



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

ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

Classe Quinta Sez. C Indirizzo: Enogastronomia -Cucina

Coordinatore: *prof. Emilio Chiarolla*

Dirigente Scolastico *Prof.ssa Maria Lucia Giordano*

ALLEGATO 1

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle 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.

Ministero dell'istruzione e del merito

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.

1. Sintetizza il contenuto del brano, mettendo in evidenza gli snodi del racconto.
2. 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.
3. Analizza in che modo Italo Calvino (1923-1985) rivela i sentimenti che legano Arturo ed Elide e come essi si dimostrano amore e tenerezza.
4. Nel brano proposto gli stati d'animo dei protagonisti sono manifestati attraverso i loro gesti e le loro azioni: individuali e commentali.

Ministero dell'istruzione e del merito

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 Oltralpe, 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.

1. Riassumi il contenuto del brano e proponi una tua definizione dell'espressione '*miracolo economico*' facendo riferimento alle informazioni presenti nel testo.
2. Per quali motivi il Mezzogiorno viene definito il '*ventre molle debole*' dell'Italia negli anni Cinquanta?
3. Quali disuguaglianze del '*miracolo economico*' vengono associate nel testo al fenomeno dell'emigrazione meridionale?
4. 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.

Ministero dell'istruzione e del merito

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.

1. Individua la tesi sostenuta nel brano e le argomentazioni utilizzate a supporto.
2. Quale funzione svolge, nell’argomentazione, il richiamo alle arti marziali?
3. 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?
4. 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.

Ministero dell’istruzione e del merito

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.»

Ministero dell'istruzione e del merito

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. [...]»

Cognome:	Nome:	Classe:
Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)	Descrittori di livello	Punteggio
Ideaione, 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 Uso del lessico talvolta ripetitivo e non sempre appropriato	7-6
	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	7-6

	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	<= 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

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

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
	Livello avanzato Comprensione piena del significato del testo e individuazione precisa	10

Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	di concetti chiave e snodi stilistici	
	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 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 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	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

riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	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 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	11-9

	Pertinenza del testo parzialmente raggiunta, formulazione parzialmente coerente ed efficace	
	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

I.P. “De Nora - Lorusso” – Altamura (Ba) - ALUNNI CON DSA - 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)		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	Livello avanzato Uso del lessico vario e appropriato		
	Livello intermedio Uso del lessico complessivamente vario e appropriato		

(DA NON VALUTARE)	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 (DA NON VALUTARE)	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	<= 10

	Rielaborazione critica incerta	
--	--------------------------------	--

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 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 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	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

riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	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 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	11-9

	Pertinenza del testo parzialmente raggiunta, formulazione parzialmente coerente ed efficace	
	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

A.S. 2024/25

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA -ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA –
SETTORE CUCINA

Nome..... Cognome.....

Classe.....Data.....

Tema di: LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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, degli ambienti lavorativi e dei processi di lavorazione. Il candidato illustri brevemente, in riferimento all'igiene personale, a cosa bisogna prestare attenzione e quali sono i comportamenti 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.

Laboratorio di servizi enogastronomici - Enogastronomia

- Il candidato elabori una scheda ricetta per 4 persone contenente un piatto a base di riso; 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 4 pax	Quantità	Tecniche e fasi di lavorazione

Attrezzature da impiegare	Note per la preparazione o per il servizio
Tecniche di cottura utilizzate	

--	--

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

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

Alunno/a: _____

INDICATORI MINISTERIALI	LIVELLI	DESCRIPTORI	PUNTI	SC. CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LAB. ENOGASTRONOMIA - 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		
	III	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 fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	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 fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi /lievi	1,50-3		
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento basandosi su argomentazioni	3,50-4		

		complessivamente coerenti			
	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 opportune procedure nelle situazioni proposte	5,50-7		
	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	
-----------------	--

**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 MINISTERIALI	LIVEL LI	DESCRIPTORI	PUNT I	SC. CULTURA DELL'ALIMENTAZ.	LAB. ENOGASTRONOMIA - 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 adeguata argomentazione	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 riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi /lievi	2,50-4		
	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	6,50-8		

		fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito			
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 situazioni proposte	5,50-7		
	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					

ALLEGATO 2

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
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 riferenziate 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.
Conoscenze	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
	Orientare il proprio comportamento nel rispetto dell'ambiente in cui si opera.
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 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 ore: 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	
T5	Presentazione dei prodotti e valutazione	Aula, LIM	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva	7 ore Tutti i docenti coinvolti nell'uda	Valutazione finale

			e democratica.		
--	--	--	----------------	--	--

	Diagramma di Gannt 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:**COSTITUZIONE ED UNIONE EUROPEA****Insegnamenti coinvolti :**

Dtars, 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*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	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.

	2. Asse matematico 3. G10: Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del la-voro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. 4. 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. 5. 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 referenziate 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. • 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
<i>Abilità</i>	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 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 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 laboratori	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 colloquio in lingua straniera	Laboratori Vocabolari e strumenti linguistici necessari	Lessico specifico, strutture morfosintattiche e grammaticali, funzioni comunicative	4 ore 2 ore : italiano 2 ore: lingue straniere	Forma corretta e appropriata della domanda di lavoro
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						

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:**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	
<i>Denominazione</i>	IL LAVORO DEL “GASTRONOMO”
<i>Destinatari dell'UDA</i>	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 <i>referenziate al QNQ di livello 4</i>	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). - 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. 6. 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.
Competenze d'indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4	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. - 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
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 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.
Linee guida 3.2.2	

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (ore)	Valutazione
T1	Presentazione Uda agli studenti	Lezione frontale Consegna materiale Predisposizione 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	Organizzazione del lavoro, individuazione dei ruoli e assegnazione dei compiti	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	Ricerca di informazioni relative all'argomento <i>Attività di gruppo, scambi di intergruppo, discussioni guidate</i>	Lezione frontale lavoro in classe e ricerche individuali	Acquisizione delle conoscenze	3 ore Laboratorio di cucina	Attività di laboratorio
T5	Presentazione alla classe dei lavori di gruppo <i>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	Realizzazione della ricetta e conclusione dell'UDA	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

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

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

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 APPROVVIGIONAMENTO 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	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). - 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 sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. 7. 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. 8. 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.
Competenze d'indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4	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. - 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	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	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.
Linee guida 3.2.2	

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

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:**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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO*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 riferenziate 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.
Competenze d'indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 4	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.
Conoscenze	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 sportivo
Abilità	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
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 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.
Linee guida 3.2.2	

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
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				

**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?

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

ALLEGATO 3



ia Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA

Tel. 080 3115518 - Fax 080 3149258

Cod. Fisc. 91140780726

Cod. mecc. BARI14000T

Sito Web: www.ipdenoralorusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

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

ESPERTO DELLA RISTORAZIONE INTEGRATA:

Settore Cucina
7/10/2022

Data inizio progetto :

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: I. P. " DE NORA – LORUSSO" ALTAMURA. (BA) INDIRIZZO

ALBERGHIERO

Cod. mecc. BARI14000T

Via Lago Passarello, 3 –

70022 ALTAMURA Tel. 080 3115518 - Fax 080 3149258

Sito Web: www.ipdenoralorusso.edu.it

PEO: bari14000t@istruzione.it

Istituto Professionale “De Nora-Lorusso” – Altamura

PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

Dirigente Scolastico Prof.ssa Maria Lucia GIORDANO

3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico

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

DENOMINAZIONE-COMUNE-PARTITA IVA
MENINNI 52 RISTORANTE, P.IVA03578720132
GELATERIA BAR ITALIA, P.IVA 06527640723
PAST.MATTIAGE TORITTO P.I.06989690729
SAPORE GRAVINA IN P. 07922300723
BENVENUTO A TAVOLA GRUMO 07393890723

**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° CC A.S. 2022/2023					
1	B. S.M. A.	8	D. M.R.	15	O. D.
2	C. G.	9	D. D. C.	16	P.R.
3	C. A.	10	D. G.	17	P. F.
4	C. G.	11	I. M.	18	P. P. M.
5	C. D.	12	L. D.	19	R. A.
6	D. G.	13	L. J.	20	R. V.
7	D. D.	14	N.D.	21	S. G.

CLASSE 4^ CC A.S. 2023/2024					
1	B. S. M. A.	8	D. G.	15	S. G.
2	C. G.	9	I. M.	16	
3	C. A.	10	L. J.	17	
4	C. G.	11	O. D.	18	
5	C. D.	12	P. R.	19	
6	D. G.	13	P. P. M.	20	
7	D. D.	14	R. V.	21	

CLASSE 5° CC A.S. 2024/2025					
1	B. S. M. A.	8	D.G.	15	
2	C. G.	9	I. M.	16	
3	C. A.	10	O. D.	17	
4	C. G.	11	P. R.	18	
5	C. D.	12	R. V.	19	
6	D. G.	13	S. G.	20	
7	D. D.	14		21	

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

TUTOR INTERNO

a.s. 2022/2023 Prof. Giovanni Molinari

a.s. 2023/2024 Prof. Giovanni Molinari

a.s. 2024/2025 Prof. Giovanni Molinari

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 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.

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 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.

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 10 OTTOBRE 2022 /31 Agosto 2023;

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, NET WORKING

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 SPECIFICO 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> 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> 3° <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</i> 4° <i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</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>	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. -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. - 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. -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.	Terzo/quarto/ quinto anno -La legislazione sulla sicurezza sul lavoro. -Tecnica professionale enogastronomica -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. -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 - Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti. -L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali. -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.P. De Nora. LORUSSO.

Data, 10 MAGGIO 2025

II

Progettista/tutor

Prof. Giovanni

Molinari

Rappresentanti degli alunni:

Rappresentanti dei genitori:

Consiglio di classe:

ALLEGATO 4 Curricolo di Educazione Civica

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

ALLEGATO 5

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE	
Disciplina: Italiano	
PROF.SSA Emanuela Capodiferro	CLASSE 5^a CC
COMPETENZE DI RIFERIMENTO: • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'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 • Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura • Collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità • Saper stabilire nessi tra la letteratura ed altre discipline o domini espressivi	

CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO Naturalismo e Verismo	Conoscenze: ♦ Il Positivismo ed il movimento letterario del Naturalismo ♦ Il Verismo italiano e gli autori principali ♦ Verga Abilità ♦ Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti ♦Cogliere l’influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi ♦ Affrontare la lettura diretta di testi di varia tipologia ♦ Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario ♦ Individuare per il singolo genere letterario destinatari, scopo e ambito socio-politico di produzione ♦ Riconoscere l’influenza esercitata sugli autori e sulle loro opere dalla produzione letteraria straniera ♦ Acquisire alcuni termini specifici del linguaggio letterario ♦Cogliere i caratteri specifici dei diversi generi letterari toccati da Verga, individuando natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi delle varie opere
LETTURE	• VERGA, <i>Rosso Malpelo</i> e <i>I Malavoglia</i>
TEMPI	Settembre - novembre

ARGOMENTO Decadentismo: D'Annunzio e Pascoli	Conoscenze: ♦ Origine e significato del termine “decadentismo”, diverse accezioni e denominatori comuni assunti a seconda dell'area geografica ♦ La visione del mondo decadente ♦ La poetica e i temi del Decadentismo ♦ I generi di maggior diffusione nell'età decadente: la lirica simbolista ed il romanzo estetizzante e psicologico ♦ Biografia di D'Annunzio, partecipazione alla vita politica e culturale del tempo, rapporto con il pubblico e leggi del mercato ♦ Evoluzione della poetica di D'Annunzio, generi letterari praticati, opere più significative ♦ Vita e opere di Pascoli, temi e soluzioni formali delle raccolte poetiche ♦ Poetica e significato di “fanciullino” Abilità: ♦ Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti ♦ Acquisire termini specifici del linguaggio letterario e dimostrare consapevolezza dell'evoluzione del loro significato ♦ Cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi ♦ Cogliere le relazioni tra forma e contenuto ♦ Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario cui l'opera appartiene ♦ Svolgere l'analisi linguistica, stilistica, retorica del testo ♦ Cogliere i nessi esistenti tra le scelte linguistiche operate ed i principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo ♦ Cogliere i caratteri specifici di un testo poetico individuandone funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi ♦ Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria italiana ♦ Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici di d'Annunzio con il contesto storico-politico e culturale di riferimento ♦ Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici di Pascoli con il contesto storico-politico e culturale di riferimento ♦ Cogliere l'influenza esercitata dai luttuosi eventi della giovinezza sulla sua produzione ♦ Cogliere i caratteri specifici dei diversi testi di Pascoli, individuandone natura, funzione e principali scopi comunicativi
--	---

LETTURE	D'ANNUNZIO, <i>La Pioggia nel pineto e La sera Fiesolana</i> PASCOLI, <i>X agosto, L'assiuolo e Il gelsomino notturno</i>
TEMPI	dicembre - febbraio
ARGOMENTO Italo Svevo	Conoscenze: ♦ Vita, formazione culturale e opere ♦ Significato di “inetto”, “malattia”, “psicoanalisi”, “coscienza” Abilità: ♦ Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici di Svevo con il contesto geografico, storico-politico e culturale di riferimento ♦ Collocare nello spazio gli eventi letterari più rilevanti ♦ Cogliere i caratteri specifici del genere romanzo, individuando natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi delle varie opere ♦ Inserire i singoli testi letterari nel contesto letterario e culturale di riferimento

TEMPI	Marzo - aprile
LETTURE	SVEVO, <i>Il fumo e La profezia di un'apocalisse cosmica</i>
ARGOMENTO Luigi Pirandello	Conoscenze: ♦ Vita, formazione culturale, visione del mondo ed evoluzione della poetica ♦ Molteplicità dei generi trattati, innovazioni formali e contenutistiche delle sue opere ♦ Significato di “umorismo”, “sentimento del contrario”, “vita e forma”, “maschera”, “teatro nel teatro” Abilità: ♦ Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici di Pirandello con il contesto geografico, storico-politico e culturale di riferimento ♦ Cogliere i caratteri specifici dei diversi generi letterari toccati da Pirandello, individuando natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi delle varie opere ♦ Cogliere nel testo le relazioni tra forma e contenuto ♦ Riconoscere gli aspetti innovativi di Pirandello per quanto riguarda scelte contenutistiche e sperimentazioni formali, soprattutto in ambito teatrale, e il contributo importante dato alla produzione letteraria

TEMPI	Aprile - maggio
LETTURE	PIRANDELLO, <i>Il treno ha fischiato e Ciaula scopre la luna</i>
ARGOMENTO Montale	Conoscenze: ♦ Vita, formazione culturale, visione del mondo ed evoluzione della poetica ♦ Le idee e la poetica ♦ L'universalità del dolore e l'indifferenza come possibile rimedio al «male di vivere». Abilità: ♦ Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici di Montale con il contesto storico-politico e culturale di riferimento. ♦ Cogliere i caratteri specifici della poetica di Montale, individuando natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi delle varie opere
TEMPI	maggio
LETTURE	MONTALE, <i>I limoni</i>
METODOLOGIE DIDATTICHE ☐ Lezione frontale ☐ Analisi e discussioni di problemi ☐ Conversazione, discussione e confronti ☐ Raccolta di informazioni e rielaborazione ☐ Approccio a materiali grafico-iconici e ipertestuali ☐ Cooperative learning	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI • BALDI e al., Le occasioni della letteratura, Paravia • Materiali forniti dal docente	
VERIFICHE E VALUTAZIONE	

Verifiche strutturate, semi strutturate e aperte Colloqui e questionari a domanda aperta Osservazioni sistematiche durante le attività La valutazione si basa su: ➤ Livello di partenza ➤ Dati desunti dalle verifiche orali e scritte ➤ Comportamento ➤ Interesse ➤ Partecipazione ➤ Impegno ➤ Grado di maturazione ➤ Acquisizione delle conoscenze e delle competenze
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO • Recupero curricolare: interventi didattici individualizzati con l’ausilio di schemi logici e mappe concettuali
Spazi utilizzati: aula dotata di LIM

Altamura, 2 maggio 2025
Capodiferro

Prof.ssa Emanuela

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE Storia Classe 5^a CC Prof.ssa Emanuela Capodiferro	
COMPETENZE DI RIFERIMENTO: • Collocare i principali eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali • Usare in maniera appropriata il lessico e le categorie interpretative proprie della disciplina • Rielaborare ed esporre i temi trattati in modo articolato e attento alle loro relazioni • Ricostruire i processi di trasformazione cogliendo elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra civiltà diverse • Saper leggere, valutare e confrontare diversi tipi di fonti • Utilizzare strumenti della ricerca e della divulgazione storica (vari tipi di fonti, carte geostoriche e tematiche, mappe, statistiche e grafici, manuali, testi divulgativi multimediali, siti web) • Guardare alla storia come a una dimensione significativa per comprendere, attraverso la discussione critica e il confronto fra una varietà di prospettive e interpretazioni, le radici del presente	
CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO Il primo Novecento	Conoscenze: ♦ L'epoca della società di massa ♦ La situazione mondiale agli inizi del Novecento ♦ L'Italia nell'età giolittiana Abilità: ♦ Riconoscere le varietà e lo sviluppo della società di massa e della sua cultura e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali ♦ Collocare nello spazio e nel tempo le principali nazioni europee ed extraeuropee agli inizi del Novecento ♦ Ricostruire il processo di trasformazione che investe i rapporti fra il governo italiano e le forze sociali ♦ Analizzare criticamente le origini e i caratteri della "questione meridionale"

TEMPI	settembre - novembre
ARGOMENTO Dalla Prima guerra mondiale alla grande crisi	Conoscenze: ♦ Le premesse della guerra: le relazioni internazionali tra il 1900 e il 1914 ♦ Gli scenari bellici nel 1914: fronte occidentale e fronte orientale ♦ L'Italia di fronte alla guerra ♦ La guerra "totale" ♦ La Rivoluzione russa ♦ Il primo dopoguerra ♦ L'Italia del dopoguerra: i partiti e i movimenti di massa ♦ L'avvento della dittatura fascista e la fine dell'Italia liberale ♦ La crisi del Ventinove e il New Deal Abilità: ♦ Analizzare criticamente le radici storiche del conflitto e l'evoluzione delle relazioni internazionali agli inizi del Novecento ♦ Riconoscere il legame fra guerra totale e società di massa e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali ♦ Collocare nello spazio e nel tempo i principali eventi che portarono dalla Russia zarista alla Unione delle repubbliche socialiste sovietiche ♦ Collocare nello spazio e nel tempo le principali nazioni europee ed extraeuropee nel primo dopoguerra ♦ Ricostruire il processo di trasformazione che investe i rapporti politici in Italia, tra "biennio rosso" e "marcia su Roma" ♦ Analizzare criticamente le origini e i caratteri del regime istituito da Mussolini con l'avvento della dittatura fascista

TEMPI	dicembre - gennaio
ARGOMENTO L'età dei totalitarismi e la Seconda guerra mondiale	Conoscenze: ♦ L'Italia fascista ♦ La Germania nazista ♦ Il contesto internazionale all'alba del secondo conflitto mondiale ♦ La Shoah ♦ L'attacco giapponese agli Stati Uniti ♦ La lotta di liberazione nell'Europa occupata ♦ L'Italia dalla caduta del fascismo alla "guerra civile" (1943-1945) ♦ La sconfitta del nazifascismo (1944-1945) Abilità: ♦ Analizzare criticamente le radici storiche del regime fascista e la sua evoluzione dagli anni Venti agli anni Trenta ♦ Collocare nello spazio e nel tempo i principali eventi che portarono all'instaurazione del regime nazista in Germania ♦ Ricostruire il processo di trasformazione che investe le relazioni internazionali negli anni Trenta del Novecento ♦ Analizzare criticamente le cause e le responsabilità del prepararsi della Seconda guerra mondiale ♦ Collocare nello spazio e nel tempo i principali eventi della Seconda guerra mondiale ♦ Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione del progetto nazista di annientamento del popolo ebraico culminato nella Shoah ♦ Ricostruire il complesso processo di trasformazione che interessa l'Italia fra la caduta del regime fascista e la liberazione

TEMPI	Gennaio -aprile
ARGOMENTO La Guerra fredda e il mondo bipolare	Conoscenze: ♦ La pace e il nuovo assetto geopolitico del mondo ♦ Dalla collaborazione al conflitto: l’inizio della Guerra fredda ♦ L’URSS e la sua sfera di influenza Abilità: ♦ Analizzare criticamente le radici storiche del sistema di relazioni internazionali bipolare e il suo funzionamento ♦ Analizzare criticamente l’evoluzione dello spazio europeo alla luce della contrapposizione bipolare fra le due superpotenze. ♦ Collocare nello spazio e nel tempo i principali eventi che portarono al declino del sistema coloniale europeo nel mondo ♦ Riconoscere lo sviluppo dell’economia occidentale e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali ♦ Collocare nello spazio e nel tempo le principali tappe dell’evoluzione della Repubblica italiana nel secondo dopoguerra

TEMPI	Maggio
METODOLOGIE DIDATTICHE ❑ Lezione frontale ❑ Analisi e discussioni di problemi ❑ Conversazione, discussione e confronti ❑ Raccolta di informazioni e rielaborazione ❑ Approccio a materiali grafico-iconici e ipertestuali ❑ Cooperative learning	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI • GIOVANNI BORGOGNONE, DINO CARPANETTO, <i>Abitare la storia</i>, vol. 3, Bruno Mondadori • Materiali forniti dal docente	
VERIFICHE E VALUTAZIONE Verifiche strutturate Colloqui e questionari a domanda aperta Osservazioni sistematiche durante le attività La valutazione si basa su: ➤ Livello di partenza ➤ Dati desunti dalle verifiche orali e scritte ➤ Comportamento ➤ Interesse ➤ Partecipazione ➤ Impegno ➤ Grado di maturazione ➤ Acquisizione delle conoscenze e delle competenze	
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO • Recupero curricolare: interventi didattici individualizzati con l'ausilio di schemi logici e	

mappe concettuali
Spazi utilizzati: aula dotata di LIM

Altamura, 2 maggio 2025
Capodiferro

Prof.ssa Emanuela

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina : DTASR

Classe V CC a.s. 2024-25

Prof. EMILIO CHIAROLLA

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 ,8 MAGGIO 2025

PROF. EMILIO CHIAROLLA

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: MATEMATICA

PROF.ssa Rosa MATERA

CLASSE V CC

COMPETENZE DI RIFERIMENTO:

- C1.** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
C2. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
C3. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

CONTENUTI	OBIETTIVI
UDA n.1 Complementi di Algebra	Conoscenze: • Intervalli delle soluzioni • Disequazioni di 1° grado intere e fratte • Disequazioni di 2° grado intere e fratte • Sistemi di disequazioni • Risoluzione di una equazione/disequazione esponenziale Abilità: • Saper risolvere disequazioni intere, fratte e sistemi di equazioni e disequazioni
UDA n. 2 Le Funzioni Reali	Conoscenze: • Funzioni empiriche e matematiche • Funzione e suo diagramma nel piano cartesiano • Classificazione delle funzioni • Dominio di una funzione • Funzione pari e dispari • Funzione crescente o decrescente in un intervallo • Intersezioni con gli assi cartesiani Abilità: • Classificare le funzioni matematiche • Individuare il dominio delle funzioni • Riconoscere se una funzione è pari o dispari • Stabilire il segno di una funzione

UDA n. 3 Limiti – Analisi del Grafico	Conoscenze: • Concetto intuitivo di limite • Nozione di limite finito o infinito • Definizione di asintoto verticale, orizzontale • Limiti in forma indeterminata • Grafico probabile di una funzione Abilità: • Verificare se un dato valore è il limite di una funzione per x tendente a c (finito o infinito) • Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali, orizzontali • Risoluzione delle forme indeterminate • Individuare le caratteristiche di una funzione (Dominio, simmetria, intersezioni, segno di funzione, limite) dato il grafico.
METODOLOGIE DIDATTICHE - TEMPI Lezione frontale e partecipata, Lavoro di gruppo, Lavoro individuale, Attività di ludico - didattica, Ricerca in internet, Brainstorming, problem solving.	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI Libro di testo, schede di lavoro, mappe concettuali, siti tematici Lavori di gruppo per la risoluzione di problemi	
VERIFICHE E VALUTAZIONE Scritte, orali – compiti di realtà Valutazione secondo i criteri deliberati in sede di dipartimento	
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO Recupero in itinere	
Spazi utilizzati Aula	

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: INGLESE

Classe 5[^]CC Prof. INDRIO Rita Lucia

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 B1 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
Diet and nutrition: Healthy eating; The Mediterranean diet; Other types of diet; Religious dietary choices; Teen and sports diets; Special diets for food allergies and intolerances.	Conoscenze: Conoscere i vari tipi di dieta. Abilità: Saper riferire sulle varie tipologie di dieta le informazioni più importanti degli argomenti svolti, in modo sufficientemente corretto.
(UDA Trasversale) Institution: UK political systems EU institution	Conoscenze: Conoscere il sistema politico del paese del quale si studia la lingua e compararlo con quello del paese di provenienza , nonché dell'EU. Abilità: saper riferire su un argomento di grande attualità.

COOKING TECHNIQUES: Molecular gastronomy Plating and presenting food	Conoscenze: Conoscere le procedure di presentazione di un piatto e la cucina dell'innovazione. Abilità: Saper presentare un piatto sul luogo di lavoro.
(UDA Trasversale) I canali di approvvigionamento dei prodotti alimentari: Quality brands	Conoscenze: Conoscere i principali marchi di qualità. Abilità: : Saper riferire sul significato dei vari marchi.
Basic ingredients: Flour. Alternative flour. Cocoa and chocolate. Milk and cream. Basic techniques: Bread.	Conoscenze: Conoscere gli ingredienti di base nella panificazione Abilità: : Saper riferire sulle principali tecniche di base nella panificazione.

METODOLOGIE	DIDATTICHE
• Letture, comprensioni e produzioni di ricette • Utilizzo di documenti autentici	• Libro di testo; • Audio video; • Lezione, correzione e restituzione elaborati

• Ascolti audio in lingua inglese collegati alle esercitazioni e agli argomenti proposti nel testo	tramite classroom, in modalità sincrona e asincrona; • Video-lezioni.
--	---

LIBRO DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI	
Testo in adozione: Catrin Elen Morris: “Mastering cooking” ELI ed. Uso di CD audio. Computer.	
VERIFICHE E VALUTAZIONE IN PRESENZA	VERIFICHE E VALUTAZIONE IN DAD
Sono state somministrate: due prove scritte e due prove orali nel trimestre; una prova scritta e due/tre prove orali nel pentamestre. 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.	Test a tempo; Verifiche e prove scritte; Colloqui e interrogazioni attraverso zoom meeting; Partecipazione alle lezioni; Puntualità nelle consegne; Cura e puntualità nello svolgimento delle consegne degli elaborati.
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO	
·recupero curriculare ·ripresa di micro- moduli	• Intervento del docente con esercizi individuali

• esercitazioni guidate • verifica in itinere	
SPAZI UTILIZZATI	////////////////////////////////////
Aula con collegamento internet - Laboratorio	////////////////////////////////////

Altamura 10/05/2025 L’insegnante
Indrio Rita Lucia

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: CUCINA

**Classe. 5 CC
GIOVANNI**

A.S. 2024/2025

Prof. MOLINARI

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

E 'in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, quindi, i diplomati nella opzione "Cucina", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze professionali:

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

CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO <i>L'abbattitore di temperatura, strumento di contrasto alla proliferazione batterica</i>	<u>Conoscenze :</u> • Le attrezzature di cucina • L'azione del caldo e del freddo sugli alimenti <u>Abilità :</u> • Utilizzare le diverse cotture in base alle tipologie di attrezzature • Utilizza l'azione del freddo sia come strumento organizzativo che di contrasto ai microrganismi
ARGOMENTO <i>La grande famiglia dei microrganismi</i>	Conoscenze : • I microrganismi e la loro azione sugli alimenti • L'azione delle temperature sui microrganismi Abilità : • Gestisce gli alimenti al fine di garantire salubrità e sicurezza • Attua tecniche e procedure idonee previste dalla normativa

ARGOMENTO <i>Il consumo dei pasti fuori casa</i> <i>Le diverse tipologie di ristorazione</i> <i>La ristorazione commerciale e industriale</i>	Conoscenze : • Tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi • Le principali tendenze del mercato ristorativo italiano Abilità : • 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 commerciale e collettiva
ARGOMENTO <i>Le gamme alimentari</i> <i>Approfondimento sulle metodologie di conservazione adottate per gli alimenti di quarta gamma, ovvero con atmosfera modificata e atmosfera controllata</i>	Conoscenze: • Le gamme dei prodotti alimentari • I metodi di conservazione in atmosfera modificata e controllata Abilità: • Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli. • Utilizza i vari alimenti in base all'offerta gastronomica

ARGOMENTO <i>Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari</i> <i>Le attività ristorative legate all'approvvigionamento</i> <i>Il mercato e la distribuzione agroalimentare</i>	Conoscenze: • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare • La legislazione di settore • L'etichetta degli alimenti • L'approvvigionamento aziendale nella ristorazione • il sistema HACCP Abilità: • Gli elementi del servizio di approvvigionamento e le funzioni dell'economo • Stoccare correttamente le merci • Gestisce correttamente le procedure di filiera • Elabora procedure di sanificazione degli ambienti di lavoro
ARGOMENTO <i>I marchi di tutela italiani ed europei</i> <i>Prodotti BIO e OGM</i> <i>I fertilizzanti e i pesticidi, metodologie di impiego</i> <i>L'erbicida più diffuso al mondo: focus sul glifosato</i>	Conoscenze: • I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. • Le certificazioni di qualità • Gli alimenti e la qualità • I pesticidi e le colture intensive Abilità: • Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.

ARGOMENTO <i>L'impresa ristorativa, organizzazione e prassi lavorativa</i>	Conoscenze: • Organizzazione della produzione di beni e servizi “per regole” e i relativi vantaggi che ne derivano • Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti • I fattori che determinano la qualità del servizio Abilità: • 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 • Elaborare procedure di lavoro standardizzare con l’ausilio di schede tecniche
ARGOMENTO <i>Il menu</i>	Conoscenze: • I menu ciclici e rotativi • Il menu come carta di identità aziendale • Regole di stesura e posizionamento dei menu Abilità: • Organizza e rispetta le regole di stesura di un menu corretto • Elabora i menu in base al tipo di azienda ristorativa • Elabora piatti rispondenti alle esigenze e alla richiesta del mercato

ARGOMENTO <i>La cucina tipica territoriale, basata su ingredienti poveri</i>	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 <i>Il rapporto con il cibo, globalizzazione e microterritorialità</i>	Conoscenze : • Le scelte e le abitudini alimentari. • Il rapporto con il cibo legato alle vicissitudini storiche e contemporanee Abilità : • Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.

ARGOMENTO <i>Gli stili alimentari come scelta obbligata o volontaria</i> <i>Le scelte alimentari obbligate da intolleranze o allergie</i> <i>Il lattosio come intolleranza</i>	Conoscenze : • Le scelte alimentari in funzione delle religioni, degli stili di vita, delle intolleranze e allergie • Le scelte e le abitudini alimentari Abilità : • Riconoscere gli stili di cucina e alimentazione attuali. • Riconoscere i fondamenti della cultura gastronomica innovativa, molecolare e salutistica.
ARGOMENTO <i>Entomofagia e Novel Food</i>	Conoscenze : • Gli insetti come fonte di proteine animali sostenibili • Regolamento (ue) 2015/2283 • I nuovi alimenti in Europa Abilità : • Riconoscere l'importanza dei novel food in un nuovo contesto alimentare. • Saper inserire gli insetti in un nuovo contesto commerciale

ARGOMENTO <i>Costituzione ed unione Europea</i>	Conoscenze : • Il curriculum vitae • Il format EUROPASS Abilità : • Riconoscere l'importanza di un curriculum Europeo • Saper redigere correttamente un curriculum
METODOLOGIE DIDATTICHE - TEMPI	

METODOLOGIE DIDATTICHE IN PRESENZA

- Lezione frontale interattiva
- Problem solving
- Cooperative learning
- Peer tutoring
- Lettura e decodifica del libro di testo o di documenti reali dati, di documenti multimediali.

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: **Smart chef secondo biennio e quinto anno, G. Salviani,HOEPLI**

Sussidi, fotocopie, strumenti multimediali e informatici

Sono stati visionati e condivisi video,documenti,video-spiegazioni,mappe concettuali su Classroom

VERIFICHE E VALUTAZIONE IN PRESENZA

I ragazzi sono stati valutati attraverso verifiche orali e verifiche pratiche di laboratorio. Per la valutazione si sono soprattutto considerati fattori come la responsabilizzazione , la partecipazione, l'evoluzione cognitiva durante il percorso. Le verifiche orali e pratiche sono state effettuate sulla base di: conoscenza dei contenuti e delle procedure pratiche finalizzate alla realizzazione del prodotto e al rispetto delle norme legate all'HACCP, capacità comunicativa, correttezza e chiarezza espositiva, organicità e ricchezza dei contenuti, rielaborazione personale, capacità di collegamento e capacità critica.

La valutazione è stata sia diagnostica che formativa e sommativa.

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

- Recupero curriculare
- Ripresa di micro- moduli
- Esercitazioni guidate
- Verifica in itinere
- Intervento del docente a supporto individuale

Gli interventi, attivati ad ogni necessità, sono stati volti a recuperare sia lacune pregresse che ad approfondire aspetti strutturali.

SPAZI UTILIZZATI

Aula con collegamento internet

Laboratorio di cucina

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE	
Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione	
PROF. Popolizio Vito Domenico	CLASSE 5CC
COMPETENZE DI RIFERIMENTO:	
Competenza in uscita	
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.	
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 nel settore enogastronomico	
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale in ottica di filiere di prossimità e con prodotti a marchio certificati, individuare le nuove tendenze del settore di riferimento e operare nell'ottica della qualità totale.	

CONTENUTI	OBIETTIVI
SOSTENIBILITA' E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI	Sostenibilità ambientale, economica e sociale e nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Formulare menù funzionali alle esigenze della clientela in ottica della sostenibilità, benessere, salute ed economia circolare Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale in ottica di filiere di prossimità e con prodotti a marchio certificati -individuare le nuove tendenze del settore di riferimento e operare nell'ottica della qualità totale.
IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; 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.
ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE	Predisporre prodotti e servizi 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 promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. 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

LINEE GUIDA E MODELLI ALIMENTARI LA DIETA MEDITERRANEA MODELLI ALIMENTARI ITALIANI	Cibo e cultura – dieta razionale ed equilibrata – la dieta nelle varie condizioni fisiologiche- nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela- scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale – individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
LA QUALITA' TOTALE NEI SERVIZI RISTORATIVI	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 nel settore enogastronomico
METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI Lezione frontale interattiva, problem-solving, insegnamento per problemi, riferimento a situazioni concrete, schemi alla lavagna con mappe concettuali, diagrammi di flusso, ricerca azione, attività laboratoriale, lettura e decodifica del libro di testo, immagini e video su temi relativi agli argomenti trattati. I tempi, sono stati quelli programmati attraverso il piano formativo individuale. I vari argomenti del programma sono stati svolti facendo ricorso a più metodologie allo scopo di sviluppare negli studenti abilità e competenze diverse in funzione degli obiettivi fissati. La programmazione è stata effettuata con unità didattiche che prevedono l'impiego di metodologie quali il Problem-solving, la scoperta guidata, la lezione dialogica e la lezione frontale	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI Libro di testo: Silvano RODATO Alimentazione oggi Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia cucina- CLITT. Riviste di settore, appunti, articoli di giornali sull'enogastronomia e siti Web in alimentazione ed enogastronomia.	
VERIFICHE E VALUTAZIONE Le verifiche sommative sono state eseguite alla fine di ogni unità didattica, utilizzando strumenti quali i colloqui orali, i test e prove scritte. Relativamente alle prove scritte è stata utilizzata la struttura prevista dalla seconda prova degli esami di stato. La valutazione sarà finalizzata all'acquisizione dei traguardi formativi tenendo conto della motivazione, dell'impegno, delle performance nelle prove nonché dei cambiamenti avvenuti rispetto alla situazione di partenza. Nello specifico con la valutazione si andranno a verificare le competenze professionali in uscita previste dal PECUP di indirizzo e acquisite in termini di conoscenze ed abilità.	

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO
Sono stati approfonditi i temi della dieta mediterranea e dei marcatori alimentari che la caratterizzano.
Spazi utilizzati Le attività di studio e apprendimento sono state svolte privilegiando l'aula e i laboratori multimediale e di sala e vendita.

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE
Disciplina: LINGUA FRANCESE
Classe VCC 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 • <i>Les institutions françaises</i> • <i>Les institutions européennes.</i> <i>Histoire de l'U.E.</i>	<u>Conoscenze</u> : Connaitre la législation et les organismes français et européens <u>Abilità</u> : Savoir comparer les régimes politiques français et italien Savoir se rapporter aux institutions européennes

ARGOMENTO • <i>Régimes et nutrition. Les aliments bons pour la santé</i> • <i>Les fournisseurs</i> • <i>Les labels de qualité. Les produits français labellisés</i>	Conoscenze : 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 • <i>Le régime méditerranéen : bienfaits sur la santé et la gastronomie</i> • <i>Le régime crétois</i>	Conoscenze: Connaitre les régimes santé Abilità: Savoir créer des menus équilibrés
ARGOMENTO • <i>Achat local ou consommation zéro-Kilomètre. Un support au développement durable</i> • <i>Les objectifs de l'Agenda 2030</i> • <i>Les Nouveaux aliments</i> • <i>L'agriculture urbaine. Les restaurants potagers</i> • <i>Les produits biologiques .Les principes de l'agriculture biologique</i> • <i>Les O.G.M.</i>	Conoscenze: Connaitre les nouvelles tendances de filière Abilità: Savoir documenter les activités pour intervenir dans des contextes professionnels

ARGOMENTO <i>L'alimentation du sportif, de la femme enceinte et de l'adolescent</i>	Conoscenze: Connaître les différents types de régimes dans le domaine de l'alimentation Abilità: Savoir appliquer les différents besoins nutritionnels
ARGOMENTO <i>Les allergies et les intolérances alimentaires</i> <i>Le régime alimentaire pour cœliaques</i>	Conoscenze: Connaître les allergies et les intolérances Abilità: Savoir répondre aux exigences de la clientèle
ARGOMENTO <i>Les troubles du comportement alimentaire</i>	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

PROF.SSA CAPONIO FRANCESCA ROMANA

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: Educazione Civica

PROF.Colafelice Maria

CLASSE 5 CC

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 che il sistema costituzionale italiano si basa sul principio democratico. - Essere consapevoli dei valori che stanno 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 – TEMPI : Lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni collettive e individuali sui temi affrontati nella lezione frontale; esercitazioni individuali o in “coppia d’aiuto” 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, schemi e appunti condivisi attraverso classroom

VERIFICHE E VALUTAZIONE

La verifica avverrà in itinere attraverso l'osservazione ed il dialogo in forma collettiva. Essa, inoltre, si svolgerà attraverso colloqui individuali e attraverso prove scritte strutturate e semi-strutturate. Essa sarà effettuata in itinere in base ai risultati dei colloqui individuali, delle prove strutturate e semi-strutturate, relazioni, ecc. (valutazione c.d. formativa), con conseguente eventuale azione di recupero. 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 esercizi di recupero e rinforzo. Al termine di ogni modulo verrà effettuata una verifica sommativa, con esercitazione successiva (comprensione del testo, test di completamento, vero/falso, scelte multiple...) per gli alunni che avranno manifestato carenze di apprendimento.

Se l'andamento didattico lo consentirà, verranno effettuati approfondimenti sui temi di attualità.

Spazi utilizzati : Aula scolastica

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Anno Scolastico 2024-25

Disciplina: SCIENZE MOTORIE

PROF. DE PINTO LUCIA

CLASSE 5

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 FISILOGICO: 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 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 muscolare Apparato scheletrico Apparato respiratorio Traumi tipici degli apparati	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
IL BENESSERE Igiene Alimentazione Fumo Alcol Droga La prevenzione E primo soccorso	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 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

La docente
Lucia Maria de Pinto

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE Anno Scolastico 2024-25 Disciplina: Religione Cattolica	
PROF. MININNI Luigi	CLASSE 5[^]CC

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"