



ISTITUTO PROFESSIONALE I.P. "De Nora Lorusso"

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

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

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

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

Classe Quinta Sez. AS

Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera – IP17

Coordinatore: *prof.ssa Paola Fiorino*

Dirigente Scolastico *Prof.ssa Maria Lucia Giordano*

ALLEGATI

ALLEGATO 1 –

(Attività di preparazione all'esame di stato (prove effettuate, iniziative realizzate, griglie di valutazione);

ALLEGATO 2 – UDA svolte

ALLEGATO 3 – PCTO, stage e tirocini effettuati

ALLEGATO 4 – Curricolo di Educazione Civica

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

ALLEGATO 5 – Percorso formativo disciplinare

ALLEGATO 1 -

Attività di preparazione all'esame di stato (prove effettuate, iniziative realizzate, griglie di valutazione);

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 correivano nel reparto, e così via.

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

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

Arturo restava solo. [...]»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte. Sintetizza il contenuto del brano, mettendo in evidenza gli snodi del racconto.

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

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

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

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.

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

facendo riferimento alle informazioni presenti nel testo.

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

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

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

Produzione

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

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.

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

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

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

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

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

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

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 presentarceli 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
6. vivibile

[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.

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

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

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

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

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

Indicatori specifici per la valutazione degli elaborati TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)	Descrittori di livello	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 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

Correttezza e congruenza dei 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 Pertinenza del testo parzialmente raggiunta, formulazione parzialmente coerente ed efficace	11-9
	Livello di base non raggiunto Pertinenza del testo latente, formulazione poco coerente ed efficace	<= 8
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Livello avanzato Sviluppo dell'esposizione ben strutturato, progressione tematica chiara ed efficace	15
	Livello intermedio Sviluppo dell'esposizione complessivamente ordinato, progressione tematica complessivamente chiara ed efficace	14-12
	Livello di base Sviluppo dell'esposizione non sempre ordinato, progressione tematica non sempre chiara ed efficace	11-9
	Livello di base non raggiunto Sviluppo dell'esposizione disordinato, progressione tematica a tratti poco coerente	<= 8
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Livello avanzato Articolazione ampia, solida ed efficace delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati con piena correttezza	10
	Livello intermedio Articolazione complessivamente solida ed efficace delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati con correttezza	9-8
	Livello di base	7-6

	Articolazione non sempre efficace delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati in modo parzialmente pertinente	
	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

ISTITUTO PROFESSIONALE I.P. "De Nora Lorusso"

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

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

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

AS 2024/25 CLASSE 5^A AS

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

Tema di: LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA BAR

Scienza e cultura dell'alimentazione

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

Laboratorio di servizi enogastronomici – Sala e Vendita

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

La ricetta della prova sarà sorteggiata su 8 ricette, a inizio prova pratica.

Ricette da sorteggiare:

- Orecchiette rape e alici del Cantabrico;
- Orecchiette broccoli e salsiccia a punta di coltello;
- Orecchiette carciofi brindisino IGP e merluzzo;
- Orecchiette pomodorini pancetta e ricotta salata;
- Orecchiette cozze e vongole;
- Orecchiette cozze e fagioli;
- Orecchiette pesto di mandorla gamberi e pinoli;
- Orecchiette ai funghi porcini e guanciale di maiale in bianco.

SCHEDA TECNICO-ANALITICA DI PRODUZIONE

CANDIDATO/A.....

Categoria del piatto.....

Titolo della ricetta.....

[illegible]

Attrezzature da impiegare	Mise en place del flambè
Procedimento alla lampada	

Data _____

Il candidato _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 2^ PROVA SCRITTA ESAME DI STATO – A.S. 2024/2025
CLASSE V Sez. AS Articolazione Enogastronomia settore sala e vendita -
Alunno _____

INDICATORI MINISTERIALI	LIVELLI	DESCRIPTORI	PUNTI	Sc.e Cultura dell'Alimentaz	LAB
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 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		
	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 complessivamente coerenti	3,50-4		
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5		
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6		
Padronanza delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico-professionali acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2		
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali in maniera limitata operando in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi collegamenti concettuali e operativi	2,50-4		
	III	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo complessivamente corretto, mostrando adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,50-5		
	IV	Utilizza le competenze tecnico-professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando 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 punteggio				____/20	

ALLEGATO 2 – UDA svolte

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1	
<i>Denominazione</i>	COSTITUZIONE ED UNIONE EUROPEA
<i>Destinatari dell'UDA</i>	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.
<i>Compito di realtà</i>	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.
<i>Coordinatore UDA</i>	Dtars
<i>Insegnamenti coinvolti</i>	Storia, Seconda lingua, Inglese, Sala e Vendita Scienze Motorie
<i>Competenze intermedie di AREA GENERALE riferenziate al QNQ di livello 4</i>	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.
<i>Conoscenze</i>	Conoscere il significato di diritto internazionale
	Fonte del diritto internazionale e di organizzazione internazionale
	Costituzione e Unione Europea
	Sistema politico tedesco/francese
	La Brexit
	Sistema politico inglese
	Nascita, evoluzione ed effetti dell' Unione Europea
	La nazione come concetto storico
	Gastronomia e società

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

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

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (ore)	Valutazione
T1	Presentazione dell'UdA	Aula	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ore Coordinatore UdA	
T2	Individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi	Aula Laboratori	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore 2 ora: docente di Sala e Vendita	
T3	Raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del progetto	Aula e laboratori	Coinvolgimento del gruppo classe Capacità di analisi e confronto dei documenti	10 ore 2 ore: Docenti di Sala e Vendita 1 ora : storia 2 ora : seconda lingua 2 ora: inglese 1 ora: scienze motorie 2 ore: dtars	Valutazione intermedia
T4	Realizzazione del prodotto multimediale	Aula e laboratori	Coinvolgimento del gruppo classe Capacità di analisi e confronto dei documenti	1 ora 1 ora : dtars	

Diagramma di 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							

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	

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

	G05: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
	5. Asse matematico 6. G10: Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. 7. Asse storico – sociale - G01: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. - G03: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 8. Asse scientifico-tecnologico e professionale - G04 :Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. - G07: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.

Competenze d'indirizzo intermedie <i>al QNQ di livello 4</i>	5. Asse scientifico-tecnologico e professionale - Ind01: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. - Ind07: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
Conoscenze	Normative europee ed italiane in materia di sicurezza e lavoro.
	Redazione del C.V. e di una lettera di presentazione
	Redazione del C.V. e di una lettera di presentazione
	Le principali proprietà di una funzione
	Codici etici e deontologici con riferimento all'ambito professionale di riferimento
Abilità	Analizzare, collegandosi anche alle questioni affrontate nei diversi ambiti disciplinari, i principali problemi collegati al mondo del lavoro
	Effettuare comunicazioni professionali ed elaborare relazioni in lingua straniera, utilizzando in maniera adeguata le strutture grammaticali
	Lettura ed interpretazione del grafico di una funzione rappresentante dati statistici
	Scrivere una inserzione economica efficace e affrontare un colloquio di lavoro
	Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni con riferimento alla compilazione di una lettera di presentazione e del C.V.
	Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente
Competenze chiave europee (22 maggio 2018)	1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di cittadinanza 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Fase di applicazione	L'attività si svolgerà durante il secondo periodo e si concluderà entro il 31 dicembre. La presentazione del prodotto finale avverrà indicativamente alla fine dell'A.S.2022-2023.

Monte ore	25 ore
Metodologie didattiche	Lezione Focus Lezione partecipata Lavoro cooperativo e collaborativo Peer education (educazione tra pari) Compiti di realtà Attività laboratoriale
Risorse umane interne/esterne	Risorse interne: docenti delle classi coinvolte Risorse esterne: famiglie, esperti esterni
Strumenti	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio
Valutazione degli apprendimenti 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 e 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

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:

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 3	
Denominazione	PIRAMIDE ALIMENTARE
Destinatari dell'UDA	Istituto : I.P. " De Nora - Lorusso" Città : Altamura provincia : Bari Indirizzo di studio : Enogastronomia e ospitalità alberghiera Annualità : 2022/2023 Classe : Alunni delle classi quinte enogastronomia Sala e Vendita.
Compito di realtà	Il prodotto finale dell'UdA sarà una combinazione di conoscenze, abilità e competenze inerenti al contesto e all'utenza che vede come protagonisti studentesse e studenti; si chiederà loro di realizzare e presentare un piatto utilizzando prodotti a km 0
Coordinatore UDA	Scienze degli alimenti
Insegnamenti coinvolti	Seconda lingua, Inglese, Sala e Vendita Scienze Motorie
Competenze intermedie di AREA GENERALE referenziate al QNQ di livello 4	3. Asse dei linguaggi G02: Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali). G05: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

	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 <i>referenziate al QNQ di livello 4</i>	6. Asse scientifico-tecnologico e professionale - Ind01: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. - Ind03: Applicare correttamente il sistema 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 Linee guida 3.2.2	Nell'attuale sistema italiano coesistono due rappresentazioni diverse della valutazione che hanno due finalità differenti. La valutazione degli apprendimenti è legata all'attribuzione di voti numerici per insegnamento, mentre la valutazione per competenze è finalizzata alla certificazione ed è basata su rubriche di valutazione del processo e del prodotto. Pertanto, nel corso delle attività formative dell'U.d.A., sulla base delle evidenze raccolte, saranno formulate valutazioni che saranno registrate nel registro elettronico personale del docente e saranno proposti livelli di acquisizione delle competenze che richiederanno una valutazione collegiale del C.d.C.

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

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

Piramide Alimentare : una versione locale

Insegnamenti coinvolti :

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

Cosa si chiede di fare

Realizzazione e presentazione di un piatto utilizzando prodotti a km 0

In che modo (singoli, gruppi..)

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

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

Far acquisire agli alunni la consapevolezza di una sana alimentazione

Tempi

24 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula, laboratori sala e Vendita.

Criteri di valutazione

Griglia di valutazione per ogni disciplina coinvolta

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

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4	
Denominazione	LA COSTRUZIONE DEL MENU
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 proporre un menu per un gruppo di turisti con esigenze particolari in visita ad Altamura
Coordinatore UDA	Docente di sala e vendita
Insegnamenti coinvolti	Seconda lingua, Inglese, Sala e Vendita, Scienze degli alimenti, Italiano e Storia, Dtasr.
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). 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 tra-guardi 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 ade-

	guato.
	4. Asse scientifico-tecnologico e professionale G:03 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 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 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.
<i>Competenze d'indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4</i>	7. Asse scientifico-tecnologico e professionale • Ind01: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Ind03: Applicare correttamente il sistema H.A.C.C.P., la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Ind04: 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.
<i>Conoscenze</i>	Dietologia: alimentazione corretta nelle varie fasce d'età e situazioni patologiche.
	Le allergie e le intolleranze alimentari e/o i regimi alimentari
	Analisi di testi, film e testimonianze di vita vissuta inerenti le abitudini alimentari nelle varie fasce d'età e situazioni patologiche e ai problemi ad essa legati.

	Le allergie e le intolleranze alimentari e/o i regimi alimentari
	Tecniche di stesura del menu secondo specifiche esigenze della clientela
	Calcolo del prezzo di vendita remunerativo
<i>Abilità</i>	Elaborare uno schema dietetico semplice adeguato a ciascuna situazione fisiologica e patologica.
	Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.
	Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo alle tematiche trattate.
	Elaborare un menu tenendo conto delle diverse esigenze della clientela
	Redigere uno schema esemplificativo utilizzando un linguaggio appropriato alle tematiche affrontate
	Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche
<i>Competenze chiave europee (22 maggio 2018)</i>	Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi
	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
<i>Fase di applicazione</i>	L'attività si svolgerà durante il pentamestre e si concluderà entro il 30 aprile. La presentazione del prodotto finale avverrà indicativamente ai primi di maggio dell'A.S.2022-2023.
<i>Monte ore</i>	25 ore
<i>Metodologie didattiche</i>	Lezione Focus Lezione partecipata Lavoro cooperativo e collaborativo Peer education (educazione tra pari) Compiti di realtà Attività laboratoriale
<i>Risorse umane interne/esterne</i>	Risorse interne: docenti delle classi coinvolte Risorse esterne: famiglie, esperti esterni
<i>Strumenti</i>	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio

<i>Valutazione degli apprendimenti</i> 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.
--	---

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi (ore)	Valutazione
T1	Presentazione dell'UdA	Aula- laboratori	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ore Coordinatore UdA	
T2	L'alimentazione nelle varie fasce di età	Aula Laboratori	Conoscere e saper distinguere i diversi regimi alimentari	2 ore Docente di Scienze degli alimenti	
T3	Le diverse situazioni patologiche	Aula	Riconoscere e saper redigere un menu specifico	2 ore Docente di scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
T4	Analisi di testi, film e testimonianze di vita vissuta inerenti le abitudini alimentari nelle varie fasce d'età e situazioni patologiche e ai problemi ad essa legati.	Aula	Saper analizzare testi riguardanti le tematiche affrontate	2 ore Docente di italiano e storia	Valutazione intermedia
T5	Analisi di testi, film e testimonianze di vita vissuta inerenti le abitudini alimentari nelle varie fasce d'età e situazioni patologiche e alle diverse	Aula,	Elaborazione di un menu specifico	10 ore 5 ore: docente seconda lingua 5 ore: docente di inglese	Valutazione intermedia

	esigenze legate ad essa.				
T6	Calcolo del prezzo di vendita remunerativo	Aula, laboratorio	Determinare il prezzo del menu	2 ore Docente di Dtasr	Valutazione intermedia
T7	Il menu in relazione alle necessità dietologiche della clientela	Laboratorio, aula	Costruire un menu in relazione alle necessità dietologiche della clientela	4 ore Docente di sala e vendita	Valutazione intermedia
T8	Valutazione finale	Laboratorio, aula	Valutazione delle competenze acquisite	2 ore Tutti i docenti coinvolti nell'uda	Valutazione finale

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

	Diagramma di Gannt Tempi									
Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
T1							1 ora			
T2							2 ore			
T3							2 ore			
T4							2 ore			
T5							6 ore	4 ore		
T6								2 ore		
T7								4 ore		
T8								2 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: LA COSTRUZIONE DEL MENU

Insegnamenti coinvolti :

Sala e vendita, Inglese, Seconda lingua , Scienze degli Alimenti, Italiano e Storia, Dtasr

Cosa si chiede di fare

Proporre un menu per un gruppo di turisti con esigenze particolari in visita ad Altamura

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 competenze per predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela relativamente a specifiche necessità dietologiche.

Tempi

25 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula, laboratori sala e Vendita.

Criteri di valutazione

Griglia di valutazione per ogni disciplina coinvolta

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

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 5	
Denominazione	BANQUETING E CATERING
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	. Realizzare la cena di “gala” di fine anno scolastico
Coordinatore UDA	Laboratorio di Sala e Vendita
Insegnamenti coinvolti	Seconda lingua, inglese, Cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione e Dtasr.
Competenze intermedie di AREA GENERALE referenziate al QNQ di livello 4	5. Asse dei linguaggi - G02: Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali). - G04 :Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
	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.
	- 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. - G06 - Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei Beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale. - G10 - Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. 9. Asse scientifico-tecnologico e professionale - 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.
Competenze d'indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4	8. Asse scientifico-tecnologico e professionale - Ind - 04: 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. - Ind- 07: 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.
Conoscenze	Allergie e intolleranze alimentari
	Regolamento europeo sugli allergeni
	Banqueting e catering in lingua straniera
	Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e del catering

	Il contratto di banqueting e catering
Abilità	Individuare l'eventuale presenza di allergeni negli alimenti
	Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando il linguaggio settoriale relativo al banqueting e catering
	Saper pianificare un evento completo
	Distinguere il contratto di banqueting da quello di catering
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 ai primi di giugno dell'A.S.2022-2023.
Monte ore	22 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, Laboratorio	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ora 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	
T3	Lettura e comprensione della sezione del Reg.n. 1161/2011, riguardante gli allergeni	Aula	Conoscere la lista degli allergeni	3 ore Docenti di scienza e cultura dell'alimentazione	Valutazione intermedia
T4	Contratti di banqueting e catering	Aula	Conoscere le differenze tra i due contratti	2 ore Docente di Dtasr	Valutazione intermedia
T5	Tipi di banqueting e di catering	Aula,	Descrivere i vari tipi di banqueting e catering	8 ore 4 ore: docente seconda lingua 4 ore: docente di inglese	Valutazione finale
T6	Realizzazione dell'evento	Aula, laboratorio	Saper pianificare l'evento	5 ore Docente di sala	Valutazione intermedia
T7	Valutazione finale	Laboratori	Valutazione delle competenze acquisite	2 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									3 ore	
T4									2 ore	
T5									8 ore	
T6									5 ore	
T7									2 ore	

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE
dell'UdA

per la studentessa e lo studente

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: BANQUETING E CATERING

Insegnamenti coinvolti :

Dtars, Sala e vendita, Inglese, Seconda lingua e Scienze degli alimenti.

Cosa si chiede di fare

Realizzare la cena di “gala” di fine anno scolastico

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 competenze relative alla pianificazione e organizzazione di un evento

Tempi

22 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula,visite, laboratori sala e Vendita e laboratorio informatica

utazione

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

ALLEGATO 3 – PCTO, stage e tirocini effettuati

1. TITOLO DEL PROGETTO

ESPERTO DELLA SOMMELLERIE - SETTORE SALA E VENDITA CLASSE 5^ AS
--

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

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

Codice Mecc.: BARI14000T

Indirizzo: LAGO PASSARELLO N. 3

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

e- mail bari14000t@istruzione.it

Dirigente Scolastico **PROF.SSA MARIA LUCIA GIORDANO**

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

TERZO SETTORE

Denominazione	Indirizzo
DO.V.I.P. S.N.L.	Santeramo in Colle
Mojito bar	Grumo Appula
Bar Manzoni	Altamura
ChinunnoAgriturismo	Altamura
So.ro.gi	Toritto
Old Mill	Altamura
Black and White	Altamura

Bar della Villa	Spinazzola
-----------------	------------

La Retta Via	Bari
Bar Evolution	Spinazzola
Ristorante Mikado	Spinazzola
La Terrazza di Lucas	Bari

6. ABSTRACT DEL PROGETTO

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

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. 198 ore di stage in azienda e 12 ore di lezione frontale in aula nel triennio, in continuità con quanto avviato ad inizio di anno scolastico.

Il percorso formativo di specializzazione proposto sarà:

1.coerente con il percorso di studi effettuato dagli studenti operando l'opportuna curvatura sulla figura in uscita ed orientata al modo del lavoro;

2.effettivamente spendibile nel mondo del lavoro;

3.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 educativi trasversali:

1. Sviluppare nei giovani nuove modalità di apprendimento flessibili, attraverso il collegamento dei due mondi formativi pedagogico scolastico ed esperienza aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di auto progettazione personale;
2. Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza "protetta", ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo;
3. Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale.
4. Favorire il processo di autoapprendimento e aumentare il livello di autostima
- 5.

Obiettivi formativi trasversali:

1. Favorire e sollecitare la motivazione allo studio;
2. Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa;
3. Socializzare e sviluppare caratteristiche e dinamiche alla base del lavoro in azienda;
4. Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica;
5. Acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro;
6. Migliorare la comunicazione a tutti i livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo;
7. Sollecitare capacità critiche e di problem solving;
8. Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni;
9. Supportare ed applicare nel mondo del lavoro, strategie innovative anche mediante l'utilizzo di strumenti tecnologici moderni con particolare riferimento alla sostenibilità ambientale e al rispetto degli obiettivi dell'agenda 20 - 30

Obiettivi professionalizzanti:

1. Acquisire competenze professionali affini al corso di studi curriculare dell'indirizzo scelto dall'alunno.

OBIETTIVI SPECIFICI:

- acquisire le norme igienico sanitarie dei reparti ristorativi;
- Acquisire le modalità di funzionamento dei vari servizi tipici della ristorazione;
- Rafforzare i processi di autostima e di autorealizzazione;

- Migliorare le capacità di comunicazione e di relazione;
- Conoscere l'enogastronomia nazionale e internazionale
- Conoscere il vasto panorama vitivinicolo, nazionale e internazionale
- Conoscere le diverse tecniche di vinificazione
- Elaborare i menu e la carta dei vini in relazione alle diverse tipologie ristorative;
- Saper realizzare il servizio dei vini, distillati e birre
- Organizzare il servizio in base ai vari eventi;
- Saper progettare e vendere un prodotto (piatto bevanda, evento, servizio);
- Acquisire gli elementi fondamentali dell'informatica relativo alla gestione della cantina;
- Conversare correttamente in lingua Inglese;
- Acquisire gli elementi essenziali per le tipologie di servizio di sala;
- acquisire e rafforzare le capacità scenografiche per l'allestimento di buffet dei punti beverage.
- Acquisire le conoscenze rispetto alle differenti forme di catering e banqueting (Inside e outsider) e la normativa che le regola
- Acquisire le conoscenze dei sistemi di gestione e modelli organizzativi di catering,
- Saper pianificare, organizzare, gestire e realizzare un servizio di catering e banqueting
- Saper redigere la modulistica (Briefing, Check List, Job description e work planning) di riferimento per la pianificazione, organizzazione e gestione di eventi enogastronomici; buffet, banchetti, ricevimenti e servizio catering
- Saper proporre la corretta disposizione dei tavoli in base alle diverse esigenze: richieste dei clienti, alla forma della sala, al numero dei commensali previsti, alla capacità ricettiva della struttura ospitante, alla location, alle tipologie degli eventi e alle diverse occasioni; formali ed informali.

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 dell'ESPERTO DELLA SOMMELLERIA SETTORE SALA E VENDITA.

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. Il servizio di Sala in Italia è ancora molto legato alle tradizioni ed abitudini radicate, che mantiene e fa convivere elementi arcaici e innovativi.

6. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE

COINVOLI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

a) STUDENTI 5^ ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA SEZ. "A"

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

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

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

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

Controllo e monitoraggio delle attività.

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

- Supporto e assistenza alle attività di stage
- Attività di monitoraggio e controllo
- Collaborare alla formulazione del calendario delle attività di stage degli studenti
- Individuazione delle attività e modalità di servizio da svolgere nelle aziende coerenti con gli obiettivi educativi, formativi e professionali indicati nel progetto.

TUTOR INTERNI

Prof. Caputo Vito docente di Lab. di Sala e Vendita della classe.

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 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.

7. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E 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.

8. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

Incremento dell'occupabilità ed inserimento degli stagisti nei diversi contesti aziendali.

9. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

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

10. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

N. 210 ore di stage da svolgere nel triennio nelle aziende convenzionate con la scuola nel periodo dal 10/2023 al 30 giugno 2025

Terzo anno 90 ore (12 ore di lezioni in presenza in aula e 78 ore di stage in azienda).

Quarto anno 60 ore – stage in azienda

Quinto anno 60 ore – stage in azienda

11. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
Descrizione del progetto formativo	Discussione in laboratorio
Descrizione del progetto formativo	Discussione in aula

12. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

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

13. ATTIVITA' LABORATORIALI

Da svolgere esclusivamente nelle aziende sede di stage

14 UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Utilizzo di attrezzature e tecnologie in dotazione alle varie aziende.

15. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Da svolgere a cura del G.O.P.

16. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

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

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

INTERAZIONE, SCUOLA, AZIENDE, TUTOR INTERNI E ESTERNI, DOCENTI, STUDENTI

18. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICI COFERIMENTO ALL'EQF

Competenze	Abilità	Conoscenze
Terzo/quarto/ quinto anno <i>- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno</i>	Terzo/quarto/ quinto anno ☐ ☐ Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro. ☐ ☐ Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.	Terzo/quarto/ quinto anno ☐ ☐ La legislazione sulla sicurezza sul lavoro. ☐ ☐ Tecnica professionale enogastronomica ed enologica
2° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e Internazionali delle produzioni industriali e artigianali dei vini individuando le nuove tendenze da filiera</i>	☐ ☐ Riconoscere gli stili di cucina attuali, e abbinare i vini ai cibi ☐ ☐ Valorizzare i vini del territorio tenendo in considerazione i vini prodotti da vitigni autoctoni ☐ ☐ Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.	☐ ☐ Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia. ☐ ☐ Varie tipologie di vini dal novello allo spumante ☐ ☐ Il cibo e il vino come elemento e prodotto culturale. ☐ ☐ I marchi di qualità, i sistemi di tutela dei prodotti di eccellenza del territorio. ☐ ☐ La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione.
3° <i>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare</i>		

<i>la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</i> 4° <i>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</i> 5° <i>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</i>	☐ ☐ Gestire il processo di approvvigionamento di vini e altre bevande. ☐ ☐ Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi. ☐ ☐ Calcolare il drink cost, il costo-menu in rapporto agli alimenti e bevande ed 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. ☐ Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto, utilizzando anche vini esteri.	☐ ☐ Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione ☐ ☐ 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 . ☐ Le gamme dei prodotti. ☐ I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali. ☐ Enografia estera ☐ Nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande.
---	--	--

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

Rilascio di certificazione delle competenze acquisite.

20. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

A cura dell'I.P. "De Nora – Lorusso" – Altamura BA

Data, 09/05/2025

PROGETTISTA

Caputo Vito

Il Consiglio di Classe

	DISCIPLINA	COGNOME E NOME	FIRMA
1	Lab. di Sala e Vendita	Caputo Vito	
2	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Siciliano Leonardo	
3	DTASR	Cirrottola Giovanni	
4	Scienze Motorie	Denora Nicola	
5	Matematica	Indrio Domenico	
6	Lingua Inglese	Fiorino Paola	
7	Italiano	Annamaria Colonna	
8	Lingua Francese	Vicino Maria Severina	
9	Religione	Mininni Luigi	
10	Storia	Annamaria Colonna	
11	Educazione Civica	Raffaella Carlucci	
12	Sala e Vendita	Saverio Locantore	
13	Sostegno	Monica Cornacchia	

ALLEGATO 5 – Percorso formativo disciplinare

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: Storia

Classe: V AS

Prof.ssa Colonna Anna Maria

COMPETENZE DI RIFERIMENTO:

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo: documenti scritti e iconografici, grafici e modelli.
- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici, le trasformazioni della tecnica, della cultura e della società, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.

CONTENUTI E TEMPI	OBIETTIVI
Le Guerre di indipendenza e l'Unità d'Italia (sintesi) (ottobre)	Conoscenze: ✓ Le Guerre di indipendenza. ✓ La spedizione dei Mille. ✓ La proclamazione del Regno d'Italia. Abilità: • Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto storico, politico e sociale di riferimento. • Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali.
Dal difficile inizio del XX secolo allo scoppio della Prima guerra mondiale (novembre-dicembre-gennaio)	Conoscenze: ✓ Belle époque. ✓ L'età giolittiana in Italia. ✓ I nazionalismi e il riarmo. ✓ La prima guerra mondiale. Abilità: • Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. • Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto storico, politico e sociale di riferimento. • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento.

Dopoguerra, democrazia e totalitarismi (febbraio-marzo)	Conoscenze: ✓ La Germania di Weimar e il fascismo al potere in Italia. ✓ L'Italia di Mussolini. ✓ La Germania di Hitler. Abilità: ▪ Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. ▪ Analizzare problematiche significative del periodo considerato. ▪ Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto storico, politico e sociale di riferimento. ▪ Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. ▪ Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento.
METODOLOGIE DIDATTICHE Lezione interattiva Lezione dialogata Mappe concettuali Discussione e conversazione Lavori individuali e di gruppo Metodo esperienziale (esercitazioni, attività laboratoriali/produzioni) Utilizzo di linguaggi diversi (filmico, informatico...) Rinforzo positive	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI Libri di testo: M. Onnis, L. Crippa, <i>Orizzonti dell'uomo 3</i>, Loescher 2015 Fotocopie - Testi di consultazione Attrezzature e sussidi: audiovisivi	
VERIFICHE E VALUTAZIONE La valutazione è stata un momento di monitoraggio costante dell'attività didattica al fine di accertare il reale livello di apprendimento raggiunto dagli alunni ed intervenire, qualora necessario, con attività di recupero e consolidamento. La valutazione sommativa, trimestrale e pentamestrale, oltre che il	

raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha tenuto conto della situazione di partenza, del comportamento, dell'impegno, della partecipazione, della crescita globale della personalità.

STRUMENTI DI VERIFICA

Prove soggettive

Prove oggettive

Colloquio individuale

Conversazione guidata

Esercitazioni sulla corretta applicazione di regole e tecniche operative

Correzione comune

Interrogazioni

Interventi spontanei

Osservazioni sistematiche

Controllo sistematico del materiale e dell'esecuzione delle consegne

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

Sono stati attuati, in riferimento agli alunni con Bes, gli strumenti di intervento elaborati dal Consiglio di classe sulla base della legge 170/210 e inseriti nel Pdp.

Al resto della classe sono stati proposti momenti di approfondimento e di collaborazione attraverso la didattica laboratoriale e la *flipped classroom*, facendo leva soprattutto sulla motivazione.

I diversi interventi hanno avuto i seguenti obiettivi:

promuovere la crescita culturale dello studente per imparare a decidere, comunicare, star bene con sé e con gli altri;

educare al rispetto di sé degli altri e dell'ambiente;

- comprendere e rispettare le regole della vita comunitaria;
- sviluppare un atteggiamento positivo verso le attività scolastiche;
- sviluppare l'autonomia personale (educazione alla salute, alla legalità, al lavoro, a scelte consapevoli).

Spazi utilizzati: aula, aula digitale (Classroom)

È prevista la trattazione dell'argomento "Seconda guerra mondiale"

Altamura, 22/04/2025

La docente

Anna Maria Colonna

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: **Matematica** Classe 5[^]

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- saper risolvere disequazioni di secondo grado, intere, frazionarie e sistemi di disequazioni;
- saper risolvere equazioni e disequazioni (semplici) esponenziali;
- saper matematizzare e risolvere problemi di varia natura, utilizzando equazioni e disequazioni;
- saper trovare il dominio di alcune funzione analitica, del tipo $y = f(x)$;
- saper distinguere funzioni crescenti e funzioni decrescenti;
- saper trovare il segno di una funzione;
- saper evincere e interpretare le caratteristiche di una funzione, dato il grafico;
- saper risolvere alcuni problemi che rientrano nella tipologia "Matematica per il cittadino" coerenti con le prove INVALSI

CONTENUTI	OBIETTIVI
Equazioni Disequazioni	Conoscenze equazioni di secondo grado e di grado superiore (polinomio scomponibile con raccoglimento); disequazioni di primo e di secondo grado, intere e frazionarie, sistemi di disequazioni; problemi di varia natura risolvibili con le equazioni e le disequazioni; Abilità saper risolvere disequazioni di secondo grado, intere, frazionarie e sistemi di disequazioni; saper risolvere equazioni e disequazioni (semplici) esponenziali; saper matematizzare e risolvere problemi di varia natura, utilizzando equazioni e disequazioni; saper risolvere alcune semplici disequazioni irrazionali (unico radicale a sx e con valore numerico al secondo membro)
Equazioni esponenziali	Conoscenze equazioni e disequazioni esponenziali, riconducibili in forma canonica (applicando le proprietà delle potenze; con il raccoglimento)
Equazioni logaritmiche	equazioni e disequazioni logaritmiche,

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

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

docente: Domenico Indrio

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: FRANCESE

Classe 5AS

Prof.ssa VICINO MARIA SEVERINA

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare i linguaggi settoriali della lingua straniera prevista dal percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazioni visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive.

CONTENUTI	OBIETTIVI
<u>COSTITUZIONE Ed UNIONE EUROPEA</u>	<u>Conoscenze:</u> L'organisation des pouvoirs politiques français. L'organisation territoriale française. Les institutions européennes. L'Europe et l'union européenne. Le passé composé et l'accord du participe passé. L'impératif. Le gérondif. <u>Abilità:</u> Effettuare comunicazioni professionali ed elaborare degli scritti in lingua straniera, utilizzando in maniera adeguata le strutture grammaticali Interagire in conversazioni brevi sul tema della Unione Europea
<u>DOMANI....IO LAVORO!</u>	<u>Conoscenze:</u> Les annonces de travail. La lettre de motivation. L'écrit professionnel pour déposer sa candidature. Rédaction du CV (curriculum vitae). Révision des temps verbaux. <u>Abilità:</u> Utilizzare le funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di Riferimento europeo delle lingue Saper comprendere un annuncio di lavoro in lingua straniera Saper redigere, in lingua straniera la lettera di presentazione con il curriculum vitae allegato <u>Conoscenze:</u> Manger et être en forme- Le modèle de la pyramide alimentaire- Couleurs et saveurs- Des régimes pour la santé. Les adjectifs indéfinis de quantité et qualité.

carenti. Ampia e diversificata tipologia di esercizi e di attività orali e scritte relative ai contenuti e ai linguaggi specifici.

SPAZI UTILIZZATI

L'aula scolastica.

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Classe 5^A Sezione A Enogastronomia - Sala e vendita

A.S 2024-2025

Prof.ssa Paola Fiorino

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

- 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
- Competenza digitale

ABILITÀ

- Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale, professionale
- Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale
- Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi
- Applicare strategie diverse di lettura
- Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico
- Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale
- Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali
- Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale
- Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale

OBIETTIVI

- Approfondimento della competenza comunicativa sia orale che scritta;
- Sviluppo della capacità di trarre da un testo le informazioni salienti, di riferire e di relazionare;
- Capacità di analisi e discussione dei problemi incontrati;
- Acquisizione di maggiore ricchezza e precisione nell'uso del lessico specifico di indirizzo.

CONTENUTI

-UDA nr. 1

“Costituzione ed Unione Europea

UDA nr.2

“Domani....io lavoro?”

UDA nr. 3

La Piramide Alimentare

UDA nr. 4

“La Costruzione del menu”

CONOSCENZE

POLITICAL SYSTEM

- UK political System
- The European Union
- Brexit

APPLYING FOR A JOB

- The application letter
- The Curriculum Vitae

NUTRITION

- Food Science & nutrition.

Nutrients:

- Lipids
- Proteins
- Minerals
- Vitamins

- Healthy eating Pyramid

- The Mediterranean Diet

- *Biological Extra Virgin Olive Oil*

- Fast food – Slow food

- Special Diets for allergies and intolerances

- Alternative diets

- Vegetarian Diet
- Vegan diet
- Macrobiotic Diet
- Raw food diet

- Religious dietary choices

- Hindus
- Buddhists
- Halal
- Christianity

MENU PLANNING

- What's in a menu?
- Menu formats
- Types of menu
- Breakfast, lunch and dinner menus
- Buffet menus

UDA nr. 5
“Banqueting e Catering”

THE CATERING INDUSTRY

- The world of hospitality
- Commercial , welfare , off-premises , transport catering
- Banqueting and Feast
- What’s banqueting
- The banqueting manager – event management

BANQUETING AND FEAST

- What’s the banqueting ?
- The banqueting manager
- Event management

MARKETING AND PROMOTION

- Business image
- Customer profiling
- Marketing strategies
- The effects of the internet on the catering industry

Metodologie Didattiche	
• Videolezione sincrona e asincrona • Audiolezione asincrona • Attività di ricerca in rete, lezione multimediale • Audio lezione differita o in diretta; • Registro elettronico; • Posta elettronica; • Restituzione degli elaborati corretti.	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI	
• Testo in adozione (eventuale versione digitale) - altre fonti di approfondimento • Video educativi di Rai Scuola • Youtube • Raiplay • Bsmart • Mappe e presentazioni multimediali di sintesi • Posta elettronica • Classroom	
VERIFICHE E VALUTAZIONE	
• Verifiche orali e prove scritte tramite classi virtuali, mail • Test consegnati e restituiti corretti tramite classi virtuali, mail • Rilevazione della partecipazione degli alunni • Partecipazione e coinvolgimento individuale • Puntualità e rispetto delle scadenze nella consegna degli elaborati	
	SPAZI UTILIZZATI
	Aula scolastica
	Laboratorio multimediale
	Aula virtuale: Classroom di Google

La Docente
Prof.ssa Paola Fiorino

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Anno Scolastico 2024-25

Disciplina: Religione Cattolica

PROF. MININNI Luigi

CLASSE 5^AS

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.	

PROGRAMMA SVOLTO SCIENZE MOTORIE

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe V A S PROF. NICOLA DENORA

COMPETENZE DI RIFERIMENTO:

Competenze

Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Utilizzare le regole Sportive come strumento di convivenza civile.

Riconoscere comportamenti di base Funzionali al mantenimento della propria salute.

Conferire all'attività motoria il giusto valore di benessere e salute per prevenire patologie, per riconoscere ed evitare i comportamenti devianti e a rischio.

Riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e Sportivo.

CONTENUTI

OBIETTIVI

ARGOMENTO

L'allenamento:

Capacità condizionali e capacità coordinative.

Conoscenze: La percezione del proprio sé corporeo, Schemi motori, Percepire il proprio sé 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

PALLAVOLO

Conoscenze: Regole di giochi e sport, fair play.

C La pratica sportiva quale inclusione sociale dei gruppi svantaggiati

	Abilità: Osservare le regole nel gioco e nella pratica sportiva; tenere comportamenti di lealtà e correttezza.
ARGOMENTO <i>PIRAMIDE ALIMENTARE</i> <i>(interdisciplinare)</i> Educazione alimentare e attività fisica	Conoscenze • Igiene e alimentazione • Gli effetti positivi della pratica fisica sulla salute Abilità: • Fare propri i principi igienici, scientifici e alimentari necessari per mantenere uno stile di vita attivo. • Adottare una dieta adeguata ed equilibrata in rapporto al proprio stile di vita. • Sintetizzare e utilizzare le conoscenze derivanti da diverse discipline scolastiche.
ARGOMENTO Primo Soccorso e Rianimazione Cardiopolmonare	Conoscenze: • Norme fondamentali sui traumi, infortuni e sulle attività di prevenzione. • Elementi di primo soccorso e di medicina dello sport Abilità: • Adottare comportamenti idonei a prevenire infortuni nelle diverse attività. • Utilizzare nozioni base di Primo Soccorso
METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI È stato utilizzato prevalentemente il metodo globale, con sconfinamenti saltuari nel metodo analitico. In merito ad alcuni contenuti si è optato invece per la scoperta guidata. Ogni attività proposta ha rispettato il naturale sviluppo fisiologico degli alunni. Si è optato per una presentazione chiara, anche se concisa, di ogni unità di apprendimento, soffermandosi sui contenuti e sugli obiettivi, al fine di rendere consapevoli gli alunni del percorso di apprendimento. Approcci didattici, tipologia di attività di lavoro. Le metodologie didattiche d'insegnamento delle conoscenze sono state le seguenti: (ricerca guidata, problem solving, learning apps ecc.)	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI Libro di Testo utilizzato: TRAINING4LIFE – “CLIO” Piccoli attrezzi, palloni, piccoli attrezzi, materiale audiovisivo pertinente. Google classroom, registro elettronico, Learning apps.	

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche sono state effettuate attraverso prove oggettive su argomenti svolti praticamente al termine di unità didattiche sotto forma di osservazioni:

- sull'impegno
- sulla partecipazione
- sulle capacità di apprendimento
- sulle capacità di organizzazione.

Le verifiche sono state periodiche e sistematiche, si è utilizzata anche la verifica con test a risposta multipla e con giochi di apprendimento.

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

SPAZI UTILIZZATI

Aula, palestra, spazi all'aperto

IL DOCENTE Prof. Nicola Denora

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: DTSAR

Classe V AS Prof. Cirrottola Giovanni

COMPETENZE DI RIFERIMENTO:

- Competenza in uscita n° 1: 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.
- Competenza in uscita n° 2: 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.
- Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Competenza in uscita n° 4: 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.
- Competenza in uscita n° 6: 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.
- Competenza in uscita n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Competenza in uscita n° 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
- Competenza in uscita n° 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Competenza in uscita n° 11: 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

CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO Mercato turistico internazionale	Conoscenze Caratteristiche dinamiche del mercato nazionale e internazionale. Abilità Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
ARGOMENTO Marketing dei prodotti turistici	Conoscenze - Tecniche di marketing turistico e web-marketing. - Abitudini alimentari ed economica del territorio. - Prodotti a chilometro zero. Abilità - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. - Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. - Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.
ARGOMENTO Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	Conoscenze Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, controllo di gestione, budget, controllo budgetario e report, business plan, marketing plan. Abilità Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, redigere la contabilità di settore, individuare fasi e procedure per redigere un business plan.

ARGOMENTO Normativa del settore turistico e alberghiero	Conoscenze - Normativa di settore. - Norme internazionali e comunitarie di settore. - Contratti di viaggio e di trasporto. - Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. Abilità - Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. - Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento dell'impresa turistica. - Predisporre contratti di viaggio e di trasporto.
ARGOMENTO Le abitudini alimentari e l'economia del territorio	Conoscenze Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a km 0 Abilità Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing
METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI - Fase introduttiva: Metodo a scoperta - Lezione frontale - Presentazione degli argomenti: Lezione dialogata -Applicazione individuale con supporto del docente - Sistematizzazione delle conoscenze/abilità: Esercizi guidati - Lavoro di gruppo - Problem solving - Modulo A ore 30 - Modulo B ore 40 - Modulo C ore 25 - Modulo D ore 40 - Modulo E ore 30	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI Libro di testo: Gestire le Imprese Ricettive UP Lavagna Elettronica Internet	
VERIFICHE E VALUTAZIONE - 2 verifiche orali e 2 verifiche scritte nel trimestre	

- 3 verifiche orali e 3 verifiche scritte nel pentamestre

La valutazione si è basata sui seguenti elementi:

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

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

Recupero in itinere

Spazi utilizzati

Aula con lavagna elettronica

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

disciplina:

Lab. Sala e Vendita

classe 5[^]AS

prof. Vito CAPUTO

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

1. Agire sul sistema di qualità delle materie prime, nelle fasi di preparazione, cottura, presentazione e conservazione degli alimenti;
2. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
3. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni, controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
4. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure impartite dal maitre e del risultato atteso;
5. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria;
6. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche applicando il protocollo HACCP e contrastare l'affaticamento e le malattie professionali.

CONTENUTI	OBIETTIVI
I menù e le carte	Conoscenze: criteri di abbinamento cibo/vino e cibo/bevande in relazione al tipo di menù Abilità: Definire menù e carte che soddisfino le esigenze della clientela e rispondano a criteri di economicità; Proporre abbinamenti di vini e altre bevande
Tecniche avanzate di sala	Conoscenze: tecniche avanzate di sala Abilità: Realizzare porzionature in sala; Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada; Simulare la realizzazione di buffet e banchetti

I vini	Conoscenze: Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti; Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera Abilità: Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera; Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio dei vini
tecniche avanzate di bar	Conoscenze: Tecniche avanzate di bar, tecniche di miscelazione e preparazione cocktails Abilità: Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di bevande; Classificare, proporre e produrre cocktails, applicando le corrette tecniche di miscelazione
METODOLOGIE DIDATTICHE - TEMPI	
Lezioni frontali in aula, esercitazioni pratiche in laboratorio. 6 Ore settimanali tra attività teoriche e pratiche.	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI	
Tecniche di sala bar e vendita ALMA-PLAN- LIM	
VERIFICHE E VALUTAZIONE	
verifiche orali – verifiche scritte e pratiche	
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO	
SPAZI UTILIZZATI	
Aula e laboratorio di sala bar.	

docente Prof. Vito Caputo

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

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

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Anno scolastico 2024/2025

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

Libro di testo in adozione: Alimentazione oggi

Autore: Silvano Rodato

Casa editrice: CLIT'T

Classe V Sezione AS

Prof. Siciliano Leonardo

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

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

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