gruppi	1 ora Docente di cucina	Feedback Interesse dimostrato
T3	Individuare le varie tipologie dietetiche	Libro di testo	Redigere un menù coerente con le esigenze nutrizionali e fisiopatologiche	4 ore Docente Scienze e cultura dell'alimentazione	Interesse e partecipazione
T4	<i>Ricerca di informazioni relative all'argomento</i> <i>Attività di gruppo, scambi di intergruppo,</i>	Lezione frontale lavoro in classe e ricerche individuali	Acquisizione delle conoscenze	3 ore Laboratorio di cucina	Attività di laboratorio

	<i>discussioni guidate</i>				
T5	<i>Presentazione alla classe dei lavori di gruppo Sintesi e rielaborazione</i>	Elaborazioni ricette enogastronomiche	Condivisione dei lavori di gruppo e individuazione delle ricette da realizzare	2 ore Laboratorio di cucina	Relazioni orali individuali
T6	<i>Realizzazione della ricetta e conclusione dell'UDA</i>	Lavori di gruppo Attività in laboratorio	Acquisizione delle conoscenze pratiche	4 ore Laboratorio di cucina	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza dell'esecuzione Presentazione dei piatti

	Diagramma di Gantt Tempi									
Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
T1					2 ore					
T2					1 ora					
T3					4 ore					
T4						3 ore				
T5						2 ore				

T6						4 ore				
----	--	--	--	--	--	-------	--	--	--	--

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE dell'UdA
per la studentessa e lo studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

15. Descrivi il percorso generale dell'attività
16. Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
17. Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate
18. Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni?
19. Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni?
20. Che cosa hai imparato da questa Unità di Apprendimento?
21. Come valuti il lavoro da te svolto?

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA:

IL LAVORO DEL GASTRONOMO

Insegnamenti coinvolti :

Cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione

Cosa si chiede di fare

Realizzazione di piatti tipici della cucina locale.

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavoro singolo/di gruppo da realizzare in presenza o a distanza

Quali prodotti

Realizzazione di piatti tipici della cucina locale.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Questa Uda è un'opportunità per conoscere e valorizzare i prodotti tipici del territorio. Gli studenti impareranno a preparare i piatti della tradizione nella loro varietà, esaltandone il gusto attraverso l'abbinamento cibo-vino.

Tempi

16 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula,visite, laboratori sala e cucina e laboratorio informatica

Criteri di valutazione

Griglia di valutazione per ogni disciplina coinvolta



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

Peso della UdA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Nel pentamestre questa attività porterà a due valutazioni per disciplina: una del docente curricolare e una concordata dai docenti coinvolti dell'UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 4

Denominazione

PIRAMIDE ALIMENTARE

Destinatari dell'UDA	Istituto : I.P. " De Nora - Lorusso" Città : Altamura provincia : Bari Indirizzo di studio : Enogastronomia e ospitalità alberghiera Annualità : 2022/2023 Classe : Alunni delle classi quinte enogastronomia Sala e Vendita.
Compito di realtà	Il prodotto finale dell'UdA sarà una combinazione di conoscenze, abilità e competenze inerenti al contesto e all'utenza che vede come protagonisti studentesse e studenti; si chiederà loro di realizzare e presentare un piatto utilizzando prodotti a km 0
Coordinatore UDA	Scienze degli alimenti
Insegnamenti coinvolti	Seconda lingua, Inglese, Sala e Vendita Scienze Motorie
Competenze intermedie di AREA GENERALE referenziate al QNQ di livello 4	4. Asse dei linguaggi G02: Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali). G05: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

	4. Asse scientifico-tecnologico e professionale G:03 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività Allegato B professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
	G 04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
<i>Competenze d'indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 4</i>	7. Asse scientifico-tecnologico e professionale - Ind01: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. - Ind03: Applicare correttamente il sistema H.A.C.C.P., la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<i>Conoscenze</i>	La dieta mediterranea e la doppia piramide mediterranea e ambientale
	Principali caratteristiche di un'alimentazione equilibrata
	La dieta mediterranea in lingua
	Conoscere le caratteristiche dei prodotti locali
	Tecniche di cottura degli alimenti
	Conoscere le caratteristiche dei prodotti locali
	L'alimentazione dello sportive
<i>Abilità</i>	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
	Saper utilizzare il lessico specifico inerente all'argomento proposto
	Saper scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari
	Saper utilizzare i vari metodi di cottura per la valorizzazione dei prodotti del territorio

	Saper scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari
	Redigere ricette e descrivere accuratamente i piatti del menu
	Conoscere i principi di una sana e corretta alimentazione per lo sportivo
	Assumere abitudini alimentari corrette
Competenze chiave europee (22 maggio 2018)	1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di cittadinanza 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Fase di applicazione	L'attività si svolgerà durante il pentamestre e si concluderà entro il 28 febbraio. La presentazione del prodotto finale avverrà indicativamente alla fine di febbraio dell'A.S.2022-2023.
Monte ore	24 ore
Metodologie didattiche	Lezione Focus Lezione partecipata Lavoro cooperativo e collaborativo Peer education (educazione tra pari) Compiti di realtà Attività laboratoriale
Risorse umane interne/esterne	Risorse interne: docenti delle classi coinvolte Risorse esterne: famiglie, esperti esterni
Strumenti	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

***Valutazione
degli
apprendimenti***

Linee guida 3.2.2

Nell'attuale sistema italiano coesistono due rappresentazioni diverse della valutazione che hanno due finalità differenti. La valutazione degli apprendimenti è legata all'attribuzione di voti numerici per insegnamento, mentre la valutazione per competenze è finalizzata alla certificazione ed è basata su rubriche di valutazione del processo e del prodotto.

Pertanto, nel corso delle attività formative dell'U.d.A., sulla base delle evidenze raccolte, saranno formulate valutazioni che saranno registrate nel registro elettronico personale del docente e saranno proposti livelli di acquisizione delle competenze che richiederanno una valutazione collegiale del C.d.C.

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (ore)	Valutazione
T1	Presentazione dell'UdA	Aula-laboratori	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ore Coordinatore UdA	
T2	Individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi	Aula Laboratori	Ripartizione dei compiti	1 ora Docente di Sala e Vendita	
T3	Utilizzo dei vari alimenti della piramide alimentare	Aula e laboratori	Uso appropriato degli alimenti e valorizzazione delle loro proprietà	6 ore 2 ore Docente di sala e vendita, 4 ore Docente di scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
T4	Utilizzare il lessico specifico inerente all'argomento proposto	Aula e laboratori	Utilizzo appropriato del lessico settoriale della lingua studiata	8 ore 4 ore: seconda lingua 4 ore: inglese	Valutazione intermedia
T5	I principi di una sana e corretta alimentazione per lo sportivo Abitudini alimentari corrette	Aula, laboratorio	Riconoscere l'importanza del benessere fisico	2 ore Docente di scienze motorie	Valutazione intermedia



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

T6	Verifica finale	Aula, laboratorio	Organizzazione del lavoro in autonomia, acquisendo consapevolezza dell'esperienza vissuta	6 ore Tutti i docenti coinvolti nell'uda	Valutazione finale
-----------	-----------------	----------------------	--	---	--------------------

	Diagramma di Gannt Tempi									
Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
T1					1 ora					
T2					1 ora					
T3					6 ore					
T4						8 ore				
T5						2 ore				
T6						6 ore				



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

**RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE dell'UdA
per la studentessa e lo studente**

RELAZIONE INDIVIDUALE

22. Descrivi il percorso generale dell'attività
23. Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
24. Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate
25. Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni?
26. Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni?
27. Che cosa hai imparato da questa Unità di Apprendimento?
28. Come valuti il lavoro da te svolto?



**Istituto Professionale
DE NORA - LORUSSO**

IL TUO FUTURO PROFESSIONALE

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA:

Piramide Alimentare : una versione locale

Insegnamenti coinvolti :

Sala e vendita, Inglese, Seconda lingua , Scienze motorie e Scienze degli Alimenti.

Cosa si chiede di fare

Realizzazione e presentazione di un piatto utilizzando prodotti a km 0

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavoro singolo/di gruppo da realizzare in presenza o a distanza

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Far acquisire agli alunni la consapevolezza di una sana alimentazione

Tempi

24 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula, laboratori sala e Vendita.

Criteri di valutazione

Griglia di valutazione per ogni disciplina coinvolta

Peso della UdA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Nel pentamestre questa attività porterà a due valutazioni per disciplina: una del docente curricolare e una concordata dai docenti coinvolti dell'UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	I CANALI DI APPROVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI
Destinatari dell'UDA	Istituto : I.P. " De Nora - Lorusso" Città : Altamura provincia : Bari Indirizzo di studio : Enogastronomia e ospitalità alberghiera Annualità : 2022/2023 Classe : Alunni delle classi quinte enogastronomia cucina
Compito di realtà	Il prodotto finale dell'UdA sarà una combinazione di conoscenze, abilità e competenze inerenti al contesto e all'utenza che vede come protagonisti studentesse e studenti; si chiederà loro di realizzare una presentazione e relazione orale di quanto realizzato
Coordinatore UDA	Scienza e cultura dell'alimentazione
Insegnamenti coinvolti	Docenti di cucina
Competenze intermedie di AREA GENERALE referenziate al QNQ di livello 4	5. Asse dei linguaggi - G02: Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali). - G04 :Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. - G11: Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicu-rezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

	10. Asse storico – sociale - G03: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 11. Asse scientifico-tecnologico e professionale - G07: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
	8. Asse scientifico-tecnologico e professionale - Ind01: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. - Ind04 : Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Competenze d'indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 4	
Conoscenze	Tracciabilità e rintracciabilità di filiera
	Caratteristiche di prodotti del territorio
	Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni
	I vari canali di approvvigionamento
Abilità	Individuare le caratteristiche della tracciabilità e rintracciabilità di filiera
	Saper distinguere e riconoscere i canali di approvvigionamento delle materie prime
	Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni
	Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

Competenze chiave europee (22 maggio 2018)	1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di cittadinanza 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Fase di applicazione	L'attività si svolgerà durante il secondo periodo e si concluderà entro il 30 maggio. La presentazione del prodotto finale avverrà indicativamente alla fine dell'A.S.2022-2023.
Monte ore	10 ore
Metodologie didattiche	Lezione Focus Lezione partecipata Lavoro cooperativo e collaborativo Peer education (educazione tra pari) Compiti di realtà Attività laboratoriale
Risorse umane interne/esterne	Risorse interne: docenti delle classi coinvolte Risorse esterne: famiglie, esperti esterni
Strumenti	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio
Valutazione degli apprendimenti Linee guida 3.2.2	Nell'attuale sistema italiano coesistono due rappresentazioni diverse della valutazione che hanno due finalità differenti. La valutazione degli apprendimenti è legata all'attribuzione di voti numerici per insegnamento, mentre la valutazione per competenze è finalizzata alla certificazione ed è basata su rubriche di valutazione del processo e del prodotto. Pertanto, nel corso delle attività formative dell'U.d.A., sulla base delle evidenze raccolte, saranno formulate valutazioni che saranno registrate nel registro elettronico personale del docente e saranno proposti livelli di acquisizione delle competenze che richiederanno una valutazione collegiale del C.d.C.

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (ore)	Valutazione
T1	Presentazione dell'UdA	Aula	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ora Coordinatore UdA	Valutazione intermedia
T2	Checklist di fornitori e definizione dei criteri di selezione degli stessi	Aula	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore: Docenti di arte bianca	Valutazione intermedia
T3	La filiera agroalimentare: rintracciabilità e tracciabilità	Aula	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore: Scienza e cultura dell'alimentazione	Valutazione intermedia
T4	Presentazione del prodotto mirato e discussione con il gruppo classe	Aula	Coinvolgimento del gruppo classe	3 ore: Docenti arte bianca	Valutazione intermedia
T5	Verifica semi-strutturata delle varie discipline	Aula	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore: Docenti di tutte le discipline coinvolte	Valutazione finale dell'UDA

	Diagramma di Gantt Tempi									
Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
T1									1 ora	

T2									2 ore	
T3									2 ore	
T4									3 ore	
T5									2 ore	

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE
dell'UdA
per la studentessa e lo studente

RELAZIONE INDIVIDUALE
29. Descrivi il percorso generale dell'attività 30. Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu 31. Indica quali difficoltà/criticità hai dovuto affrontare e come le hai superate 32. Quanto tempo hai impiegato per raccogliere le informazioni? 33. Quali materiali/risorse hai utilizzato per raccogliere le informazioni? 34. Che cosa hai imparato da questa Unità di Apprendimento? 35. Come valuti il lavoro da te svolto?

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA:

I CANALI DI APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Insegnamenti coinvolti :

Cucina, Scienze degli alimenti

Cosa si chiede di fare

Presentazione e relazione orale di quanto realizzato

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavoro singolo/di gruppo da realizzare in presenza o a distanza

Quali prodotti

Presentazione e relazione orale di quanto realizzato

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

L'allievo deve riconoscere la funzione dell'approvvigionamento che è un'attività che consiste nel rifornire l'azienda (ristorante, albergo, ecc) delle materie prime apprendere, attrezzature e materie necessari alla produzione; inoltre, apprendere la fase di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.

Tempi

10 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula, visite, laboratori sala e cucina e laboratorio informatica

Criteri di valutazione

Griglia di valutazione per ogni disciplina coinvolta

Peso della UdA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Nel pentamestre questa attività porterà a due valutazioni per disciplina: una del docente curricolare e una concordata dai docenti coinvolti dell'UdA

1. ALLEGATO 3 – PCTO, stage e tirocini effettuati

2. TITOLO DEL PROGETTO DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

ESPERTO DELLA FILIERA CORTA: CUCINA

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: **I.P.” M. DE NORA – LORUSSO” ALTAMURA (BA) INDIRIZZO ALBERGHIERO**

Codice Mecc.: BARI14000T

Indirizzo: LAGO PASSARELLO N. 3

Tel.: **0803115518** fax **0803115518**

e- mail bari14000t@istruzione.it

Dirigente Scolastico: **MARIA LUCIA GIORDANO**

4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

DENOMINAZIONE-COMUNE-PARTITA IVA
RISTORANTE BAR SARACENO- VIA FIORE,13-76014-SPINAZOLA -BAT- P.IVA 07088520726
VILLA BELVEDERE- VIA CORATO,KM1-70024-ALTAMURA BARI- P.IVA 03715040725
CIACCO E BACCO GRAVINA . P.IVA 07594500725
BUCCOMINO BISTROT-C.SO UMBERTO,204-76014-SPINAZZOLA BAT-08388340724
TNH BARI SRL VIA C.A. CIASCA,27-70124-BARI. P.I. 07964270727
LOCANDA DEGLI ANGELI, VIA CESARE BATTISTA,22-70020 CASSANO D. M. (BA)- P.I. 08080560728
IL GROTTINO VIA D'ERCOLE,2-76014-SPINAZZOLA (BAT) P.I. 01116550722
DE FALCONIBUS VIA COSTANTINOPOLI,23-74026 PULSANO (TA) P.I. 03230430732
ENGIM SAN PAOLO ROMA-SETTORE RISTORAZIONE, TURISMO E SPORT
LOCANDA SAN NICOLA LCL S.R.L., VIA G. MANFREDI 25/27-70022-ALTAMURA (BA) P.I. 0804833072

PICCADILLY DI CARDINALE F. VIA A. GRANDI, 79-70029 SANTERAMO IN COLLE (BA) P.I.07751170
VICOLO21 - P.ZZA CHIANCONE,19-70029-SANTERAMO IN C.- BA- P.IVA 06364420726
VI.CENTO- SAS- VIA SANTERAMO, 161-ALTAMURA-70022-P.IVA 07016420726
NEW PARADISE DI GALANTUCCI V.- C.SO V. EMANUELE, 11-76014- SPINAZZOLA -BT-P.IVA086357
VILLA BELVEDERE DI CIRIELLO G.-S.P. 238 KM 52-70022-ALTAMURA-BA-P.IVA 03715040725
CASTELLANO F. & FARELLA G. SNC-70022-ALTAMURA (BA) P.IVA 07017790721
NONNA MARGHERITA- SP 236 CASSANO SANTERAMO,70020 CASSANO DELLE MURGE – P.I. 08937730722
PROFUMO DI CAFFE- DI CIRONE F-VIA GARIBARDI,9-70022 ALTAMURA-P.I. 08350390723

5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo
Proloco Santeramo	p.zza di vagno , 12

6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Il Percorso formativo proposto e integrato con il sistema scolastico, avrà come tipologia d'azione il completamento della formazione di base degli alunni e l'acquisizione di un livello minimo di competenza specifiche professionali emergenti e orientate al mondo del lavoro. Si favorirà il raccordo tra l'istruzione, la formazione e il mondo del lavoro per sviluppare l'occupabilità degli studenti. Tale percorso si articolerà in n. 90 ore di stage in azienda in continuità con quanto avviato ad inizio di anno scolastico.

Il percorso formativo di specializzazione proposto sarà:

- coerente con il percorso di studi effettuato dagli studenti operando l'opportuna curvatura sulla figura in uscita ed orientata al modo del lavoro;
- effettivamente spendibile nel mondo del lavoro;
- coerente con il fabbisogno del territorio.

Gli elementi distintivi che caratterizzano il settore dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera sono quelli di rispondere efficacemente alla crescente domanda e di personalizzazione dei prodotti e dei servizi, che è alla base del successo delle medie e piccole imprese del made in Italy quindi attraverso una progettazione dei saperi che valorizzi i "giacimenti enogastronomici" del sistema Italia, valorizzazione che passa attraverso un patto con il territorio, ed è proprio a partire da un nuovo patto che coinvolge la valorizzazione del territorio in tutti i suoi aspetti vocazionali: risorse paesaggistiche, risorse agrarie, risorse architettoniche (centri storici, monumenti, ecc.) risorse economiche, risorse umane, nonché la storia che caratterizza il territorio stesso che deve fondersi l'interazione tra scuola e sistemi produttivi e questo richiede l'acquisizione di un sapere polivalente, scientifico,

tecnologico ed economico.

Gli Istituti professionali sono chiamati a diventare “scuole dell’innovazione territoriale “attraverso percorsi che valorizzino la costruzione di un sapere scientifico, tecnologico, che abituino gli allievi e le allieve al rigore, all’onestà intellettuale, alla libertà di pensiero, alla creatività, alla collaborazione, quali valori fondamentali per la costruzione di una società aperta e democratica. Valori che, insieme ai valori della costituzione, stanno alla base della convivenza civile.

il perseguimento di questi valori richiede oltre ad un approccio interdisciplinare ed alla specificità della singola disciplina mediante l’uso di metodologie didattiche coerenti con l’impostazione culturale dell’istruzione professionale, capaci di realizzare il coinvolgimento e la motivazione degli studenti, quindi l’utilizzo di metodi induttivi, metodologie partecipative e didattica diffusa di laboratorio con largo utilizzo delle tecnologie dell’informazione e della comunicazione, ricorso a metodologie progettuali che utilizzino le opportunità offerte dall’alternanza scuola lavoro per sviluppare il rapporto con il territorio e utilizzare a fini formativi le risorse disponibili. Tutte le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage, tirocini, e alternanza scuola-lavoro saranno fatte proprie nel percorso progettuale raccordando le programmazioni dipartimentali curriculari con la programmazioni formative certificate all’esterno dell’istituzione scolastica.

Un nuovo impianto che abbia alla base comune tra docenti, esperti e studenti che faccia dei percorsi dell’istruzione professionale un laboratorio di innovazione e di costruzione del futuro, al servizio delle comunità locali, capace di trasmettere ai giovani la curiosità, il fascino dell’immaginazione e il gusto della ricerca, del costruire insieme i prodotti, di una piena realizzazione sul piano culturale, umano e sociale. I cambiamenti della vita sociale con i conseguenti riflessi nel settore della ristorazione, richiedono un rinnovamento di metodi e strumenti didattici, oltre ad un arricchimento di contenuti per formare professionisti, orientati alla ricerca, capaci di rispondere sia operativamente che con soluzioni originali, alle esigenze della ristorazione di oggi e di domani.

OBIETTIVI SPECIFICI:

Conoscere le caratteristiche merceologiche degli alimenti;

Apprendere il concetto di “filiera” dei prodotti alimentari;

Sperimentare ricette con prodotti specifici;

Saper leggere una etichetta di prodotto;

La rintracciabilità di un prodotto;

Valorizzare i prodotti tipici del territorio proponendoli in un contesto gastronomico più ampio;

Conoscere i sistemi di produzione di alimenti molto specifici del territorio in cui si opera;

Conoscere e saper utilizzare le nuove tecniche di preparazione e conservazione di cibi.

Gli obiettivi sono stati elaborati al fine di poter individuare precisamente le competenze che gli alunni devono dimostrare e non una generica “conoscenza” non facilmente valutabile. L’intero percorso didattico è volto a formare la figura professionale Esperto nella valorizzazione dei prodotti della filiera corta. Con l’obiettivo di raggiungere la finalità del progetto nei metodi formativi si cercherà di privilegiare l’apprendimento on the job: per sviluppare la capacità di apprendere dal lavoro mediante l’utilizzo di strumenti che costringono all’autoriflessione. In particolare il percorso progettuale deve sviluppare il pensiero Critico, le competenze di “Imparare ad imparare” attraverso l’utilizzo di metodologie dell’apprendimento attivo, aperto al mondo del lavoro. Impegno che richiede una organizzazione ed una progettazione del curriculum con modalità didattiche e di frequenza più flessibili e idonee a riconoscere i saperi e le competenze già acquisite dagli studenti e dalle studentesse. La cucina in Italia è ancora molto legata alle tradizioni ed abitudini radicate, che mantiene e fa convivere elementi arcaici e innovativi.

7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

a) STUDENTI

CLASSE 3 BC A.S. 2022/2023					
1	C. A.	7	M. D.		
2	C. F. P.	8	N. A.		
3	D. A.	9	T. D.		
4	L. G.	10	J. F.		

5	M. S.	11	L. N.		
6	M. N.	12	T. C.		

b)

CLASSE 4 BC A.S. 2022/2023					
1	B. M.	7	I.D.		
2	C- A.	8	L. G.		
3	C. F. P.	9	M. S.		
4	C. P.	10	T. C.		
5	D. A.	12	T. D.		
6	G. V.				

c)

CLASSE 5 BC A.S. 2024/2025					
1	C. F.	5	D. A.	9	P. G.
2	C. A.	6	I.D.	10	P. M.
3	C. F. P.	7	L. G.	11	T. C.
4	C. P.	8	M. S.	12	T. D.

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

Il comitato tecnico scientifico collabora nell'individuazione delle aziende da coinvolgere nella realizzazione del percorso formativo sulla base di criteri stabiliti dal D.L. 107/2015.

Anche i dipartimenti, insieme ai consigli di classe, al fine di armonizzare i percorsi formativi contribuiscono alla realizzazione dei progetti.

c) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE INTERESSATI

Controllo e monitoraggio delle attività.

d) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

Pianificazione e personalizzazione del percorso pcto, supporto individuale e di gruppo, monitoraggio e valutazione. Gestione delle attività.

Coaching e mentoring, organizzazione collaborativa, work shop

TUTOR INTERNI

a.s. 2022/2023 Prof. Paolo Silletti

a.s. 2023/2024 Prof. Paolo Silletti

a.s. 2024/2025 Prof. Paolo Silletti

Elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);

- d) assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- e) gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;
- f) monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- g) valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- h) promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto;
- i) informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti, Comitato Tecnico Scientifico/Comitato Scientifico) ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe;
- j) assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.

2. Il tutor formativo esterno svolge le seguenti funzioni:

- a) collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;
- b) favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- c) garantisce l'informazione/formazione dello/i studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
- d) pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- e) coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- f) fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

3. Le due figure dei tutor condividono i seguenti compiti:

- a) predisposizione del percorso formativo personalizzato, anche con riguardo alla disciplina della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. In particolare, il docente tutor interno dovrà collaborare col tutor formativo esterno al fine dell'individuazione delle attività richieste dal progetto formativo e delle misure di prevenzione necessarie alla tutela dello studente;
- b) controllo della frequenza e dell'attuazione del percorso formativo personalizzato;
- c) raccordo tra le esperienze formative in aula e quella in contesto lavorativo;
- d) elaborazione di un report sull'esperienza svolta e sulle acquisizioni di ciascun allievo, che concorre alla valutazione e alla certificazione delle competenze da parte del Consiglio di classe;
- e) verifica del rispetto da parte dello studente degli obblighi propri di ciascun lavoratore di cui all'art. 20 D. Lgs. 81/2008. In particolare la violazione da parte dello studente degli obblighi richiamati dalla norma citata e dal percorso formativo saranno segnalati dal tutor formativo esterno al docente tutor interno affinché quest'ultimo possa attivare le azioni necessarie.

TUTOR ESTERNI

- a) collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;
- b) favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- c) garantisce l'informazione/formazione dello/i studente/i sui rischi specifici aziendali, nel ri-

spetto delle procedure interne;
d) pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
e) coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
f) fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

3. Le due figure dei tutor condividono i seguenti compiti:

a) predisposizione del percorso formativo personalizzato, anche con riguardo alla disciplina della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. In particolare, il docente tutor interno dovrà collaborare col tutor formativo esterno al fine dell'individuazione delle attività richieste dal progetto formativo e delle misure di prevenzione necessarie alla tutela dello studente;
b) controllo della frequenza e dell'attuazione del percorso formativo personalizzato;
c) raccordo tra le esperienze formative in aula e quella in contesto lavorativo;
d) elaborazione di un report sull'esperienza svolta e sulle acquisizioni di ciascun allievo, che concorre alla valutazione e alla certificazione delle competenze da parte del Consiglio di classe;
e) verifica del rispetto da parte dello studente degli obblighi propri di ciascun lavoratore di cui all'art. 20 D. Lgs. 81/2008. In particolare la violazione da parte dello studente degli obblighi richiamati dalla norma citata e dal percorso formativo saranno segnalati dal tutor formativo esterno al docente tutor interno affinché quest'ultimo possa attivare le azioni necessarie.

8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Prima dell'avvio delle attività, il tutor interno effettua una rilevazione dei fabbisogni delle aziende da coinvolgere, cercando di associare ad ognuna, stagisti con le giuste caratteristiche e competenze professionali.

9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DEI PCTO IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

Incremento dell'occupabilità ed inserimento degli stagisti nei diversi contesti aziendali.
Crescita personale e professionale legata ad una visione di opportunità del mercato del lavoro.

10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Rilevazione dei fabbisogni alunni e aziende;
Sensibilizzazione consigli di classe e famiglie;
Percorso di alternanza: stage.

11. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

3° anno:

Le 90 ore saranno distribuite nel seguente modo:

- 74 h. stage nelle aziende/partecipazione a fiere settoriali/webinair/IFS;
- 4 h. di lezione frontale atte all'ottenimento del certificato di frequenza sulla sicurezza negli ambienti di lavoro;
- 4 h. di lezione frontale atte all'ottenimento della certificazione HACCP;
- 4 h di Orientamento a cura del tutor;
- 4 h di lezione frontale sulla Privacy (L. 180)

periodo 01 settembre 2021 /31 Agosto 2022;

4° anno:

n° 60 ore di stage da svolgere a distanza o in presenza, in aziende convenzionate con la scuola nel periodo 01 settembre 2023 /31 Agosto 2024;

5° anno:

n° 60 ore di stage da svolgere a distanza o in presenza, in aziende convenzionate con la scuola nel periodo 01 Settembre 2024 /30 Aprile 2025;

12. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
Descrizione del progetto formativo Creazione di un'impresa simulata	Discussione in laboratorio

13. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste	Modalità di svolgimento
-------------------	-------------------------

14. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Da svolgere esclusivamente nelle aziende sede di stage

15. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Utilizzo di attrezzature e tecnologie in dotazione alle varie aziende e alla scuola

16. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Da svolgere a cura del G.O.P.

17. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Alla fine del percorso i tutor aziendali compileranno le schede di valutazione degli alunni ad integrazione della certificazione delle competenze che verrà rilasciata dalla scuola di concerto con le varie aziende.

18. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (Scuola-Struttura ospitante) (TUTOR struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)

**19. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFIC
O
RIFERIMENTO ALL'EQF**

Competenze	Abilità	Conoscenze
Terzo/quarto/ quinto anno 1° <i>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</i>	Terzo/quarto/ quinto anno -Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro. -Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.	Terzo/quarto/ quinto anno -La legislazione sulla sicurezza sul lavoro. -Tecnica professionale enogastronomica
2° <i>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</i>	 -Riconoscere gli stili di cucina attuali. -Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni. -Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.	 -Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia. -Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. -Il cibo come alimento e prodotto culturale. -I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.
3° <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</i>	 -Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vini e altre bevande. -Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi. -Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione. -Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.	 -La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione. -Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti). -I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici
4° <i>Predisporre prodotti, servizi e</i>		Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti. -L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali.

<i>menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</i> 5° <i>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i>	-Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela. -Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione. -Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela. -Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa. -Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro.	-Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno. Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica. Sicurezza degli ambienti di lavoro.
--	---	--

20. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

Rilascio di certificazione delle competenze acquisite.

21. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

A cura dell'I.I.S.S. M. De Nora.

Data, 11 Ottobre 2022

Il Progettista/tutor

Prof. Paolo Silletti



Rappresentanti degli alunni:

Rappresentanti dei genitori:

Consiglio di classe:



Don O

Rapone

d'Agli

Alessandro

Galea

P. L. L.

L. L. L.

L. L. L.

ALLEGATO 4 – Curricolo di Educazione Civica:

<https://www.ipdenoralorusso.edu.it/curricolo-distituto-di-ed-civica/>

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE Disciplina: STORIA A.S. 2024/2025 Classe V BC Prof.ssa Giulia Cassano	
CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO <i>L'Europa e il mondo di primo Novecento</i>	Conoscenze: - il primo Novecento - l'Italia di Giolitti -La prima guerra mondiale Abilità: -Saper collocare gli avvenimenti intercorsi fra la fine dell'800 e l'inizio del '900 nello spazio e nel tempo -Saper stabilire collegamenti tra gli avvenimenti intercorsi fra la fine dell'800 e l'inizio del '900 e le vicende attuali -Saper tracciare le linee dell'evoluzione fra fine '800 e inizio '900 sia in campo economico sia sociale, che politico -istituzionale -Saper esporre un avvenimento storico con padronanza linguistica
ARGOMENTO <i>L'età dei Totalitarismi</i>	Conoscenze: • Il Primo dopoguerra in Italia • Il Fascismo in Italia • La repubblica di Weimar • L'ascesa di Hitler e il Nazismo • La crisi delle democrazie e delle relazioni internazionali Abilità: -Saper collocare gli avvenimenti fra le due guerre mondiali nello spazio e nel tempo -Saper stabilire collegamenti tra gli avvenimenti intercorsi fra le due guerre mondiali e le vicende attuali -Saper tracciare le linee tendenziali dell'evoluzione avvenimenti fra le due guerre mondiali sia in campo economico sia sociale, che politico - istituzionale

	-Saper esporre un avvenimento storico con padronanza linguistica
ARGOMENTO <i>La seconda guerra mondiale</i>	Conoscenze: • La seconda guerra mondiale • La Resistenza. (da svolgere entro la fine dell'anno scolastico) Abilità: -Saper collocare gli avvenimenti relativi alla seconda guerra mondiale nello spazio e nel tempo -Saper stabilire collegamenti tra gli avvenimenti della seconda guerra mondiale e le vicende attuali -Saper tracciare le linee tendenziali dell'evoluzione avvenimenti relativi alla: seconda guerra mondiale sia in campo economico sia sociale, che politico - istituzionale; -saper esporre un avvenimento storico con padronanza linguistica.
ARGOMENTO <i>Dal secondo dopoguerra alla globalizzazione</i>	Conoscenze: - la Guerra fredda (cenni da portare a termine entro la fine dell'anno scolastico) -la caduta del muro di Berlino (cenni da portare a termine entro la fine dell'anno scolastico) Abilità: -Saper collocare gli avvenimenti fra il secondo dopoguerra e le vicende attuali nello spazio e nel tempo -Saper stabilire collegamenti tra gli avvenimenti intercorsi fra il secondo dopoguerra e le vicende attuali -Saper tracciare le linee tendenziali dell'evoluzione avvenimenti fra il secondo dopoguerra e le vicende attuali sia in campo economico sia sociale, che politico -istituzionale. -Saper esporre un avvenimento storico con padronanza linguistica.
METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI	
• Lezione frontale integrata da discussione guidata. • Lezione dialogata. • Lettura ed analisi guidata dei testi storiografici e di testimonianze di protagonisti. • Metodo deduttivo integrato dal metodo induttivo	

Gli alunni sono stati guidati alla conoscenza degli avvenimenti con letture di documenti e brani storiografici adeguati, attenti sia dal testo in uso, sia da altra provenienza; invitati a compiere operazioni di sintesi mediante l'elaborazione personale di schemi, mappe e appunti.

Sono, inoltre, stati guidati alla comprensione di tabelle cronologiche e diagrammi, al lavoro di ricerca, all'esame delle fonti, all'analisi dei documenti.

La discussione in classe ha costituito un momento fondamentale di riproposta critica dei contenuti per offrire le adeguate integrazioni e gli opportuni approfondimenti.

I contenuti sono stati affrontati secondo i tempi stabiliti, con ritardi dovuti ad una frequenza altalenante degli alunni e alla necessità di inserire momenti di recupero e approfondimento, al fine di consentire a tutti gli alunni di procedere parallelamente. Il programma ha subito dei rallentamenti; anche a seguito della rimodulazione della programmazione didattica definita nel corso delle sedute dei c.d.c. e dei dipartimenti di inizio anno, che ha adattato contenuti, obiettivi e finalità alle nuove attuali esigenze. Pertanto non tutte le tematiche saranno portate a termine così come programmate ad inizio anno.

LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI

TESTO in adozione: "ABITARE LA STORIA"

Materiale fornito in fotocopia.

Questionari.

Materiale audiovisivo pertinente.

Ricerca di documenti, consultazione e riflessione.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

I momenti e le modalità di verifica sono gli stessi previsti per l'Italiano ad eccezione delle prove scritte non richieste per la Storia, con scadenza trimestrale (due prove almeno) e pentamestrale (tre prove), come previsto dal Collegio docenti, con valutazioni ufficiali finali ed intermedie, seguite da incontri scuola-famiglia.

Per la valutazione formativa si è tenuto conto delle verifiche formali, informali, partecipazione, interesse.

Inoltre: interrogazione-colloquio, interventi in discussioni guidate, relazioni orali, verifica delle competenze specifiche di disciplina, trasversali e di Cittadinanza, cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati, puntualità nel rispetto delle scadenze.

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI DI APPROFONDIMENTO

- Recupero curricolare;

- Esercitazioni di micro e macro storia; - Verifica in itinere.
SPAZI UTILIZZATI
- Laboratorio; - Aula con collegamento internet.

Altamura, 12/05/2025

La Docente: prof.ssa Giulia Cassano

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE A.S. 2024/2025 Disciplina: ITALIANO Classe V BC Prof.ssa Giulia Cassano	
CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO <i>Naturalismo, Verismo</i>	Conoscenze: • Il Naturalismo • Il Verismo • Giovanni Verga: biografia, produzione letteraria, poetica. • Lettura, commento e analisi di brani antologici di riferimento Abilità: • collocare autori e testi nella tradizione letteraria e nel contesto storico di riferimento (Naturalismo, Verismo) • Saper individuare lo stile e le tematiche di ogni singolo autore presenti nei testi letterari • Consolidare le conoscenze di analisi, commento e sintesi dei testi letterari • Sviluppare le capacità logico-argomentative • Sviluppare le capacità di valutazione critica e rielaborazione
ARGOMENTO <i>Il Decadentismo</i>	Conoscenze: • La lirica in Italia nel primo Novecento • Giovanni Pascoli: biografia, produzione letteraria, poetica • Il Decadentismo • Gabriele D'Annunzio: biografia, produzione letteraria, poetica. • Luigi Pirandello: biografia, produzione letteraria, poetica. • Lettura, parafrasi, analisi e commento di brani antologici Abilità: • Saper individuare lo stile e le tematiche di ogni singolo autore presenti nei testi letterari • Riconoscere le fasi della produzione degli autori che fanno riferimento alla corrente del Decadentismo e del romanzo europeo • Sviluppare abilità di contestualizzazione storica di un testo e di un autore.

	• Consolidare le conoscenze di analisi, commento e sintesi dei testi letterari • Sviluppare le capacità logico, argomentative, critiche e di rielaborazione
<i>ARGOMENTO</i> <i>Dalla prima alla seconda guerra mondiale</i>	Conoscenze: • Italo Svevo: cenni sulla biografia e la produzione letteraria, poetica. • La coscienza di Zeno • La lirica italiana del primo Novecento: Futurismo, Ermetismo (cenni) • Lettura, parafrasi, analisi, commento di brani antologici. Abilità: • Individuare lo stile e le tematiche di ogni singolo autore presenti nei testi letterari • Riconoscere le fasi della produzione degli autori che fanno riferimento alle correnti sviluppatesi fra la prima e la seconda guerra mondiale in Italia e in Europa • Sviluppare abilità di contestualizzazione storica di un testo e di un autore. • Consolidare le conoscenze di analisi, commento e sintesi dei testi letterari • Sviluppare le capacità logico argomentative di critica e rielaborazione personale
<i>ARGOMENTO</i> <i>Dal secondo dopoguerra ad oggi</i>	Conoscenze: • Giuseppe Ungaretti /: biografia, produzione letteraria, poetica (cenni - da svolgere entro la fine dell'anno scolastico) • Lettura e commento e analisi di brani antologici Abilità: • Saper individuare lo stile e le tematiche di ogni singolo autore presenti nei testi letterari • Riconoscere le fasi della produzione degli autori che fanno riferimento alle correnti sviluppatesi dalla seconda guerra mondiale ad oggi in Italia e in Europa • Sviluppare abilità di contestualizzazione storica di un testo e di un autore. • Consolidare le conoscenze di analisi, commento e sintesi dei testi letterari • Sviluppare le capacità logico argomentative, di critica e rielaborazione

ARGOMENTO <i>-Strumenti per lo studio e la scrittura</i>	Conoscenze: • Rinforzo delle tecniche di schematizzazione, sintesi, commento, riassunto. • Le tipologie testuali dell'esame di Stato
METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI	
• Lezione frontale integrata da discussione guidata. • Lezione dialogata. • Lettura ed analisi guidata dei testi. • Metodo deduttivo integrato dal metodo induttivo. Gli alunni sono stati guidati alla conoscenza con letture di documenti e brani adeguati, attinti sia dal testo in uso, sia da altra provenienza, hanno compiuto operazioni di sintesi mediante l'elaborazione di schemi, mappe e appunti. Sono stati guidati alla comprensione di tabelle cronologiche e diagrammi, al lavoro di ricerca, all'esame delle fonti. La discussione in classe ha costituito un momento fondamentale di riproposta critica dei contenuti per offrire le adeguate integrazioni e gli opportuni approfondimenti. Gli alunni sono stati stimolati verso riflessioni individuali. La trattazione degli argomenti ha rispettato in linea di massima i tempi stabiliti, con dei rallentamenti per permettere a tutti di recuperare nei tempi previsti, tuttavia, lo studio non costante di parecchi, la frequenza altalenante non ha permesso la trattazione completa dei percorsi programmati ad inizio anno scolastico.	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI	
Testo in adozione (G. Baldi, S. Giusso, M. Razetti, G. Zaccaria, <i>Le occasioni della letteratura</i>, vol. 3°, Pearson Paravia). Materiale fornito in fotocopia. Materiale audiovisivo pertinente. Consultazione materiale multimediale su Internet. Ricerca di documenti, consultazione e riflessione. Materiali per l'esame di Stato.	
VERIFICHE E VALUTAZIONE	
Le verifiche sono state periodiche e sistematiche; esse hanno informato sui risultati raggiunti e sono servite da guida per gli interventi successivi. Le verifiche sono state anche informali o attuate in tempi più brevi, attraverso la tradizionale interrogazione. TIPOLOGIE: • Elaborati con diverse tipologie • Questionari • Relazioni • Verifiche orali	

- Verifiche e prove scritte.
- Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni
- Partecipazione e coinvolgimento individuale
- Puntualità nel rispetto delle scadenze
- Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

Di carattere formativo e sommativo per fornire informazioni e per differenziare gli interventi didattici e organizzare il recupero, sono state scandite secondo i tempi e i modi indicati dal Collegio dei docenti e dal Consiglio di Classe. Nella valutazione finale si tiene conto dei livelli di partenza, del percorso di apprendimento, della partecipazione, dell'interesse e anche di fattori comportamentali ed extrascolastici (salute, famiglia, difficoltà relazionali).

Sono state utilizzate le griglie concordate in dipartimento per **la simulazione della prima prova.**

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI DI APPROFONDIMENTO

- Recupero curricolare;
- Esercitazioni di micro e macro storia;
- Verifica in itinere.

SPAZI UTILIZZATI

- **Laboratorio;**
- **Aula con collegamento internet.**

ALTAMURA, 12/10/2025.

La Docente: Prof.ssa Giulia CASSANO

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE Disciplina: Matematica Classe V BC A.S. 2024/2025	
COMPETENZE DI RIFERIMENTO	
La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza: ✓ saper risolvere disequazioni di secondo grado, intere, frazionarie e sistemi di disequazioni; ✓ saper risolvere equazioni e disequazioni (semplici) esponenziali; ✓ saper matematizzare e risolvere problemi di varia natura, utilizzando equazioni e disequazioni; ✓ saper trovare il dominio di alcune funzioni analitiche, del tipo $y = f(x)$; ✓ saper distinguere funzioni crescenti e funzioni decrescenti; ✓ saper trovare il segno di una funzione; ✓ saper evincere e interpretare le caratteristiche di una funzione, dato il grafico; ✓ saper risolvere alcuni problemi che rientrano nella tipologia "Matematica per il cittadino" coerenti con le prove INVALSI	
CONTENUTI	OBIETTIVI
Equazioni Disequazioni	Conoscenze equazioni di secondo grado e di grado superiore (polinomio scomponibile con raccoglimento); disequazioni di primo e di secondo grado, intere e frazionarie, sistemi di disequazioni; problemi di varia natura risolvibili con le equazioni e le disequazioni; Abilità saper risolvere disequazioni di secondo grado, intere, frazionarie e sistemi di disequazioni; saper risolvere equazioni e disequazioni (semplici) esponenziali; saper matematizzare e risolvere problemi di varia natura, utilizzando equazioni e disequazioni; saper risolvere alcune semplici disequazioni irrazionali (unico radicale a sx e con valore numerico al secondo membro)

Equazioni esponenziali	Conoscenze equazioni e disequazioni esponenziali, riconducibili in forma canonica (applicando le proprietà delle potenze; con il raccoglimento)
Equazioni logaritmiche	equazioni e disequazioni logaritmiche, Abilità saper risolvere equazioni e disequazioni esponenziali, equazioni e disequazioni logaritmiche
Geometria analitica	Conoscenze piano cartesiano, retta, parabola; Abilità saper risolvere una disequazione di 2° grado, tracciando la parabola afferente il polinomio; saper individuare le equazioni degli asintoti orizzontali e verticali di una funzione, dato il suo grafico;
CONTENUTI	OBIETTIVI
Funzioni	Conoscenze Utilizzo di Geogebra per generare il grafico di funzioni (funzioni razionali intere, fratte, irrazionali, esponenziali); Funzioni intere razionali, fratte, irrazionali intere, irrazionali fratte, esponenziali, logaritmiche; Interpretazione delle caratteristiche di una funzione, dato il suo grafico: dominio, segno, intersezione con assi, concavità, monotonia, punti max, min relativi e assoluti, limiti, asintoti orizzontali e verticali (escluso gli asintoti obliqui) Le 7 forme indeterminate nel calcolo dei limiti; la forma “impossibile” (zero al denominatore) Calcolo del dominio, delle intersezioni con gli assi cartesiani, della positività e di semplici limiti (solo di funzioni razionali intere e frazionarie e di funz. Irrazionali, con unico radicale) Abilità Classificare alcune funzioni matematiche (razionali intere e fratte, irrazionali, esponenziali) Lettura delle caratteristiche di una funzione (grafico generato con Geogebra); Calcolo del dominio di funzioni razionali intere, fratte, irrazionali (queste ultime, con unico radicale e per radicando un polinomio di I o II grado), logaritmiche Calcolo del segno di funzioni razionali intere, fratte (con unico radicale e per radicando un polinomio di I o II grado) Calcolo delle intersezioni con gli assi di funzioni razionali intere e fratte; Calcolo di semplici limiti di funzioni razionali intere, fratte e irrazionali (con unico radicale e per radicando un polinomio di I o II grado) e risoluzione di forme indeterminate (infinito/infinito; infinito – infinito)

	Massimi e minimi, relativi e assoluti, concavità, flessi, altri limiti, asintoti, monotonia: solo deduzione grafica ;
METODOLOGIE DIDATTICHE - TEMPI	
Lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni collettive e individuali, scoperta guidata (conduzione dell'allievo all'acquisizione di un concetto o di un'abilità attraverso alternanze di domande, risposte e brevi spiegazioni). Argomenti trattati in modo teorico ed applicativo, mediante lezione espositiva e svolgimento di esercizi guidati e non. Coinvolgimento degli alunni immediato e contestuale alla lezione, in quanto chiamati ad applicare, mediante esercizi, i concetti esposti. Strumenti: libro di testo, appunti, software dedicato (Geogebra pc), calcolatrice scientifica.	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI	
Libri di testo: Fragni-Pettarin: Matematica e professioni – DeA Scuola; Lim, smartphone (usato come calcolatrice e per generare grafici di funzioni); appunti, software dedicato (Geogebra pc);	
VERIFICHE E VALUTAZIONE	
Verifiche scritte, interrogazioni dialogiche; valutazione: conoscenza dei contenuti; abilità; impegno, partecipazione, frequenza, interesse, capacità, volontà di recupero;	
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO	
Quando necessario, dopo le verifiche, sono stati effettuati interventi integrativi e semplificati;	

SPAZI UTILIZZATI	
Aula	

Altamura, 12/05/2025

Docente: Prof. Domenico Indrio

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Anno scolastico 2024/2025

Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Libro di testo in adozione: Alimentazione oggi

Autore: Silvano Rodato

Casa editrice: CLITT

Classe V BC

Prof.ssa Ritota Alessia

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

- P1.** Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno
- P2.** Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera
- P3.** Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- P4.** Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
- P5.** Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- P6.** Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

<i>CONTENUTI</i>	OBIETTIVI
------------------	------------------

ARGOMENTO Sostenibilità ambientale e Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari”	Conoscenze: Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile Filiera agroalimentare e impronta ecologica Nuovi prodotti alimentari Alimenti alleggeriti o <i>light</i>, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali Alimenti OGM e <i>Novel food</i> Alimenti di gamma e <i>convenience food</i> Alimenti integrali, biologici Prodotti dietetici e integratori alimentari Cenni di Nutrigenomica e Nutraceutica Cenni di Nanotecnologie alimentari Abilità: Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. Interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate. Commentare il significato della doppia piramide alimentare-ambientale. Saper distinguere e riconoscere il ruolo nell'alimentazione degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali, OGM e novel food. Saper leggere una etichetta di nuovi prodotti alimentari. Saper classificare e riconoscere gli alimenti di gamma, integrali, biologici. Conoscere la funzionalità dei prodotti dietetici e degli integratori alimentari. Distinguere il ruolo della nutri genomica e nutraceutica
---	--

ARGOMENTO “La qualità e la sicurezza alimentare”	Conoscenze: La sicurezza alimentare dai campi alla tavola. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare. Contaminazione, fisiche, chimiche e biologiche degli alimenti. Microorganismi e tipi di contaminazioni. Crescita dei microrganismi. Prioni, Virus (dell’epatite A), Batteri. Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche.(salmonellosi, intossicazione stafilococcica, botulismo, tossinfezione da <i>Clostridium perfringens</i>, listeriosi. Tossinfezioni da Muffe. Protozoi (toxoplasma) Metazoi (teniasi, anisakidosi) Sistema HACCP e qualità degli alimenti Controllo ufficiale degli alimenti; marchi di qualità Le frodi alimentari Abilità: Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. Distinguere il significato di pericolo da quello di rischio. Riconoscere ed esemplificare i tre possibili tipi di contaminazione: fisica, chimica e biologica. Saper mettere in relazione l’agente contaminante con la relativa malattia. Definire il significato di tossicità acuta e tossicità cronica. Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo di microrganismi.
--	---

	Disegnare un diagramma di flusso o un ciclo di sviluppo relativo ad alcune comuni contaminazioni biologiche. Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche Ruolo dell'EFSA in materia di sicurezza alimentare
--	---

ARGOMENTO Alimentazione equilibrata e LARN	Conoscenze I pilastri dell'alimentazione equilibrata Bioenergetica: apporto energetico e dispendio energetico. Metabolismo basale e fabbisogno energetico Composizione corporea, IMC Linee guida per una sana alimentazione Standard nutrizionali: I nuovi LARN. Modelli di Piramide alimentare Dieta ottimale e dieta equilibrata. Relazione tra attività fisica e salute. Abilità Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Calcolare il fabbisogno energetico di un individuo considerando il MB e il LAF (livello di attività fisica). Valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale di una persona. Definire ed applicare il metodo dell'IMC. Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata personalizzata, utilizzando le indicazioni dei LARN. Valutare il significato della piramide alimentare italiana. Elencare le 13 linee guida per una sana alimentazione italiana ed esplicitare comportamenti alimentari adeguati per mantenere la salute.
--	---

ARGOMENTO La dieta in condizioni fisiologiche La dieta nelle diverse età Diete e stili alimentari	Conoscenze: L'alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche. (gravidanza, allattamento, infanzia ed età scolare, adolescenza, età adulta, terza età, sport e piramide motoria e della sete). Alimentazione nelle collettività Fast food e slow food. Tipologie dietetiche: dieta mediterranea e nuova piramide alimentare, dieta vegetariana e vegana, dieta di Okinawa Abilità: Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata per fasce di età. Saper individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche. Elaborare una dieta adatta per una determinata attività sportiva. Definire i criteri che legano le diverse ristorazioni nella collettività Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche. Individuare gli elementi critici delle diete dimagranti
---	---

Argomento di educazione civica: -La tutela del patrimonio storico, artistico, paesaggistico e culturale- La dieta mediterranea come patrimonio immateriale dell'umanità	Abilità: Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni
ARGOMENTO Dieta in particolari condizioni patologiche	Conoscenze: Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni patologiche (obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete) Disturbi del comportamento Alimentare, anoressia e bulimia. Relazioni tra nutrienti e patologie. Abilità: Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari con determinate patologie. Saper mettere in relazione le carenze alimentari con determinate patologie. Elaborare uno schema dietetico semplice individuando gli alimenti più indicati per combattere o prevenire determinate patologie.

METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI
Ore settimanali: n. 4 ore più 1 ora di compresenza con lab. di cucina; ore da 50 o 60 minuti a seconda della scansione oraria Metodologia didattica: Didattica in presenza Gestione dell'interazione con alunni: • E' stata adottata prevalentemente la didattica frontale in maniera attiva; gli alunni sono stati sempre chiamati a partecipare, intervenire, porre quesiti. Spesso si è fatto uso di video o materiale visivo, ppt, schede semplificate, mappe concettuali e compiti di realtà per fissare i contenuti e rendere partecipi tutti gli alunni.
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI
Libro di testo parte digitale, schede, Power Point, compiti strutturati, compiti di realtà, mappe concettuali, sintesi e/o istruzioni guida per lo studio visione di filmati, documentari, video YouTube.
VERIFICHE E VALUTAZIONE
Verifiche scritte: compiti con domande a risposte aperte e casi di realtà Verifiche orali: programmate e volte a verificare la capacità di collegamenti, riflessioni e ragionamento degli alunni
La valutazione è stata effettuata tenendo conto dei seguenti aspetti: • partecipazione e coinvolgimento • cura nello svolgimento e consegna degli elaborati; • puntualità nel rispetto delle scadenze; • aderenza alla traccia assegnata; • abilità di comprensione del testo; • correttezza dei contenuti; • competenza lessicale ed argomentativa; • competenze professionali.

- competenze di collegare più argomenti tra loro in vista della maturità

La valutazione degli elaborati corretti è stata restituita all'alunno e riportata in decimi sul registro elettronico.

Nella valutazione orale si è tenuto conto della capacità del singolo alunno di saper argomentare in modo esauriente i contenuti, di saper utilizzare in modo appropriato il linguaggio specifico della disciplina, di saper effettuare gli opportuni collegamenti trasversali con le altre discipline. Nella valutazione delle prove scritte si è tenuto conto della gravità degli errori commessi fissando parametri dipendenti dal tipo di prova, della incompletezza dei contenuti o della mancanza di collegamenti ad argomenti affini.

Tempi

Eventuali elaborati saranno riconsegnati dagli alunni nei tempi prestabiliti; gli alunni, con certificazione, avranno più tempo a disposizione.

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

Gli interventi di recupero e potenziamento si sono svolti in itinere e fondamentalmente con le stesse modalità della didattica in presenza. Il recupero si è effettuato attraverso una diversificazione o adattamento dei contenuti disciplinari, l'allungamento dei tempi di assimilazione dei contenuti, controllo sistematico dell'apprendimento riduzione degli obiettivi, fornitura di materiale didattico semplificato. Le attività di potenziamento hanno riguardato ricerche e approfondimenti individuali sulle tematiche trattate attraverso la consultazione di siti scientifici ufficiali (INRAN, MIPAAF, Ministero della salute), dietro guida e indicazione del docente.

SPAZI UTILIZZATI

Aula didattica; *Lim; Classroom.*

Altamura, 12/05/2025

La Docente: Prof.ssa Alessia Ritota

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**Disciplina: LINGUA FRANCESE****Classe VBC****Prof. CAPONIO FRANCESCA ROMANA****COMPETENZE DI RIFERIMENTO**

Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Livello B2 padronanza del QCER – Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue

- Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base

CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO • Les institutions françaises • Les institutions européennes. Histoire de l'U.E.	Conoscenza : Connaitre la législation et les organismes français et européens Abilità : Savoir comparer les régimes politiques français et italien Savoir se rapporter aux institutions européennes
ARGOMENTO • Régimes et nutrition. Les aliments bons pour la santé • Les fournisseurs • Les labels de qualité. Les produits français labellisés	Conoscenza : Valoriser et promouvoir les produits Abilità : Savoir exposer à l'écrit et à l'oral les produits traditionnels de la gastronomie française et italienne
ARGOMENTO • Le régime méditerranéen : bienfaits sur la santé et la gastronomie • Le régime crétois	Conoscenza: Connaitre les régimes santé Abilità: Savoir créer des menus équilibrés

ARGOMENTO • Achat local ou consommation zéro-Kilomètre. Un support au développement durable • Les objectifs de l'Agenda 2030 • Les Nouveaux aliments • L'agriculture urbaine. Les restaurants potagers • Les produits biologiques. Les principes de l'agriculture biologique • Les O.G.M.	Conoscenze: Connaître les nouvelles tendances de filière Abilità: Savoir documenter les activités pour intervenir dans des contextes professionnels
ARGOMENTO • L'alimentation du sportif, de la femme enceinte et de l'adolescent	Conoscenze: Connaître les différents types de régimes dans le domaine de l'alimentation Abilità: Savoir appliquer les différents besoins nutritionnels
ARGOMENTO • Les allergies et les intolérances alimentaires • Le régime alimentaire pour cœliaques	Conoscenze: Connaître les allergies et les intolérances Abilità: Savoir répondre aux exigences de la clientèle
ARGOMENTO • Les troubles du comportement alimentaire	Conoscenze : Connaître les TCA Abilità' : Savoir reconnaître les troubles les plus communs, leurs caractéristiques, les causes et les remèdes
METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI	
• Lezione frontale interattiva • Insegnamento per problemi	

- Riferimento a situazioni concrete
- Lettura e decodifica del libro di testo o di documenti reali dati, di documenti multimediali
- Libro di testo
- Audio video
- Lezione, correzione e restituzione elaborati tramite classroom
- Uso della lavagna interattiva

I tempi sono stati modulati secondo le risposte della classe e in riferimento alle esigenze del dialogo didattico

LIBRO DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI

Libro di testo: SUBLIME, de C. Duvallier Ed. Eli.

Sussidi, fotocopie e pubblicazioni di settore

Sono stati visionati documentari, video e documenti su Classroom

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Sono state somministrate: due prove scritte e due prove orali nel trimestre, tre prove scritte e due orali nel pentamestre con possibilità di compiti di recupero differenziati, nei casi manifestatisi.

Per la valutazione si sono soprattutto considerati fattori come la responsabilizzazione, la partecipazione, l'evoluzione cognitiva durante il percorso. Le verifiche scritte e orali sono state effettuate sulla base di: conoscenza dei contenuti, capacità comunicativa, correttezza e chiarezza espositiva, organicità e ricchezza dei contenuti, rielaborazione personale, capacità di collegamento e capacità critica.

Le verifiche (scelte multiple, questionari, completamento di griglie, prove semi-strutturate, testi argomentativi), hanno, inoltre, mirato a valutare l'acquisizione linguistica del materiale presentato e la capacità dell'allievo di utilizzarlo autonomamente trasferendolo in situazioni diverse. La valutazione è stata sia diagnostica che formativa e sommativa.

- Test a tempo
- Verifiche e prove scritte
- Colloqui e interrogazioni
- Partecipazione alle lezioni
- Puntualità nelle consegne
- Cura e puntualità nello svolgimento delle consegne

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

- Recupero curriculare

- Ripresa di micro- moduli
- Esercitazioni guidate
- Verifica in itinere
- Intervento del docente con esercizi individuali

Gli interventi, attivati ogni qualvolta lo hanno richiesto i modi e le forme della classe, sono stati volti a recuperare sia lacune pregresse che ad approfondire aspetti strutturali linguistici e contenutistici

SPAZI UTILIZZATI

Aula con collegamento internet

ALTAMURA, 12/05/2025

La Docente: **Prof.ssa Caponio Francesca Romana**

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE Disciplina: LINGUA E CULTURA INGLESE	
PROF. RIZZO LUIGI RENATO	CLASSE: V^A BC
COMPETENZE DI RIFERIMENTO: ● Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro ● Utilizzare linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro ● Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazioni visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive.	
CONTENUTI	OBIETTIVI
Argomento Enogastronomic Tour of Italy	Conoscenze: ● Food and Wine in North-West Italy ● Food and Wine in Emilia Romagna and North-East Italy ● Food and Wine in Central Italy ● Food and Wine in Southern Italy and the Islands ● Most Famous Italian Food Products Abilità: ● Approntare ed illustrare itinerari enogastronomici. ● Approntare ed illustrare menu che valorizzino le eccellenze agroalimentari del territorio.
Argomento Diet and Nutrition	Conoscenze: ● Healthy Eating ● The Mediterranean Diet ● Other Types of Diets ● Alternative Diets ● Religious Dietary Choices ● Teen and Sport Diets ● Special Diets for Food Allergies and Intolerances Abilità: ● Saper stilare un menu equilibrato che possa soddisfare varie esigenze alimentari. ● Saper interagire con esigenze di carattere culturale. ● Saper affrontare le intolleranze alimentari.

Argomento The British political system; The EU; Brexit	Conoscenze: • The British political system • The EU • What is Brexit? – Causes and Consequences Abilità: • Sa comparare il sistema politico inglese a quello italiano, e valutare le implicazioni dell'appartenenza alla UE, o della fuoriuscita dalla stessa.
Argomento Citizenship Activism; Bullying; Democracy; Racism	Conoscenze: • Activism and the need for change • Bullying and its dynamics • Democracy and its essential elements • Racism and its various forms Abilità: • Sa rapportarsi alle nuove dinamiche di un mondo globalizzato in continua evoluzione;
METODOLOGIE DIDATTICHE • Lezione frontale per l'introduzione di contenuti nuovi. • Lezione dialogata, allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo • Lezione interattiva al termine dell'unità o del modulo, allo scopo di riepilogare i nuovi argomenti affrontati. • Ricerca e lettura guidata, al fine di consolidare il processo di apprendimento. • Strategia del <i>problem solving</i>, allo scopo di sviluppare le capacità operative e organizzative. • Sviluppo di attività progettuali, allo scopo di abituare l'allievo alla ricerca di soluzioni. • Attività di gruppo, allo scopo di sviluppare le capacità relazionali e comunicative.	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI Fotocopie, condivisione di video e mappe concettuali, pc. Libro di testo: Morris, C.E. with Smith, A., <i>Mastering Cooking</i>, Eli.	
VERIFICHE E VALUTAZIONE Verifiche scritte: prove strutturate e semi-strutturate Verifiche orali	
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO Video, immagini, audio e testi in pdf	

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Anno Scolastico 2024-25

Disciplina: Religione Cattolica

PROF. MININNI Luigi

CLASSE 5[^]BC

COMPETENZE DI RIFERIMENTO:

1. Riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione e trasformazione della realtà e nella comunicazione contemporanea, in dialogo con altre religioni e sistemi di significato.
2. Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
- 3.Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.
4. Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO Una società fondata sui valori cristiani	Conoscenze: ➤ Conoscere l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti e nella prassi di vita che essa propone. ➤ La Chiesa di fronte ai conflitti e ai totalitarismi del XX secolo. ➤ Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo. ➤ Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana. ➤ La solidarietà e il bene comune. ➤ La politica e il bene comune. ➤ La salvaguardia dell'ambiente. ➤ Un'economia globale. ➤ La paura del diverso. ➤ La pace e la guerra. Abilità: ➤ Riconoscere nel Concilio Ecumenico Vaticano II un evento importante nella vita della Chiesa contemporanea e sa descriverne le principali scelte operate, alla luce anche del recente magistero pontificio. ➤ Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo. ➤ Ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione. ➤ Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.

ARGOMENTO La Dottrina Sociale della Chiesa e il Concilio Vaticano II	Conoscenze: ➤ Il Concilio Ecumenico Vaticano II: storia, documenti ed effetti sulla Chiesa e sul mondo. ➤ La Chiesa di fronte ai conflitti e ai totalitarismi del XX secolo. ➤ La dottrina sociale della Chiesa e il Concilio Ecumenico Vaticano II. Abilità: ➤ Riconoscere nel Concilio Ecumenico Vaticano II un evento importante nella vita della Chiesa contemporanea e sa descriverne le principali scelte operate, alla luce anche del recente magistero pontificio. ➤ Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo. ➤ Ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione. ➤ Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.
--	--

ARGOMENTO Matrimonio e famiglia	Conoscenze: ➤ Approfondire la concezione cristiano-cattolica di famiglia e matrimonio (l'insegnamento della Chiesa sulla vita, sul matrimonio e sulla famiglia). ➤ Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana: la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia. ➤ Scelte di vita, vocazione, professione. ➤ Sognare, pensare e progettare una vita familiare. ➤ La bioetica e la bioetica cristiana. ➤ La clonazione. ➤ La fecondazione assistita. ➤ L'interruzione volontaria di gravidanza. ➤ La morte e l'eutanasia. Abilità: ➤ Discutere dal punto di vista etico, potenzialità e rischi delle nuove tecnologie. ➤ Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo. ➤ Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico. ➤ Riconoscere il valore etico delle relazioni interpersonali e dell'affettività e, la lettura che ne dà il cristianesimo.
METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI Lezione frontale con interazione Attività didattica laboratoriale: brain storming, classe capovolta, compiti di realtà, storytelling Un'ora settimanale durante tutto l'anno scolastico	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI Libro di Testo: A. Porcarelli – N. Marotti, “Come un vento leggero”, SEI Analisi delle fonti o di scritti significativi Strumentazione multimediale in dotazione alla classe, ambienti di studio virtuali sulla piattaforma web “g-suite”	
VERIFICHE E VALUTAZIONE Osservazioni sistematiche del docente in merito all'interesse dimostrato verso gli argomenti trattati, disponibilità alla relazione educativa e qualità degli interventi durante le discussioni guidate in classe.	
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO Interventi didattici individualizzati con l'ausilio di schemi logici e mappe concettuali.	
Spazi utilizzati	

Aula della classe
Classe virtuale su "google classroom"

Altamura, 12/05/2025.

Docente: Prof. Luigi Mininni

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Anno Scolastico 2024-25

Disciplina: SCIENZE MOTORIE

PROF. DE PINTO LUCIA

CLASSE 5^ BC

COMPETENZE DI RIFERIMENTO:

Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea

1. Utilizzare le regole Sportive come strumento di convivenza civile;
2. Partecipare alle gare scolastiche, collaborando all'organizzazione dell'attività sportiva anche in compiti di arbitraggio e di giuria;
3. Riconoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute;
4. Riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo;
5. Riconoscere i principali aspetti comunicativi culturali e relazionali dell'espressività corporea;
6. Esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO CAPACITA' CONDIZIONALI "POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO: La velocità; La forza; La resistenza; L'equilibrio statico e dinamico; L'agilità; L'ampiezza articolare LE CAPACITA' COORDINATIVE COLLEGATE ALLE DIVERSE ESPERIENZE E AI VARI CONTENUTI TECNICI La coordinazione oculo-manuale; oculo-podalica; Le capacità di anticipazione e di reazione; La lateralità; La capacità di equilibrio	Conoscenze: ➤ La percezione del proprio se corporeo. ➤ Schemi motori Abilità: ➤ Percepire il proprio se corporeo. ➤ Padroneggiare gli schemi motori per la coordinazione dei movimenti e l'esercizio della pratica motoria e sportiva. ➤ Valutare punti di forza e di debolezza ,potenzialità e limiti del proprio corpo nell'esercizio della pratica motoria e sportiva.

ARGOMENTO	
IL CORPO UMANO Apparato cardiaco Apparato muscolare Apparato scheletrico Apparato respiratorio Traumi tipici degli apparati IL BENESSERE Igiene Alimentazione Fumo Alcol Droga La prevenzione E primo soccorso	Conoscenze: ➤ Il corpo e la sua funzionalità ➤ Principi fondamentali di Prevenzione nell'ambito della sicurezza personale. ➤ Le principali nozioni di Primo Soccorso ➤ Norme fondamentali sui traumi, infortuni e sulle attività di prevenzione. ➤ Elementi di medicina dello sport Abilità: ➤ Adottare comportamenti idonei a prevenire infortuni nelle diverse attività. ➤ Utilizzare nozioni base di Primo Soccorso ➤ Valutare punti di forza e di debolezza, potenzialità e limiti del proprio corpo nell'esercizio della pratica motoria e sportiva. ➤ Osservare comportamenti di rispetto dell'igiene e dell'integrità della salute fisica e mentale nell'esercizio dell'attività motoria e sportive ➤ Conoscere e valutare gli effetti di sostanze che creano dipendenza patologica nell'organismo.

ARGOMENTO COSTITUZIONE ED UNIONE EUROPEA I regolamenti tecnici nello sport Fair play Etica e sport LA COSTRUZIONE E IL MANTENIMENTO DELLA PACE NEL MONDO: STORIE DI PROTAGONISTI DELLA COOPERAZIONE INTERNAZIONALE: Bartali	Conoscenze: ➤ Regole di giochi e sport, fair play ➤ Principi di Educazione Ambientale ➤ Principi fondamentali di Prevenzione nell'ambito della sicurezza personale. ➤ Comportamenti di rispetto dell'igiene e dell'integrità della salute fisica e mentale nell'esercizio dell'attività motoria e sportiva ➤ partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri”. Abilità: ➤ Osservare le regole nel gioco e nella pratica sportiva; ➤ Tenere comportamenti di lealtà e correttezza ➤ Conoscere l'ambiente in cui opera ➤ Orientare il proprio comportamento nel rispetto dell'ambiente in cui opera ➤ Utilizzare comportamenti responsabili nei confronti del comune Patrimonio ambientale anche con l'utilizzo della strumentazione tecnologica e multimediale a ciò preposta ➤ Diventare cittadini responsabili e attivi che partecipino pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri
ARGOMENTO PIRAMIDE ALIMENTARE: UNA VERSIONE LOCALE L'alimentazione dello sportivo Conoscere i principi di una sana e corretta alimentazione per lo sportivo Assumere abitudini alimentari corrette	Conoscenze: ➤ Igiene ➤ Alimentazione Abilità: ➤ Osservare comportamenti di rispetto dell'igiene e dell'integrità della salute fisica e mentale nell'esercizio dell'attività motoria e sportiva

ARGOMENTO COMUNICAZIONE Comunico? Cosa comunico? Comunico con il corpo? L'espressività corporea in alcune produzioni artistico-letterarie Linguaggio del corpo come elemento di identità culturale	Conoscenze: ➤ Tecniche di comunicazione verbale e non. ➤ L'espressività corporea in alcune produzioni ➤ Artistico - letterarie ➤ Il linguaggio del corpo come elemento d'identità culturale dei vari popoli in prospettiva ➤ Interculturale Abilità: ➤ Controllare le modalità della comunicazione non verbale per migliorare l'efficacia delle relazioni interpersonali. ➤ Collegare con coerenza i contenuti della comunicazione verbale con i comportamenti comunicativi non verbali. ➤ Utilizzare l'espressione corporea in manifestazioni ricreative, culturali e artistiche, danza performance teatrali e artistiche e giochi. ➤ Identificare i segni della comunicazione sociale
METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI - Lezione frontale con interazione - Analisi delle fonti o di scritti significativi - Attività didattica laboratoriale: brain storming, classe capovolta, compiti di realtà, storytelling Due ore settimanali durante tutto l'anno scolastico di cui una pratica svolta in palestra ed una teorica svolta in classe.	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI Libro di Testo: TRAINING4LIFE ed. CLIO Strumentazione multimediale in dotazione alla classe, PC del docente, occasionalmente smartphone del docente e degli studenti, ambienti di studio virtuali sulla piattaforma web “g-suite”,classroom.	
VERIFICHE E VALUTAZIONE La verifica del processo di apprendimento ha mirato a: - testimoniare l'acquisizione dei contenuti e le relative competenze - intervenire nella didattica modificandone le strategie in funzione dei bisogni degli alunni e dei relativi processi di apprendimento. La valutazione ha tenuto, quindi, presente: 1. Il raggiungimento degli obiettivi. 2. L'impegno manifestato. 3. I progressi rispetto ai livelli di partenza.	

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

Interventi didattici individualizzati con l'ausilio di schemi logici e mappe concettuali

SPAZI UTILIZZATI

Aula della classe

Classe virtuale su "google classroom"

Palestra

Altamura, 12/05/2025

La Docente: Prof.ssa **Lucia Maria de Pinto**

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Anno Scolastico 2024-25

Disciplina: LABORATORIO ENOGASTRONOMICO CUCINA

PROF. SILLETTI PAOLO

CLASSE 5 BC

Competenze professionali:

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.

CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO IL MERCATO ENOGASTRONOMICO: • Le tipologie di esercizi • Il catering industriale • La ristorazione commerciale • Le prospettive del mercato enogastronomico	Conoscenze: • Tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi • Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti • Le principali tendenze del mercato ristorativo italiano Abilità: • Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela • Leggere, riconoscere ed interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico • Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere • Cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neoristorazione
ARGOMENTO I PRODOTTI ALIMENTARI E L'APPROVVIGIONAMENTO • I prodotti alimentari “gamme” e criteri di qualità • I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici • La degustazione dei prodotti • La politica degli acquisti • La gestione delle merci • Codici etici e deontologici della professione	Conoscenze: • La classificazione dei prodotti ai livelli di lavorazione • Criteri di qualità degli alimenti • Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici • Analisi sensoriale degli alimenti • I congelati e i surgelati nella ristorazione • Gli elementi del servizio di approvvigionamento e le funzioni dell'economista • La documentazione tipica del settore approvvigionamento Abilità: • Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici e organizzativi, distinguendo i criteri di qualità • Utilizzare correttamente i prodotti a seconda delle gamme • Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi, scegliendo i canali giusti in base a criteri economici-organizzativi • Stoccare correttamente le merci

ARGOMENTO IL LAVORO DEL GASTRONOMO • Organizzazione razionale del lavoro • L'organizzazione della produzione per regole • Programmazione della produzione e della distribuzione	Conoscenze: • I fattori che determinano la qualità del servizio • Organizzazione della produzione di beni e servizi “per regole” e i relativi vantaggi che ne derivano • Le schede tecniche di produzione per la standardizzazione del lavoro • La standardizzazione delle porzioni • I sottogruppi di lavorazione e le tecniche di assemblaggio • I menu ciclici e rotative • Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti Abilità: • Simulare l'organizzazione scientifica del lavoro di cucina • Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto dall'utenza • Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto • Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro • Elaborare procedure di lavoro standardizzare con l'ausilio di schede tecniche
ARGOMENTO LA GASTRONOMIA REGIONALE ITALIANA • La cucina italiana, • nord, • centro • sud • isole	Conoscenze: • Gli elementi caratteristici della cucina italiana • Le caratteristiche della cucina regionale • Il cibo come alimento e prodotto culturale e rapporto tra gastronomia e società . Abilità: • Riconoscere gli stili di cucina attuali • Valorizzare prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio • Valorizzare i piatti della tradizione

ARGOMENTO L'IMPRESA RISTORATIVA • Le tipologie di impianto • La distribuzione con legame differito • I nuovi modelli organizzativi • La cucina cook & chill • La cucina sottovuoto • La cucina d'assemblaggio • Criteri di scelta delle attrezzature	Conoscenze: • I modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina • Le tecniche di legame differito • Principi tecniche vantaggi e svantaggi : - nel sistema cook & chill - della cucina sottovuoto - della cucina d'assemblaggio • Criteri di scelta delle attrezzature • L'evoluzione qualitativa delle attrezzature e le attrezzature innovative Abilità: • Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • Saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione • Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni restorative • Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici e organizzativi
METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI - Lezione frontale con interazione - Analisi delle fonti o di scritti significativi - Attività didattica laboratoriale: brain storming, classe capovolta, compiti di realtà, storytelling 6 ore settimanali durante tutto l'anno scolastico di cui 4 pratiche svolta in laboratorio di cucina ed due teorica svolta in classe.	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI Libro di Testo: SMART CHEF, ed. HOEPLI Strumentazione multimediale in dotazione alla classe, PC del docente, smartphone del docente e degli studenti, ambienti di studio virtuali sulla piattaforma web “g-suite”, classroom.	
VERIFICHE E VALUTAZIONE La verifica del processo di apprendimento ha mirato a: - testimoniare l'acquisizione dei contenuti e le relative competenze - intervenire nella didattica modificandone le strategie in funzione dei bisogni degli alunni e dei relativi processi di apprendimento. La valutazione ha tenuto, quindi, presente:	

- | | |
|----|--|
| 1. | Il raggiungimento degli obiettivi. |
| 2. | L'impegno manifestato. |
| 3. | I progressi rispetto ai livelli di partenza. |

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO
--

Interventi didattici individualizzati con l'ausilio di schemi logici e mappe concettuali
--

SPAZI UTILIZZATI

Aula della classe

Classe virtuale su "google classroom"

LABORATORI DI CUCINA E AULA MULTIMEDIALE
--

Altamura, 12/05/2025

Il Docente. Prof. Paolo Silletti

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina : DTASR

Classe V BC a.s. 2024-25 Prof. Domenico CANTERINO

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.

CONTENUTI

OBIETTIVI

ARGOMENTO Il mercato turistico	Conoscenze: il mercato turistico internazionale, gli organismi e le fonti normative internazionali, il mercato turistico nazionale, gli organismi e le fonti normative interne, le nuove tendenze del turismo. Abilità: Analizzare il mercato turistico ed interpretare le dinamiche, adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura, posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari e le esigenze della clientela. Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero
ARGOMENTO Il marketing	Conoscenze: Gli aspetti generali del marketing, il marketing strategico, il marketing operativo, il web marketing, il marketing plan. Abilità: diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di sviluppo alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici di mercato, utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento, progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela la tipologia di struttura, applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro operando e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Progettare attività e iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio

ARGOMENTO Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	Conoscenze : la pianificazione e la programmazione ,il budget, il business plan (cenni). Abilità Ascoltare e comprendere testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte ,lo scopo l'argomento e le informazioni, applicare gli elementi del budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e per la valutazione della sua sostenibilità, applicare le tecniche di analisi SWOT, definire le offerte gastronomiche e i servizi qualitativamente ed economicamente sostenibili.
ARGOMENTO La normativa del settore turistico -ricettivo	Conoscenze: le norme sulla costituzione dell'impresa, le norme di igiene, sicurezza alimentare e di protezione dei dati personali. I contratti delle imprese ricettive e ristorative. Le norme volontarie e i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari. Abilità: Applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, all'ambiente e al territorio, individuare i servizi primari e complementari per un'offerta turistica integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela, valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità, informare su tutti i servizi finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- **Lezione frontale** per l'introduzione di contenuti nuovi .
- **Lezione dialogata**, allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo.
 - **Lezione interattiva** al termine dell'unità o del modulo, allo scopo di riepilogare

i nuovi argomenti affrontati.

- **Ricerca e lettura guidata**, al fine di consolidare il processo di apprendimento.
- **Ricerca e lettura guidata di manuali specifici** utilizzati dalle imprese turistiche, allo scopo di consentire all'allievo di acquisire strumenti utili alla soluzione di semplici problemi.
- **Consultazione** di documenti utilizzati dalle imprese della ristorazione e dalle imprese ricettive durante la loro normale attività.
- Strategia del “**problem solving**”, allo scopo di sviluppare le capacità operative e organizzative.
- **Attività di gruppo**, allo scopo di sviluppare le capacità relazionali e comunicative.
- Ricorso a **casi aziendali** , allo scopo di sviluppare un atteggiamento motivato dello studente che ne migliori il livello formativo.

LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI

- libro di testo;
- materiali digitali
- articoli di quotidiani e periodici;
- cataloghi utilizzati nelle imprese turistiche e della ristorazione; • manuali turistici;
- contratti, fatture e altri documenti aziendali ;
- internet
- schermo touch multimediale ;

VERIFICHE E VALUTAZIONE

- **verifiche formative**, per il controllo **in itinere** del processo di apprendimento; a tale scopo, sono stati svolti esercizi strutturati (vero/falso, scelta multipla, collegamenti e completamento);
- **verifiche sommative**, per il controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione; si è fatto uso sia di domande

a risposta aperta (per le verifiche orali) sia di esercizi applicativi e prove semistrutturate (per le verifiche scritte).

La **valutazione** ha tenuto conto, per l'attribuzione del voto e del giudizio, di quanto stabilito dal Consiglio di classe.

L'insegnante ha basato la valutazione sui seguenti elementi:

1. i risultati delle verifiche sommative;
2. i progressi rispetto alla situazione di partenza;
3. la partecipazione al lavoro scolastico;
4. la capacità di organizzare lo studio;
5. il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali fissati.

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

Recupero curricolare: interventi didattici individualizzati con l'ausilio di schemi logici e mappe concettuali, esercitazione di approfondimento in classe.

Interventi di recupero individuale o in piccoli gruppi.

Per gli alunni affiancati dai docenti di sostegno con o senza la presenza dall'assistente educatore sono stati messi in atto gli strumenti di intervento definiti nel PEI in un contesto partecipato di progettazione collegiale e corresponsabile.

SPAZI UTILIZZATI

Aula/ aula digitale classroom

Altamura, 12/05/2025

Il Docente: prof. Domenico Canterino

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE	
Disciplina: Educazione Civica	
Prof.ssa Carlucci Raffaella	CLASSE 5 BC
COMPETENZE DI RIFERIMENTO: ASSE CULTURALE: STORICO SOCIALE COMPETENZE CHIAVE IN AMBITO EUROPEO: • Competenza digitale; • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; • Competenza in materia di cittadinanza.	
CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO Lo Statuto Albertino Caratteri e struttura della Costituzione italiana. I Principi Fondamentali	Conoscenze -Conoscere i caratteri dello Statuto Albertino -Conoscere i caratteri e la struttura della Costituzione Italiana Abilità -Conoscere la storia costituzionale per comprenderne l'evoluzione. -Comprendere il sistema costituzionale italiano e il suo principio democratico. - Essere consapevoli dei valori alla base della nostra Costituzione.

ARGOMENTO Il Parlamento Il Governo Il Presidente della Repubblica	Conoscenze - Conoscere le funzioni fondamentali del Parlamento - Conoscere le principali funzioni del Governo - Conoscere le principali funzioni del Presidente della Repubblica Abilità -Conoscere gli organi costituzionali. -Distinguere gli organi dello Stato in base alle loro funzioni. -Cogliere le relazioni e i collegamenti tra i vari organi costituzionali
METODOLOGIE DIDATTICHE : Lezione frontale, lezione partecipata, dibattito sui temi affrontati. TEMPI: trimestre e pentamestre .	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI: Appunti, dispense, testo della Costituzione della Repubblica Italiana Utilizzo della Lim e di altri supporti tecnologici per lavorare in modalità drive, software didattici, mappe concettuali.	
VERIFICHE E VALUTAZIONE La verifica avverrà in itinere attraverso l'osservazione ed il dialogo in forma collettiva e attraverso colloqui individuali. La valutazione sommativa si baserà sulle valutazioni parziali e terrà conto del grado di partecipazione, dell'interesse, dell'impegno, della costanza e partecipazione all'attività scolastica dei progressi rispetto alla situazione iniziale, anche in riferimento alla situazione della classe, del raggiungimento degli obiettivi specifici, nonché della maturazione complessiva in relazione agli obiettivi formativi.	
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO Al termine di ogni unità didattica verranno effettuati verifiche orali ed eventuale recupero o rinforzo. Se l'andamento didattico lo consentirà, verranno effettuati approfondimenti sui temi di attualità.	
Spazi utilizzati: Aula scolastica	

Altamura, 12/05/2025
Raffaella

La Docente: Prof.ssa Carlucci