



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. A

**Indirizzo Enogastronomia dei Servizi per l'Ospitalità Alberghiera -
ARTE BIANCA**

Coordinatore: *prof.ssa Sara Romano*

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

ALLEGATO 5 – Percorso formativo disciplinare

ALLEGATO 1 -

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

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DEGLI ESAMI DI STATO 2024

1. Sessione suppletiva 2024 Prima prova scritta

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo una tra le seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

elaborando un testo coerente e coeso.

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA A2

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

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

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

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

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

«[...] Nonostante limiti, ombre e squilibri, gli anni Cinquanta furono dunque un periodo di grande modernizzazione economica e sociale, al punto che anche per l'Italia, come per la Germania occidentale e per il Giappone, si poté parlare di «miracolo economico». Nel 1962 rispetto al 1952 gli addetti all'industria erano saliti dal 31,69% al 40,38%, mentre quelli all'agricoltura erano scesi dal 42,40 al 27,44; e gli addetti ai servizi erano passati dal 25,90% al 32,17%. Nel corso del decennio l'aumento complessivo dei posti di lavoro fu di poco inferiore ai 2,5 milioni. Il prodotto interno lordo crebbe tra il 1951 e il 1963 del 97%. Il ventre molle debole del Paese continuava a essere il Mezzogiorno, dove le condizioni di vita e di occupazione restavano assai precarie e il reddito *pro capite* medio era notevolmente inferiore a quello dell'Italia centrale e settentrionale. La risposta di moltissimi meridionali fu l'emigrazione, che nel corso degli anni Cinquanta interessò circa 1,7 milioni di persone, le quali si diressero verso le città industriali del Nord Italia oppure Oltralpe, dove dovettero affrontare difficili problematiche di integrazione e sovente anche ostilità di segno razzistico. Le loro rimesse dall'estero contribuirono a sostenere i parenti rimasti nel Sud e a far migliorare la bilancia dei pagamenti.

Lo sviluppo economico portò con sé un vistoso aumento della capacità complessiva di consumo, che si adeguò al flusso crescente di beni prodotti dall'industria. Un impatto enorme ebbe l'incremento dei mezzi di trasporto. La Fiat prese a produrre a ritmi crescenti vetture utilitarie come la Cinquecento e la Seicento; si diffusero i motoscooter come la Vespa della Piaggio e la Lambretta dell'Innocenti; nel 1955 venne avviato un vasto piano per l'estensione della rete autostradale. Nelle case si diffusero gli elettrodomestici, e nel gennaio 1954 iniziarono le trasmissioni televisive, presto divenute strumento oltre che di informazione e di propaganda politica anche di intrattenimento e di pubblicità commerciale. [...]»

Comprensione e analisi

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

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

facendo riferimento alle informazioni presenti nel testo.

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

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

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

Produzione

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

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA B2

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

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

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

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

Il principio può essere applicato agevolmente nell'ambito del confronto dialettico.

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

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

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

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

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

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

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.»

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.

Sintetizza il contenuto del brano proposto, individuandone gli snodi argomentativi.

Interpreta la frase *‘Ciò che per prima cosa ci mostrate, o viaggi, è la nostra sozzura gettata sul volto dell’umanità’*.

Illustra la funzione delle domande che intercalano il testo e quale effetto Claude Lévi-Strauss (1908-2009) ha inteso ottenere nell’animo del lettore.

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

non rende più intelligenti

può fare male

non allunga la vita

non c’entra con l’essere colti, non direttamente

e però anche che

aiuta a non smettere mai di farsi domande

alimenta l’inquietudine che ci tiene vivi

permette di non vivere solo il proprio tempo e la propria storia

offre quindi la possibilità di *non* essere solo sé stessi

5. rende più intenso il vissuto, e forse più misterioso il vivibile 6.

[ti lascia sempre molte caselle vuote da riempire]»

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

PROPOSTA C2

Ministero dell'istruzione e del Merito

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

I.P. “De Nora - Lorusso” – Altamura (Ba) - Comm.
SCHEDA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA – ESAME DI STATO 2024/2025

Cognome: _____ Nome: _____		Classe: _____
Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)	1. Descrittori di livello	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 Testo del tutto privo di errori grammaticali, corretto ed efficace nell'uso della punteggiatura	10

Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace 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 a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

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

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

I.P. “De Nora - Lorusso” – Altamura (Ba) - ALUNNI CON DSA - Comm.
SCHEDA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA – ESAME DI STATO 2024/2025

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

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

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

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

	Analisi del testo incompleta e imprecisa negli aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici rilevanti	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Livello avanzato Interpretazione del testo corretta, articolata e accuratamente argomentata	10
	Livello intermedio Interpretazione complessivamente corretta, articolata e ben argomentata	9-8
	Livello di base Interpretazione del testo corretta, ma poco articolata e approfondita	7-6
	Livello di base non raggiunto Interpretazione del testo stentata e sommaria	<= 5
PUNTEGGIO TOTALE		/100 /20

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

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

	Livello di base non raggiunto Articolazione stentata delle conoscenze e dei riferimenti culturali usati in maniera approssimativa e confusa	<= 5
PUNTEGGIO TOTALE		/100 /20

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

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

ESAME DI STATO 2024/2025

ALUNNI CON DISTURBI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

INDICAZIONI GENERALI PER LA PRIMA PROVA SCRITTA

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

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

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

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

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

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



ISTITUTO PROFESSIONALE I.P. "De Nora Lorusso"

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

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

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

A.S. 2024/25 CLASSE 5AAB

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

Tema di:

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

1. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

2. LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – ARTE BIANCA

- Il candidato elabori una scheda ricetta per dessert per 10 persone; inoltre quantifichi le giuste grammature nonché l'utilizzo di terminologia tecnica specifica di settore.



Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA
Tel./Fax 080 3115518
Cod. Fisc. 91140780726 - Cod.Univ.Fatt. UF83JS
Cod. mecc. BARI14000T
Sito Web: www.ipdenoralarusso.edu.it
PEO: bari14000t@istruzione.it
PEC: bari14000t@pec.istruzione.it

CANDIDATO/A.....

Categoria del piatto.....

Titolo della ricetta.....

[illegible]

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

Tecniche di cottura utilizzate

--	--

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

Classe V sez. _____ – Articolazione: Enogastronomia – Settore: Arte Bianca

Alunno/a: _____

INDICATORI MINISTERIALI	LIVELLI	DESCRIPTORI	PUNTI	SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZ.	LAB. ENOGASTR. – Arte Bianca
Comprensione dei quesiti o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere il significato del testo, nemmeno per grandi linee	0,5		
	II	È in grado di comprendere solo parzialmente il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo	1-1,50		
	II	È in grado di cogliere in modo corretto il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	2		
	IV	È in grado di cogliere il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando capacità di attivare inferenze	2,50		
	V	È in grado di utilizzare in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3		
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con 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	4,50-5		

		operare collegamenti concettuali e operativi			
	IV	Utilizza le competenze tecnico-professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5,50-7		
	V	Utilizza le competenze tecnico-professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali operativi corretti/completi individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8		
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto, stentato utilizzando un lessico inadeguato	0,50		
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico anche di settore parzialmente adeguato	1-1.50		
	III	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2		
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato, utilizzando un lessico anche specifico del settore, vario e articolato	2,50		
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche riferimento al linguaggio specifici del settore	3		
Totale punti					
Punteggio Prova					

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

Classe V sez. _____ – Articolazione: Enogastronomia – Settore: Arte Bianca

Alunno/a: _____

INDICATORI MINISTERIALI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZ.	LAB. ENOGASTR. – Arte Bianca
Comprensione dei quesiti o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere il significato del testo, nemmeno per grandi linee	1		
	II	È in grado di comprendere solo parzialmente il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo	1,50-2		
	II	È in grado di cogliere in modo corretto il significato del testo introduttivo o il testo professionale o i dati del contesto operativo	2,50		
	IV	È in grado di cogliere il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando capacità di attivare inferenze	3-3,50		
	V	È in grado di utilizzare in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando elevata capacità di attivare inferenze	4		
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1,50-2		
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi /lievi	2,50-4		
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	4,50-6		
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	5-6,50		
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6,50-8		
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico-professionali acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2		
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali in maniera limitata operando in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi collegamenti concettuali e operativi	2,50-4		
	III	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo complessivamente corretto, mostrando adeguate capacità di	4,50-5		

		operare collegamenti concettuali e operativi			
	IV	Utilizza le competenze tecnico-professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5,50-7		
	V	Utilizza le competenze tecnico-professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali operativi corretti/completi individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8		
Totale punti					
Punteggio Prova					

ALLEGATO 2 – UDA svolte

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1	
Denominazione	Domani....io lavoro?
Destinatari dell'UDA	Istituto : I.P. " De Nora - Lorusso" Città : Altamura provincia : Bari Indirizzo di studio : Enogastronomia e ospitalità alberghiera Annualità : 2024/2025 Classe : Alunni delle classi quinte enogastronomia Arte Bianca
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	DTA
Insegnamenti coinvolti	Italiano, matematica, inglese, seconda lingua, Lab.Arte Bianca
Competenze intermedie di AREA GENERALE referenziate al QNQ di livello 4	1. Asse dei linguaggi - G02: Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali). - G04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. - G05: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

	2. Asse matematico 3. G10: Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del la-voro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. 4. Asse storico – sociale - G01: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. - G03: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 5. Asse scientifico-tecnologico e professionale - G04 :Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. - G07: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
Competenze d'indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4	4. Asse scientifico-tecnologico e professionale - Ind01: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. - Ind07: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
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 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	Composizione

				Tutti i docenti coinvolti nell'uda	scritta su traccia
--	--	--	--	------------------------------------	--------------------

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

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE dell'UdA

per la studentessa e lo studente

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA:**Domani....io lavoro?****Insegnamenti coinvolti:**

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

Cosa si chiede di fare

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

In che modo (singoli, gruppi..)

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

Quali prodotti

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

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

Introdurre gli alunni nel mondo del lavoro

Tempi

25 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula,visite, laboratori Sala e Vendita e laboratorio informatica

Criteri di valutazione

Griglia di valutazione per ogni disciplina coinvolta

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

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	<i>I CANALI DI APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI</i>
<i>Destinatari dell'UDA</i>	Istituto : I.P. " De Nora - Lorusso" Città : Altamura provincia : Bari Indirizzo di studio : Enogastronomia e ospitalità alberghiera Annualità : 2024/2025 Classe : Alunni delle classi quinte enogastronomia cucina – arte bianca
<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 e relazione orale di quanto realizzato
<i>Coordinatore UDA</i>	Scienza e cultura dell'alimentazione
<i>Insegnamenti coinvolti</i>	Docenti di cucina e arte bianca
<i>Competenze intermedie di AREA GENERALE</i> <i>referenziate al QNQ di livello 4</i>	2. Asse dei linguaggi G02: Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

	• G04 :Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. • • G11: Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. 6. Asse storico – sociale • G03: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 7. Asse scientifico-tecnologico e professionale • G07: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
--	--

Competenze d'indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4	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.
---	--

	Ind04 : Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Conoscenze	Tracciabilità e rintracciabilità di filiera
	Caratteristiche di prodotti del territorio
	Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni
	I vari canali di approvvigionamento
Abilità	Individuare le caratteristiche della tracciabilità e rintracciabilità di filiera
	Saper distinguere e riconoscere i canali di approvvigionamento delle materie prime
	Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni
	Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
Competenze chiave europee (22 maggio 2018)	1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di cittadinanza 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Fase di applicazione	L'attività si svolgerà durante il secondo periodo e si concluderà entro il 30 maggio. La presentazione del prodotto finale avverrà indicativamente alla fine dell'A.S.2024-2025.
Monte ore	10 ore
Metodologie didattiche	Lezione Focus Lezione partecipata Lavoro cooperativo e collaborativo Peer education (educazione tra pari) Compiti di realtà Attività laboratoriale

T5	Verifica semi-strutturata delle varie discipline	Aula	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore: Docenti di tutte le discipline coinvolte	Valutazione finale dell'UDA
-----------	--	------	----------------------------------	---	-----------------------------

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

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

RELAZIONE INDIVIDUALE	
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:**I CANALI DI APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI****Insegnamenti coinvolti :**

Cucina, Scienze degli alimenti

Cosa si chiede di fare

Presentazione e relazione orale di quanto realizzato

In che modo (singoli, gruppi..)

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

Quali prodotti

Presentazione e relazione orale di quanto realizzato

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

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

Tempi

10 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula, visite, laboratori sala e cucina e laboratorio informatica

Criteri di valutazione

Griglia di valutazione per ogni disciplina coinvolta

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

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 3**Denominazione**

IL CIOCCOLATO: "DALLA PIANTA ALL'ARTE PURA

Destinatari dell'UDA

Istituto : I.P. " De Nora - Lorusso"

Città : Altamura provincia : Bari

Indirizzo di studio : Enogastronomia e ospitalità
alberghiera

Annualità : 2024/2025

	Classe : Alunni delle classi quinte enogastronomia – arte bianca
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 dessert e dolci tipici con l'utilizzo del cioccolato
Coordinatore UDA	Docente di laboratorio servizi enogastronomici settore arte bianca
Insegnamenti coinvolti	Scienza e cultura dell'alimentazione
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. 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.
	9. Asse scientifico-tecnologico e professionale • G04 :Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. • G07: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
Competenze d'indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4	5. Asse scientifico-tecnologico e professionale • Ind01: Valorizzazione dei prodotti tipici con l'uso del cioccolato • Ind02: Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, igienico e nutrizionale. • Ind03: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Ind04 : Applicare correttamente il sistema HACCP,la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Ind05 : Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Conoscenze	Dietologia e dietoterapia

	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
	La filiera della produzione del cioccolato Conoscenza delle vari fasi di lavoro del cioccolato e il suo utilizzo nelle pasticcerie commerciale e artistica. Valore nutrizionale e controllo chimico fisico
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
Abilità	Saper realizzare dessert con prodotti del territorio.
	Saper organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
	Saper elaborare con buona autonomia operativa sulle tecniche di lavorazione del cioccolato
	Effettuare comunicazioni professionali
	Predisporre dessert coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
Competenze chiave europee (22 maggio 2018)	1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di cittadinanza 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Competenze chiave europee (22 maggio 2018)	1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di cittadinanza

	8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Fase di applicazione	L'attività si svolgerà durante il secondo periodo e si concluderà entro il 28 febbraio. La presentazione del prodotto finale avverrà indicativamente alla fine dell'A.S.2024-2025.
Monte ore	36 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.

<i>Tempi e docenti coinvolti</i>	T1 Presentazione dell'UDA (1 ora, docente coordinatore) T2 (3 ore, docente di scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti dolciari) Valore nutrizionale T3 (15 ore, docente di laboratorio - pasticceria) La mandorla nei prodotti da forno La magica storia del cioccolato Come nasce il cacao Cioccolato: bevanda o medicina? Orientarsi nelle varie composizioni Cosa cercare nelle etichette Aromi e ripieni di fantasia Come valutare la qualità Tecniche di assaggio Qualità e tecniche del dolce al cioccolato e mousse. T4 (3 ore docente di analisi e controllo chimico dei prodotti alimentari) Proprietà organolettiche. Composizione chimica del cioccolato T5 (3 ore docente di D.T.A.R.S) Normativa recente sulla etichettatura dei prodotti alimentari T6 (3 ore docente di inglese) I prodotti a base di cioccolato T7 (3 ore docente di francese) I prodotti a base di cioccolato T8 (3 ore docente di tedesco) I prodotti a base di cioccolato.
Metodologia	Attività laboratoriale Lezione frontale Cooperative Learning
Risorse umane <i>interne</i>	Alunni e docenti della V^a sez. B indirizzo enogastronomia –opzione Prodotti Dolciari
Strumenti	Libri di testo Materiale informativo Attrezzature laboratoriali di settore.
Valutazione	In itinere, al termine di ogni step (T1, T2, T3,...). Relazione finale.

				e	
T3	Preparazioni gastronomiche artigianali a base di cioccolato	Didattica laboratoriale	Individuare preparazioni gastronomiche artigianali del proprio territorio.	15 ore Docente di laboratorio - pasticceria	Verifica tecnico-pratica

T4	Proprietà organolettica e composizione chimica del cioccolato	Didattica laboratoriale	Saper riconoscere i composti chimici più significativi del cioccolato	3 ore Docente di analisi e controllo chimico dei prodotti alimentari	Verifica tecnico-pratica
T5	Normativa recente sulla etichettatura	Didattica laboratoriale	Saper comprendere un testo legislativo	3 ore Docente di diritto	Verifica orale
T6	I prodotti a base di cioccolato	Didattica laboratoriale	Interazione con un ipotetico cliente in lingua straniera	3 ore Docente di Inglese	Simulazione dialogo, role-play in pasticceria
T7	I prodotti a base di cioccolato	Didattica laboratoriale	Interazione con un ipotetico cliente in lingua straniera	3 ore Docente di Francese	Simulazione dialogo, role-play in pasticceria
T8	I prodotti a base di cioccolato	Didattica laboratoriale	Interazione con un ipotetico cliente in lingua straniera	3 ore Docente di Tedesco	Simulazione dialogo, role-play in pasticceria
T9	Valutazione dell'UDA.	Aula	Essere consapevole dell'esperienza vissuta	2 ore (Coordinatore UDA + un docente della classe)	Valutazione globale dell'UDA con "Griglia di valutazione dell'UDA"

DIAGRAMMA DI GANT

	TEMPI			
FASI	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile
T1	1 ora			
T2	3 ore			
T3	5 ore	15 ore		
T4		3 ore		
T5		3 ore		
T6		3 ore		
T7		3 ore		
T8		3 ore		
T9		2 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?	

Titolo UDA:

IL LAVORO DEL GASTRONOMO

Insegnamenti coinvolti :

Cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione

Cosa si chiede di fare

Realizzazione di piatti tipici della cucina locale.

In che modo (singoli, gruppi..)

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

Quali prodotti

Realizzazione di piatti tipici della cucina locale.

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

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

Tempi

16 ore

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Aula, visite, laboratori sala e cucina e laboratorio informatica

Criteri di valutazione

Griglia di valutazione per ogni disciplina coinvolta

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

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N.4	
Denominazione	LA PASTICCERIA INTERNAZIONALE
Destinatari dell'UDA	Istituto : I.P. " De Nora - Lorusso" Città : Altamura provincia : Bari Indirizzo di studio : Enogastronomia e ospitalità alberghiera Annualità : 2024/2025 Classe : Alunni delle classi quinte enogastronomia – Arte bianca
Compito di realtà	Il prodotto finale dell'UdA sarà una combinazione di conoscenze, abilità e competenze inerenti al contesto e all'utenza che vede come protagonisti studentesse e studenti; si chiederà loro di realizzare piatti e menu tipici locali.
Coordinatore UDA	Docente di laboratorio servizi enogastronomici settore arte bianca
Insegnamenti coinvolti	Scienza e cultura dell'alimentazione
Competenze intermedie di AREA GENERALE referenziate al QNQ di livello 4	4. Asse dei linguaggi - G02: Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali). - G05: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e

	dettaglia-ti, 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. 10. 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 DELL'ARTE BIANCA - G07: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
Competenze d'indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4	4. Asse scientifico-tecnologico e professionale - Ind01: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti dolciari, ristorativi e, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. - Ind03 : Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. - Ind04 : Predisporre prodotti dolciari coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Conoscenze	Dietologia e dietoterapia Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
Abilità	Saper realizzare dessert con prodotti del territorio. Saper organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Saper progettare dessert per tipologia di eventi Effettuare comunicazioni professionali Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
Competenze chiave europee (22 maggio 2018)	1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di cittadinanza 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Fase di applicazione	L'attività si svolgerà durante il secondo periodo e si concluderà entro il 28 febbraio. La presentazione del prodotto finale avverrà indicativamente alla fine dell'A.S.2024-2025.
Monte ore	16 ore
Metodologie didattiche	Lezione Focus Lezione partecipata Lavoro cooperativo e collaborativo Peer education (educazione tra pari) Compiti di realtà Attività laboratoriale
Risorse umane interne/esterne	Risorse interne: docenti delle classi coinvolte Risorse esterne: famiglie, esperti esterni
Strumenti	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio
Valutazione degli apprendimenti 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.

Discipline coinvolte	Italiano e Storia, Francese, Inglese, Tedesco, pasticceria, scienze degli alimenti
-----------------------------	--

Prerequisiti	• La geografia Europea e del bacino del Mediterraneo. • Capacità di elaborare testi
Fase di applicazione	Pentamestre – 31 ore
Strumenti	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet Libri di testo Riviste settoriali Computer

Tempi	T1 : Presentazione dell'UdA - recupero prerequisiti (uso delle cartine geografiche, uso dizionario bilingue, utilizzo di strumenti multimediali); T2: definizione dei gruppi; individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi T3: raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del progetto; T4: realizzazione del prodotto multimediale in lingua italiana e straniera,
--------------	--

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti
1	16. vernice	Aula		
	Presentazione dell'UdA Video, presentazione multimediale e relazione orale di quanto realizzato Testi di regolamenti (cartacei ed elettronici)	Laboratori	Coinvolgimento del gruppo classe	1 ore Coordinatore Uda
	Lezione frontale			
2	Acquisizione delle conoscenze, individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi	Brainstorming Lavoro individuale di ricerca a casa e in classe Cooperative learning: la ricerca e il lavoro avverranno assegnando un Paese ad ogni studente. Laboratori	Coinvolgimento del gruppo classe	6 ore 2 ore: lab. Di pasticceria, 2 ore: italiano/storia
	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell'UdA.			1 ora : L1 1 ora: L2
	Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA" Le conoscenze e le abilità verranno verificate attraverso item individuali.			9 ore 2 ore: lab. pasticceria
3	Raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del progetto	Lab. Di Pasticceria Aula e laboratori	Coinvolgimento del gruppo classe Capacità di analisi e confronto dei documenti	2 ore : italiano/storia 2 ore : L1
	Italiano/storia – L1- L2 – scienze degli alimenti	Lab. Di pasticceria.		2 ore: L2
				1 ora: scienze degli alimenti
Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti
4	Realizzazione del prodotto multimediale in lingua italiana e straniera, evidenziando le differenze tra le varie nazioni dal punto di	Aula e laboratori	Coinvolgimento del gruppo classe Capacità di analisi e confronto dei documenti	5 ore 1 ore : italiano/storia 2 ore : L1/L2 2 ore: Lab. Pasticceria

	vista sociale ed economico, stesura di relazioni individuali inerenti il progetto stesso			
5	Presentazione dei prodotti	Aula, LIM	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.	2 ore 1 ora: Docenti alimenti e Pasticcieri 1 ora: L1/L2
6	Verifica finale	Aula	Organizzazione del lavoro in autonomia, acquisendo consapevolezza dell'esperienza vissuta in sequenza	7 ore Docente di Italiano Di pasticceria

[illegible]

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?

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N.5		
Denominazione	I DOLCI E LA SALUTE	
Destinatari dell'UDA	Istituto : I.P." De Nora - Lorusso" Città : Altamura provincia : Bari Indirizzo di studio : Enogastronomia e ospitalità alberghiera – Settore Arte Bianca Annualità : 2024/2025 Classe: 5 AAB	
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 dolce "salutare"	
Coordinatore UDA	Docente Laboratorio di Pasticceria	
Insegnamenti coinvolti	Lingue straniere L2 ed L3- Laboratorio dei servizi Enogastronomici, Scienza e Cultura dell'alimentazione	
Competenze intermedie di AREA GENERALE riferenziate al QNQ di livello 3	1. Asse dei linguaggi e Asse scientifico, tecnologico e professionale - G01: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore. - G02: Gestire l'interazione comunicativa, orale, scritta e pratica, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e in-terpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti. - G05: Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
Conoscenze/abilità	Conoscenze	Abilità

DI AREA GENERALE	1. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio, strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica. 2. Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. 3. Semantica di settore in italiano, L2 e L3;	1. Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. 2. Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni. 3. Comunicare in lingua straniera;
Competenze d'indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 3	2. Asse dei linguaggi e Asse scientifico, tecnologico e professionale • G01: Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	
Conoscenze/abilità DI INDIRIZZO	Conoscenze 1. Riconoscere le caratteristiche chimico-fisiche delle materie prime, utilizzarle e saperne apprezzare le qualità nutrizionali e organolettiche	Abilità 1. Preparare un dolce utilizzando materie di qualità attente alla salute del consumatore
Competenze chiave europee (23 maggio 2018)	1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	
Fase di applicazione	L'attività si svolgerà durante il secondo periodo del pentamestre e si concluderà entro Maggio 2020. La presentazione del prodotto finale avverrà alla fine dell'A.S.2024- 2025.	
Monte ore	19 ore	
Metodologie didattiche	Lezione Focus Lezione partecipata	
	Lavoro cooperativo e collaborativo Peer education (educazione tra pari) Compiti di realtà	
Risorse umane interne/esterne	Risorse interne: docenti delle classe delle discipline coinvolte	

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	Scheda "Consegna agli studenti"	Sviluppo della curiosità Coinvolgimento del gruppo classe	1 ora Coordinatore UdA	Feedback interesse dimostrato
T2	Introduzione e spiegazione sull'utilizzo delle materie prime dal punto di vista nutrizionale mettendo in evidenza le proprietà nutraceutiche di alcune di esse	Materiale fornito dal docente	Conoscenza delle materie prime da utilizzare	4 ore Docente Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
T3	La semantica di settore in L2 e L3 studio delle relazioni fra espressioni linguistiche e il mondo cui si riferiscono o che dovrebbero descrivere	Libri di testo, strumenti tecnologici, dizionari e modulistica	Compilare la scheda di presentazione del prodotto L2 e L3	3 ore Docente di L2 3 ore Docente di L3	
T4	Conclusione UDA: Realizzazione del dolce	Laboratorio di Pasticceria	Presentazione del prodotto finito	4 ore Docente Laboratorio di Pasticceria	Valutazione finale

	Diagramma di Gantt Tempi									
Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
T1										
T2									5	
T3									5	
T4								5	5	



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?



ALLEGATO 3 – PCTO, stage e tirocini effettuati

1. TITOLO DEL PROGETTO

ESPERTO DEI PRODOTTI DA FORNO

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: IP DENORA LOROSSO

Codice Mecc.: BARI14000T

Indirizzo: LAGO PASSARELLO N. 3

Tel.: 0803115518 fax 0803115518

e- mail bari14000t@istruzione.it

Dirigente Scolastico Prof.ssa MARIA LUGIA GIORDANO

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

BISTROT BUCCOMINO Corso Vittorio,1 SPINAZZOLA P.IVA 08388340724

PUB EXCALIBUR Via libertà,5 GRAVINA P.IVA 08171400727

FULL SERVICE Via Laghetto San Francesco 4 GRAVINA P.IVA 06292130728
--

ERASMUS MOBET MALTA

KATRIN CAFFE Via Trentacapilli 66 Altamura P.IVA 07135440720
--

BAR STAZIONE Via Stazione 140 Altamura P.IVA 04190010720
--

MANI ARSE Str Prov 184 Km 6 Sannicandro P.IVA 07803800726

FIOR DI PIZZA Via San Ten. Giordano 2 Cassano P.IVA 07489210729

ARTE PIZZA Via Bregamo 61 Altamura P.IVA 08845500720
--

BLACK AND WHITE Via Parisi 64 Altamura P.IVA 08795730723
--



TORREFAZIONE CORNET SRLS Largo convento 2 Santeramo

ERASMUS MOBET MALTA

ORONERO P.zza Cavour 26 Gravina P:IVA 08746170722

PASTICCERIA LA CASCATA A.De Gasperi 33 Gravina P:IVA 03323480727

5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo
Comune di Altamura	

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

Il Percorso formativo proposto e integrato con il sistema scolastico, avrà come tipologia d'azione il completamento della formazione di base degli alunni e l'acquisizione di un livello minimo di competenza specifiche professionali emergenti e orientate al mondo del lavoro. Si favorirà il raccordo tra l'istruzione, la formazione e il mondo del lavoro per sviluppare l'occupabilità degli studenti. Tale percorso si articolerà in n. 210 ore di stage in azienda in ottemperanza alla delibera del collegio dei Docenti. Il percorso proseguirà nell'a.s. 2022/2023 (classe terza) con 90 ore di stage in azienda. Nell'a.s. 2023/2024 (classe quarta) con n° 60 ore di stage in azienda. Nell'a.s. 2024/2025 (classe quinta) con n° 60 ore di stage in azienda

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 nelle 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.

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;

Obiettivi professionalizzanti:

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

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



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

A.S. 2022/2023 STUDENTI 3^A AAB “PRODOTTI DA FORNO “

A.	S.
A.	G.
B.	N.
B.	C.
C.	M.
D. V.	V.
G.	R.
I.	E.
M.	N.
M.	C.
N.	P.
S.	S.
S.	G.
S.	N.
T.	M.
T.	F.
T.	A.

A.S. 2023/24 STUDENTI 4^A AAB “PRODOTTI DA FORNO “

A. S.
B. N.
B. C.
C. M.
D. V. V.
G. R.
I. E.
M. N.
M. C.
N. P.
S: G.
S. N.
T. M.
T. F.
T. A.
D. G.
L. D.



A.S. 2024/25 STUDENTI 5^AAB "PRODOTTI DA FORNO"

A. S.
B. N.
B. C.
C. M.
D. V. V.
I. E.
L. D.
M. N.
M. C.
N: P.
S. G.
S. N.
T. M.
T. F.
T. 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 SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

TUTOR INTERNI

a.s. 2022/2023 Prof. Ciliberti Luciano;
a.s. 2023/2024 Prof. Fiore Francesco Paolo;
a.s. 2024/2025 Prof. Fiore Francesco Paolo;



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

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

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 al-



tre figure professionali presenti nella struttura ospitante;

e) coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;

f) fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

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

a) predisposizione del percorso formativo personalizzato, anche con riguardo alla disciplina della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. In particolare, il docente tutor interno dovrà collaborare col tutor formativo esterno al fine dell'individuazione delle attività richieste dal progetto formativo e delle misure di prevenzione necessarie alla tutela dello studente;

b) controllo della frequenza e dell'attuazione del percorso formativo personalizzato;

c) raccordo tra le esperienze formative in aula e quella in contesto lavorativo;

d) elaborazione di un report sull'esperienza svolta e sulle acquisizioni di ciascun allievo, che concorre alla valutazione e alla certificazione delle competenze da parte del Consiglio di classe;

e) verifica del rispetto da parte dello studente degli obblighi propri di ciascun lavoratore di cui all'art. 20 D. Lgs. 81/2008. In particolare la violazione da parte dello studente degli obblighi richiamati dalla norma citata e dal percorso formativo saranno segnalati dal tutor formativo esterno al docente tutor interno affinché quest'ultimo possa attivare le azioni necessarie.

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

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

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

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



10. 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;
4. svolgimento di ore di lezione frontale in aula: 4 ore HACCP e 4 ore Sicurezza Ambienti di Lavoro

11. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

3° anno:

N. 90 ore di stage da svolgere nelle aziende convenzionate con la scuola nel periodo
06 NOVEMBRE 2022 /31 AGOSTO 2023.

n° 4 ore di lezione frontale sul modulo "HACCP" e rilascio certificazione;

n° 4 ore di lezione frontale sul modulo "Sicurezza Ambienti di Lavoro" e rilascio attestato di frequenza.

4° anno:

n° 60 ore di stage da svolgere nelle aziende convenzionate con la scuola nel periodo 01 settembre
2023 /31 Agosto 2024;

5° anno:

n° 60 ore di stage da svolgere nelle aziende convenzionate con la scuola nel periodo 01 Settembre
2024 /31 Agosto 2025;

12. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
Descrizione del progetto formativo	Discussione in laboratorio
Attività di inserimento nel mondo del lavoro	Incontri con aziende del territorio in video conferenze
Presentazione dei percorsi di studi universitari e di specializzazione	Incontri con università e centri di specializzazione di settore

14. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Da svolgere esclusivamente nelle aziende sede di stage.

15. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Utilizzo di attrezzature e tecnologie in dotazione alle varie aziende.

16. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Da svolgere a cura del G.O.P.

17. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO



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

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

19. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO
RIFERIMENTO ALL'EQF

Competenze	Abilità	Conoscenze
Terzo/quarto/ quinto anno <i>- Agire nel sistema di qualità relativo alla lavorazione delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno</i> 2° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e Internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze da filiera</i> 3° <i>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la</i>	Terzo/quarto/ quinto anno ☐ ☐ Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro. ☐ ☐ Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. ☐ ☐ Riconoscere gli stili di cucina attuali. ☐ ☐ Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni. ☐ ☐ Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. ☐ ☐ Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vini e altre bevande. ☐ ☐ Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro	Terzo/quarto/ quinto anno ☐ ☐ La legislazione sulla sicurezza sul lavoro. ☐ ☐ Tecnica professionale enogastronomica ☐ ☐ Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia. ☐ ☐ Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. ☐ ☐ Il cibo come alimento e prodotto culturale. ☐ ☐ I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. ☐ ☐ La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione.



<i>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>	rapporto coi ricavi. ☐☐ Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione. ☐☐ Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente. Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela. ☐☐ Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione. ☐☐ Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela. Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa. ☐☐ Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro.	☐☐ Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti). ☐☐ I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti. ☐☐ L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali. ☐☐ Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno. Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica. Sicurezza degli ambienti di lavoro.
--	---	---

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

Rilascio di certificazione delle competenze acquisite.

21. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

A cura dell'I.P. DE NORA - LORUSSO



Data, 10 MAGGIO 2025

I progettisti/tutor

Prof. Fiore Francesco Paolo



ALLEGATO 4 – Curricolo di Educazione Civica

Per visionare l'intero Curricolo di Educazione Civica è possibile cliccare sul seguente link:

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

ALLEGATO 5 – Percorso formativo disciplinare

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Anno scolastico 2024/2025

Disciplina: Scienza e Cultura dell’Alimentazione

Libro di testo in adozione: Alimentazione oggi

Autore: Silvano Rodato

Casa editrice: CLITT

Classe V Sezione AAB

Prof.ssa Ritota Alessia

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

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

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

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

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

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

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

<i>METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI</i>

Ore settimanali: n. 4 ore più 1 ora di compresenza con lab. di cucina; ore da 50 o 60 minuti a seconda della scansione oraria Metodologia didattica: Didattica in presenza Gestione dell'interazione con alunni: E' stata adottata prevalentemente la didattica frontale in maniera attiva; gli alunni sono stati sempre chiamati a partecipare, intervenire, porre quesiti. Spesso si è fatto uso di video o materiale visivo, ppt, schede semplificate, mappe concettuali e compiti di realtà per fissare i contenuti e rendere partecipi tutti gli alunni.
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI
Libro di testo parte digitale, schede, Power Point, compiti strutturati, compiti di realtà, mappe concettuali, sintesi e/o istruzioni guida per lo studio visione di filmati, documentari, video You Tube.
VERIFICHE E VALUTAZIONE
Verifiche scritte: compiti con domande a risposte aperte e casi di realtà Verifiche orali: programmate e volte a verificare la capacità di collegamenti, riflessioni e ragionamento degli alunni
La valutazione è stata effettuata tenendo conto dei seguenti aspetti: - partecipazione e coinvolgimento - cura nello svolgimento e consegna degli elaborati; - puntualità nel rispetto delle scadenze; - aderenza alla traccia assegnata; - abilità di comprensione del testo; - correttezza dei contenuti; - competenza lessicale ed argomentativa; - competenze professionali. - competenze di collegare più argomenti tra loro in vista della maturità La valutazione degli elaborati corretti è stata restituita all'alunno e riportata in decimi sul registro elettronico. Nella valutazione orale si è tenuto conto della capacità del singolo alunno di saper argomentare in modo esauriente i contenuti, di saper utilizzare in modo appropriato il linguaggio specifico della disciplina, di saper effettuare gli opportuni collegamenti trasversali con le altre discipline. Nella valutazione delle prove scritte si è tenuto conto della gravità degli errori commessi fissando parametri dipendenti dal tipo di prova, della incompletezza dei contenuti o

della mancanza di collegamenti ad argomenti affini.
Tempi
Eventuali elaborati saranno riconsegnati dagli alunni nei tempi prestabiliti; gli alunni, con certificazione, avranno più tempo a disposizione.
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO
Gli interventi di recupero e potenziamento si sono svolti in itinere e fondamentalmente con le stesse modalità della didattica in presenza. Il recupero si è effettuato attraverso una diversificazione o adattamento dei contenuti disciplinari, l'allungamento dei tempi di assimilazione dei contenuti, controllo sistematico dell'apprendimento riduzione degli obiettivi, fornitura di materiale didattico semplificato. Le attività di potenziamento hanno riguardato ricerche e approfondimenti individuali sulle tematiche trattate attraverso la consultazione di siti scientifici ufficiali (INRAN, MIPAAF, Ministero della salute), dietro guida e indicazione del docente.
SPAZI UTILIZZATI
Aula didattica; <i>Lim; Classroom.</i>

Altamura, 13/05/2025

Docente

Prof.ssa Alessia Ritota

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: ARTE BIANCA

Classe. 5 AAB

A.S. 2024/2025 Prof. Francesco Paolo FIORE

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

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

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

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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

ARGOMENTO <i>Le preparazioni di base</i>	Conoscenze : • impasti di base • creme • meringhe • semifreddi, moussed, bavaresi • tecniche di cottura e conservazione • tecniche di decorazione Abilità : • produrre impasti, creme e farce • produrre meringhe • produrre semifreddi,mousse e bavaresi • decorare prodotti dolciari
ARGOMENTO <i>La pasticceria regionale</i>	Conoscenze : • conoscere le principali produzioni agroalimentarie i dolci di ogni regione italiana Abilità : • saper realizzare alcuni dessert di cucina regionale
ARGOMENTO <i>La pasticceria europea</i>	Conoscenze : • conoscere le preparazioni tipiche della pasticceria di alcuni Paesi Abilità : • saper realizzare alcuni dessert di pasticceria di alcuni Paesi

ARGOMENTO <i>Le tecniche di decorazione</i> <i>Le guarnizioni</i> <i>La confetteria e i prodotti a base di zucchero</i>	Conoscenze : • Tecniche di base e complesse di produzione dolciaria • Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti dolciari • Principi di estetica e tecniche di presentazione dei piatti Abilità : • Leggere, riconoscere ed interpretare le dinamiche del mercato dolciario • Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendoli le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilòanciandole in funzione del prodotto finito • Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione all'elaborato preparato
--	---

ARGOMENTO <i>Approfondimento sulle metodologie di conservazione adottate per gli alimenti di quarta gamma, ovvero con atmosfera modificata e atmosfera controllata</i>	Conoscenze: • I metodi di conservazione in atmosfera modificata e controllata Abilità: • Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli. • Utilizza i vari alimenti in base all'offerta gastronomica

ARGOMENTO <i>Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari</i> <i>Le attività ristorative legate all'approvvigionamento</i> <i>Il mercato e la distribuzione agroalimentare</i>	Conoscenze: • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare • La legislazione di settore • L'etichetta degli alimenti • L'approvvigionamento aziendale nella ristorazione • il sistema HACCP Abilità: • Gli elementi del servizio di approvvigionamento e le funzioni dell'economo • Stoccare correttamente le merci • Gestisce correttamente le procedure di filiera • Elabora procedure di sanificazione degli ambienti di lavoro
ARGOMENTO <i>Gli impasti di base in pasticceria</i>	Conoscenze: • Tecniche di base e complesse di produzione dolciaria • Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari • Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti Abilità: • Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale

ARGOMENTO <i>Il cioccolato</i>	Conoscenze: • Tecniche di lavorazione • La filiera della produzione del cioccolato • Conoscenza delle vari fasi di lavoro del cioccolato e il suo utilizzo nella pasticceria commerciale e artistica Abilità • Elaborare con buona autonomia operativa sulle tecniche di lavorazione del cioccolato
METODOLOGIE DIDATTICHE - TEMPI	
METODOLOGIE DIDATTICHE IN PRESENZA • Lezione frontale interattiva • Problem solving • Cooperative learning • Peer tutoring • Lettura e decodifica del libro di testo e di documenti multimediali. I tempi sono stati modulati secondo le risposte della classe e in riferimento alle esigenze del dialogo didattico	
Sussidi, fotocopie, strumenti multimediali e informatici Sono stati visionati e condivisi video, documenti, video-spiegazioni, mappe concettuali su Classroom.	

VERIFICHE E VALUTAZIONE IN PRESENZA

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

La valutazione è stata sia diagnostica che formativa e sommativa.

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

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

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

SPAZI UTILIZZATI

Aula con collegamento internet
Laboratorio di Pasticceria

Il docente

Prof. Francesco Paolo Fiore

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: DTA

Classe V AAB a. s. 2024-25

Prof.ssa LOIUDICE FLORIANA

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

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

CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO Il mercato turistico	Conoscenze: il mercato turistico internazionale, gli organismi e le fonti normative internazionali, il mercato turistico nazionale, gli organismi e le fonti normative interne, le nuove tendenze del turismo. Abilità: Analizzare il mercato turistico ed interpretare le dinamiche, adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura, posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari e le esigenze della clientela. Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero

ARGOMENTO Il marketing	Conoscenze: Gli aspetti generali del marketing, il marketing strategico, il marketing operativo, il web marketing, il marketing plan. Abilità: diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di sviluppo alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici di mercato, utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento, progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela la tipologia di struttura, applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro operando e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Progettare attività e iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio
ARGOMENTO Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	Conoscenze: la pianificazione e la programmazione, il budget, il business plan (cenni). Abilità Ascoltare e comprendere testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo l'argomento e le informazioni, applicare gli elementi del budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e per la valutazione della sua sostenibilità, applicare le tecniche di analisi SWOT, definire le offerte gastronomiche e i servizi qualitativamente ed economicamente sostenibili.

ARGOMENTO La normativa del settore turistico -ricettivo	Conoscenze: le norme sulla costituzione dell'impresa, le norme di igiene, sicurezza alimentare e di protezione dei dati personali. I contratti delle imprese ricettive e ristorative. Le norme volontarie e i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari. Abilità: Applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, all'ambiente e al territorio, individuare i servizi primari e complementari per un'offerta turistica integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela, valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità, informare su tutti i servizi finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.
METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE • Lezione frontale per l'introduzione di contenuti nuovi . • Lezione dialogata, allo scopo di richiamare i concetti e i contenuti considerati prerequisiti per il nuovo modulo. • Lezione interattiva al termine dell'unità o del modulo, allo scopo di riepilogare i nuovi argomenti affrontati. • Ricerca e lettura guidata, al fine di consolidare il processo di apprendimento. • Ricerca e lettura guidata di manuali specifici utilizzati dalle imprese turistiche, allo scopo di consentire all'allievo di acquisire strumenti utili alla soluzione di semplici problemi. • Consultazione di documenti utilizzati dalle imprese della ristorazione e dalle imprese ricettive durante la loro normale attività. • Strategia del “problem solving”, allo scopo di sviluppare le capacità operative e organizzative.	

- **Attività di gruppo**, allo scopo di sviluppare le capacità relazionali e comunicative.
- Ricorso a **casi aziendali**, allo scopo di sviluppare un atteggiamento motivato dello studente che ne migliori il livello formativo.

LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI

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

VERIFICHE E VALUTAZIONE

- **verifiche formative**, per il controllo **in itinere** del processo di apprendimento; a tale scopo, sono stati svolti esercizi

strutturati (vero/falso, scelta multipla, collegamenti e completamento);

- **verifiche sommative**, per il controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione; si è fatto uso sia di domande

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

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

L'insegnante ha basato la valutazione sui seguenti elementi:

1. i risultati delle verifiche sommative;

2. i progressi rispetto alla situazione di partenza; 3. la partecipazione al lavoro scolastico; 4. la capacità di organizzare lo studio; 5. il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali fissati.
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO Recupero curricolare: interventi didattici individualizzati con l'ausilio di schemi logici e mappe concettuali, esercitazione di approfondimento in classe. Interventi di recupero individuale o in piccoli gruppi. Per gli alunni affiancati dai docenti di sostegno con o senza la presenza dall'assistente educatore sono stati messi in atto gli strumenti di intervento definiti nel PEI in un contesto partecipato di progettazione collegiale e corresponsabile.
SPAZI UTILIZZATI Aula/ aula digitale classroom

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: LINGUA FRANCESE

Classe VAAB

A.S. 2024 /2025

Prof. CAPONIO FRANCESCA ROMANA

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

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

– Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue

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

CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO <i>Les institutions européennes. Histoire de l'U.E.</i>	<u>Conoscenze</u> : Connaître la législation et les organismes européens Connaître l'histoire de l'UE <u>Abilità</u> : Savoir se rapporter aux institutions européennes
ARGOMENTO <i>Le repas festif des Français patrimoine Unesco</i> <i>Evolution de la gastronomie française depuis 1900 jusqu'à nos jours</i> <i>Les gastronomes français</i>	Conoscenze : Valoriser et promouvoir la gastronomie nationale et internationale Abilità : Savoir exposer à l'écrit et à l'oral les figures plus représentatives de la gastronomie française

ARGOMENTO • <i>Le régime méditerranéen : bienfaits sur la santé et la gastronomie</i> • <i>Le régime crétois</i>	Conoscenze: Connaitre les régimes santé Abilità: Savoir créer des menus équilibrés
ARGOMENTO • <i>Achat local ou consommation zéro-Kilomètre. Un support au développement durable</i> • <i>Les objectifs de l'Agenda 2030</i>	Conoscenze: Connaitre les nouvelles tendances de filière Abilità: Savoir documenter les activités pour intervenir dans des contextes professionnels
ARGOMENTO • <i>La Chimie des aliments</i> • <i>La pâtisserie moléculaire</i> • <i>Les additifs et les agents levants en pâtisserie</i>	Conoscenze: Connaitre les nouvelles tendances dans le domaine de l'alimentation Connaitre les différentes techniques de pâtisserie moléculaire Abilità: Savoir utiliser les différents ingrédients se rapportant aux techniques de pâtisserie moléculaire
ARGOMENTO • <i>Histoire du chocolat. La saga mexicaine. Diffusion du chocolat en Europe</i> • <i>Les gâteaux au chocolat</i>	Conoscenze: Connaitre les propriétés du chocolat Abilità: Savoir répondre aux exigences de la clientèle

ARGOMENTO • <i>Les labels de qualité. Les produits français labellisés</i>	Conoscenze : Connaitre les labels de qualité Abilita' : Savoir reconnaître les produits labellisés les plus communs, leurs caractéristiques, leur utilisation en gastronomie
METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI	
• Lezione frontale interattiva • Insegnamento per problemi • Riferimento a situazioni concrete • Lettura e decodifica del libro di testo o di documenti reali dati, di documenti multimediali • Libro di testo • Audio video • Lezione, correzione e restituzione elaborati tramite classroom • Uso della lavagna interattiva I tempi sono stati modulati secondo le risposte della classe e in riferimento alle esigenze del dialogo didattico	
LIBRO DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI	
Libro di testo: SUBLIME, de C. Duvallier Ed. Eli. Sussidi, fotocopie e pubblicazioni di settore Sono stati visionati documentari, video e documenti su Classroom	
VERIFICHE E VALUTAZIONE	

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

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

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

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

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

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

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

SPAZI UTILIZZATI

Aula con collegamento internet

PROF.SSA CAPONIO FRANCESCA ROMANA

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: INGLESE

Classe 5^A/AB

Prof. INDRIO Rita Lucia

COMPETENZE DI RIFERIMENTO: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Livello B1 padronanza del QCER – Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue

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

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

Safety procedures: Food safety and food quality; HACCP principles; Food contamination; Workplace safety.	Conoscenze: Conoscere le procedure di sicurezza e i pericoli delle contaminazioni del cibo e sul posto di lavoro. Abilità: Saper relazionare sul sistema HACCP per ciò che riguarda il cibo e i luoghi di lavoro.
Basic techniques: Bread; Pastry; Cakes; Biscuits; Custard and creams; Meringues, mousses and Bavarian creams; Ice cream; Decoration.	Conoscenze: Conoscere le tecniche di base dei prodotti base della pasticceria e panetteria Abilità: Saper riferire sulle principali tecniche di base della pasticceria e della panetteria.
(UDA Trasversale) I canali di approvvigionamento dei prodotti alimentari: Quality brands	Conoscenze: Conoscere i principali marchi di qualità. Abilità: Saper riferire sul significato dei vari marchi.
COOKING TECHNIQUES: Molecular gastronomy Plating and presenting food	Conoscenze: Conoscere le procedure di presentazione di un piatto e la cucina dell'innovazione. Abilità: Saper presentare un piatto sul luogo di lavoro.

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

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

LIBRO DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI

Testo in adozione: Catrin Elen Morris: “Mastering cooking” ELI ed.

Uso di CD audio. Computer.

VERIFICHE E VALUTAZIONE IN PRESENZA	VERIFICHE E VALUTAZIONE IN DAD
Sono state somministrate: due prove scritte e due prove orali nel trimestre; una prova scritta e due/tre prove orali nel pentamestre. Possibilità di compiti di recupero differenziati, nei casi manifestatisi. Per la valutazione si sono soprattutto considerati fattori come la responsabilizzazione, la	Test a tempo; Verifiche e prove scritte; Colloqui e interrogazioni attraverso zoom meeting; Partecipazione alle lezioni; Puntualità nelle consegne; Cura e puntualità nello svolgimento delle consegne degli elaborati.

partecipazione, l'evoluzione cognitiva durante il percorso. Le verifiche scritte e orali sono state effettuate sulla base di: conoscenzadei contenuti, capacità comunicativa, correttezza e chiarezza espositiva, organicità e ricchezza dei contenuti, rielaborazione personale, capacitàdi collegamento e capacità critica.	
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO	
· recupero curriculare · ripresa di micro- moduli	• Intervento del docente con eserciziindividuali

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

Altamura 10/05/2025

L'insegnante
Indrio Rita Lucia

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: Lingua e letteratura italiana

Classe 5^AAAB

Prof.ssa Romano Sara

A.S. 2024-2025

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.

CONTENUTI	OBIETTIVI
Il contesto sociale e culturale di fine '800 Giacomo Leopardi	Conoscenze: • La vita, il pensiero e le opere • I Canti: L'Infinito; • Leopardi e il Romanticismo italiano ed europeo • La Ginestra (versi scelti) Abilità: • Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della letteratura italiana dall'Unità d'Italia a oggi. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio letterario italiano dall'Unità d'Italia ad oggi. • Individuare le relazioni tra fatti storici ed espressioni letterarie. • Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società e la sua evoluzione storica. • Riconoscere i rapporti tra cultura italiana ed europea. • Saper contestualizzare un autore e un testo. • Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari. • Riconoscere ed identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana. • Saper valorizzare negli autori di Letteratura italiana gli elementi significativi del pensiero. • Contestualizzare testi e opere letterarie. • Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario. • Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.

La Scapigliatura: Caratteristiche fondamentali L'ETÀ DEL REALISMO	Conoscenze: La Scapigliatura: nascita del termine, rapporti con la modernità, modelli e tematiche • Il quadro storico e sociale di riferimento: l'età del Positivismo. Il Naturalismo francese: Zola. • Naturalismo e Verismo. • La poetica di Zola, confronti con Verga Abilità: Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della letteratura italiana dall'Unità d'Italia a oggi. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio letterario italiano dall'Unità d'Italia ad oggi. • Individuare le relazioni tra fatti storici ed espressioni letterarie. • Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società e la sua evoluzione storica. • Riconoscere i rapporti tra cultura italiana ed europea. • Saper contestualizzare un autore e un testo. • Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari. • Riconoscere ed identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana. • Saper valorizzare negli autori di Letteratura italiana gli elementi significativi del pensiero. • Contestualizzare testi e opere letterarie. • Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario. • Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.
---	---

Modulo per autore: Giovanni Verga	Conoscenze: Verga, la personalità, la vita e le opere preveriste; la tecnica narrativa; Rosso Malpelo, lettura e analisi; I Malavoglia, lettura e commento della prefazione; intreccio e impianto corale dell'opera; le Novelle Rusticane: La roba; Mastro don Gesualdo: struttura del romanzo e tecnica narrativa Abilità: Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della letteratura italiana dall'Unità d'Italia a oggi. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio letterario italiano dall'Unità d'Italia ad oggi. • Individuare le relazioni tra fatti storici ed espressioni letterarie. • Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società e la sua evoluzione storica. • Riconoscere i rapporti tra cultura italiana ed europea. • Saper contestualizzare un autore e un testo. • Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari. • Riconoscere ed identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana. • Saper valorizzare negli autori di Letteratura italiana gli elementi significativi del pensiero. • Contestualizzare testi e opere letterarie. • Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario. • Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.
Modulo tematico: Il Decadentismo. Pascoli e D'Annunzio: autori a confronto.	Conoscenze: • L'origine del termine "decadentismo" • La poetica: l'estetismo • Temi della letteratura decadente • Confronto con il Romanticismo • Confronto con il Verismo • Charles Baudelaire e i poeti simbolisti; lettura e analisi del brano "Albatro"; Verlaine, Rimbaud e Mallarmé • Il romanzo decadente in Europa e in Italia: Huysman, Wilde. • Gabriele D'Annunzio: vita e opere • I romanzi del Superuomo Le Laudi: Maya, Elettra e Alcyone: La pioggia nel pineto, lettura, analisi e commento • Giovanni Pascoli: vita e opere • La poetica del fanciullino • I temi della poesia pascoliana • Myrica: "Arano", "X Agosto", "Il temporale", "Il lampo", "Novembre" • Canti di Castelvecchio: "Il gelsomino notturno"

Modulo storico-letterario: Le avanguardie nel primo Novecento	Conoscenze: • Contesto storico • Le caratteristiche della produzione letteraria • Il Futurismo e le avanguardie: Dadaismo e Surrealismo • I Crepuscolari • I Vociani
Modulo per autore: Italo Svevo	Conoscenze • Vita e opere • La cultura di Svevo • I primi due romanzi: Una vita e Senilità • La coscienza di Zeno, vicenda e struttura del romanzo; lettura e commento del brano “Il fumo”.
Modulo per autore: Luigi Pirandello	Conoscenze • La vita, il pensiero e le opere • La poetica • Le novelle • I romanzi • La produzione teatrale • Lettura brani scelti
Modulo per genere letterario: La poesia tra le due guerre	Conoscenze: • Il contesto storico • Le riviste • L’Ermetismo • Giuseppe Ungaretti: cenni
Uda n. 2: Domani, lavoro	Conoscenze: Come si scrive un curriculum vitae; la lettera di presentazione Abilità: • 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.
Modulo di Educazione civica: La Costituzione	Conoscenze: La Costituzione italiana; il Parlamento; il Presidente della Repubblica; il discorso di insediamento del Presidente del Consiglio
Approfondimento narrativo	Lettura integrale del libro: “Resisti, cuore” di Alessandro D’Avenia

METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI
▪ Lezione frontale; ▪ 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...); ▪ cooperative learning; ▪ flipped classroom;

▪ metodo induttivo; ▪ rinforzo positivo; ▪ tutoraggio (studio assistito).
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI
Libri di testo (G. Baldi, S. Giusso, M. Razetti, G. Zaccaria, Le occasioni della letteratura 3, Dall'età postunitaria ai giorni nostri, Pearson, Milano-Torino, 2018) Fotocopie Testi di consultazione Attrezzature e sussidi: audiovisivi
VERIFICHE E VALUTAZIONE
▪ Prove soggettive ▪ Prove oggettive ▪ Colloquio individuale ▪ Conversazione guidata ▪ Esercitazioni sulla corretta applicazione di regole e tecniche operative ▪ Correzione collettiva ▪ Interrogazioni - Interventi spontanei ▪ Osservazioni sistematiche ▪ Controllo sistematico del materiale e dell'esecuzione delle consegne Per la valutazione si rimanda ai criteri e alle griglie per la valutazione disciplinare delle prove scritte e orali definite e condivise in sede di riunione dipartimentale.
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO
L'alunno/a è dispensato/a • dalla lettura ad alta voce • dai tempi standard nell'esecuzione dei compiti • da un eccessivo carico di compiti L'alunno/a usufruisce dei seguenti strumenti compensativi: • mediatori didattici (immagini, schemi, mappe...) • mappe concettuali
SPAZI UTILIZZATI
Aula scolastica

Altamura, 03/05/2025

Docente

Prof.ssa Sara Romano

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: STORIA

Classe 5^ AAB

Prof.ssa Romano Sara

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	OBIETTIVI
L'EUROPA E IL MONDO NEL PRIMO NOVECENTO (cap.1-2)	Conoscenze: CAPITOLO 1: IL PRIMO NOVECENTO • L'Europa tra Ottocento e Novecento • Il difficile equilibrio tra potenze continentali • Oltre l'Europa: Stati Uniti d'America e Giappone Lettura di approfondimento: L'idea di Ford: l'automobile migliore al prezzo più conveniente. La sterilizzazione e la lotta contro i microrganismi in ambito medico. Il Taylorismo e il Fordismo; scolarizzazione e comunicazione di massa, la Belle époque. CAPITOLO 2: L'ITALIA DI GIOLITTI • Economia e società in Italia tra XIX e XX secolo • Giovanni Giolitti alla guida dell'Italia • La guerra di Libia e la fine dell'età giolittiana" 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. • Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale. • 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. • Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali. • Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. • Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali.
L'EUROPA E IL MONDO NEL PRIMO NOVECENTO (cap. 3)	Conoscenze: CAPITOLO 3: LA PRIMA GUERRA MONDIALE • Lo scoppio della guerra • L'entrata in guerra dell'Italia • Quattro anni di feroci combattimenti • Le caratteristiche della nuova guerra • La conferenza di Parigi

TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE IN CONFLITTO (Cap. 4 – 5)	Conoscenze: Capitolo 4: Il Comunismo in Unione Sovietica • La Rivoluzione Russa • La Guerra civile • La dittatura di Stalin Capitolo 5: Il fascismo in Italia • Il tormentato dopoguerra dell'Italia • Il fascismo al potere • L'Italia sotto il regime fascista • La guerra in Etiopia e le leggi razziali
TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE IN CONFLITTO (Cap. 6 -7)	Conoscenze: Capitolo 6: Il nazismo in Germania • La crisi della Repubblica di Weimar • Hitler al potere della Germania • I Tedeschi al tempo del Nazismo Capitolo 7: La crisi delle democrazie e delle relazioni internazionali • Gli Stati Uniti dalla grande crisi al New Deal • Dittature e democrazie in Europa • Il risveglio dei popoli extraeuropei • L'Europa verso una nuova guerra
TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE IN CONFLITTO (Cap. 8 – 9 – 10)	Conoscenze: Capitolo 8: La Seconda Guerra Mondiale • 1939-41: il dominio della Germania nell'Europa continentale • 1942: l'anno della svolta • 1943: la disfatta dell'Italia • 1944-45: la vittoria degli alleati • La guerra contro gli "uomini" Capitolo 9: La Guerra fredda • Cenni
Uda n. 1: Costituzione ed Unione europea	Conoscenze: • Nascita, evoluzione ed effetti dell'Unione Europea • La nazione come concetto storico Abilità: • individuare i tratti caratteristici della multiculturalità e interculturalità nella prospettiva della coesione sociale.
Modulo di Educazione Civica: 1. COSTITUZIONE, ISTITUZIONI, REGOLE E LEGALITÀ	Conoscenze: La Costituzione e l'ordinamento della Repubblica: artt. 55-96 • Lo Statuto Albertino e la Costituzione I principi ispiratori della Costituzione Il Parlamento: il sistema bicamerale italiano • Composizione e funzioni di Senato della Repubblica e Camera dei deputati • L'iter legislativo • Il Presidente della Repubblica: elezioni e principali funzioni • Il Governo: struttura e funzioni • Il Presidente del Consiglio e i suoi ministri: elezioni, fiducia/sfiducia e funzioni

METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI
Lezione frontale;

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 positivo; tutoraggio (studio assistito)	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI	
Libri di testo (G. Borgognone, D. Carpanetto <i>Abitare la Storia</i> , vol.3 Pearson 2020) Fotocopie Testi di consultazione Attrezzature e sussidi: audiovisivi Atlante storico	
VERIFICHE E VALUTAZIONE	
X Prove soggettive X Prove oggettive ☐ Saggi X Colloquio individuale X Conversazione guidata X Esercitazioni sulla corretta applicazione di regole e tecniche operative X Correzione comune Interrogazioni X Interventi spontanei X Osservazioni sistematiche ☐ Prove pratiche X Controllo sistematico del materiale e dell'esecuzione delle consegne Si rimanda ai criteri e alle griglie per la valutazione disciplinare delle prove scritte e orali definite e condivise in sede di riunione dipartimentale.	X
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO	
Strategie per il potenziamento/arricchimento delle conoscenze e delle competenze: • approfondimento; • rielaborazione e problematizzazione dei contenuti; • ricerche individuali e/o di gruppo; • impulso allo spirito critico e alla creatività; • lettura di testi extrascolastici. Strategie per il sostegno/consolidamento delle conoscenze e delle competenze: • attività guidate a crescente livello di difficoltà; • esercitazioni di fissazione delle conoscenze; • inserimento in gruppi motivati di lavoro; • assiduo controllo dell'apprendimento, con frequenti verifiche e richiami. Strategie per il recupero delle conoscenze e delle competenze: • studio assistito in classe; • allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari; • assiduo controllo dell'apprendimento con frequenti verifiche e richiami; • coinvolgimento in attività collettive; • affidamento di compiti a crescente livello di difficoltà e/o responsabilità.	
SPAZI UTILIZZATI	

Aula scolastica

Altamura, 03/05/2025

Docente

Prof.ssa Sara Romano

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: MATEMATICA

PROF.ssa Rosa MATERA

CLASSE V AAB

COMPETENZE DI RIFERIMENTO:

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

CONTENUTI

OBIETTIVI

UDA n.1 Complementi di Algebra

Conoscenze:

- Intervalli delle soluzioni
- Disequazioni di 1° grado intere e fratte
- Disequazioni di 2° grado intere e fratte
- Sistemi di disequazioni
- Risoluzione di una equazione/disequazione esponenziale

Abilità:

- Saper risolvere disequazioni intere, fratte e sistemi di equazioni e disequazioni

UDA n. 2 Le Funzioni Reali

Conoscenze:

- Funzioni empiriche e matematiche
- Funzione e suo diagramma nel piano cartesiano
- Classificazione delle funzioni
- Dominio di una funzione
- Funzione pari e dispari
- Funzione crescente o decrescente in un intervallo
- Intersezioni con gli assi cartesiani

Abilità:

- Classificare le funzioni matematiche
- Individuare il dominio delle funzioni
- Riconoscere se una funzione è pari o dispari
- Stabilire il segno di una funzione

UDA n. 3 Limiti – Analisi del Grafico

Conoscenze:

- Concetto intuitivo di limite
- Nozione di limite finito o infinito
- Definizione di asintoto verticale, orizzontale
- Limiti in forma indeterminata
- Grafico probabile di una funzione

Abilità:

- Verificare se un dato valore è il limite di una funzione per x tendente a c (finito o infinito)
- Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali, orizzontali
- Risoluzione delle forme indeterminate
- Individuare le caratteristiche di una funzione (Dominio, simmetria, intersezioni, segno di funzione, limite) dato il grafico.

METODOLOGIE DIDATTICHE - TEMPI

Lezione frontale e partecipata, Lavoro di gruppo, Lavoro individuale, Attività di ludico - didattica, Ricerca in internet, Brainstorming, problem solving.

LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI

Libro di testo, schede di lavoro, mappe concettuali, siti tematici

Lavori di gruppo per la risoluzione di problemi

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Scritte, orali – compiti di realtà

Valutazione secondo i criteri deliberati in sede di dipartimento

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

Recupero in itinere

Spazi utilizzati

Aula

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Anno Scolastico 2024-25

Disciplina: Religione Cattolica

PROF. MININNI Luigi

CLASSE 5^AAB

COMPETENZE DI RIFERIMENTO:

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

CONTENUTI

OBIETTIVI

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

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

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

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE Anno Scolastico 2024-25 Disciplina: SCIENZE MOTORIE	
PROF. DE PINTO LUCIA	CLASSE 5 AAB
COMPETENZE DI RIFERIMENTO: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea - Utilizzare le regole Sportive come strumento di convivenza civile; - Partecipare alle gare scolastiche, collaborando all'organizzazione dell'attività sportiva anche in compiti di arbitraggio e di giuria; - Riconoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute; - Riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo; - Riconoscere i principali aspetti comunicativi culturali e relazionali dell'espressività corporea; - Esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	
CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO CAPACITA' CONDIZIONALI "POTENZIAMENTO FISIOLOGICO: La velocità; La forza; La resistenza; L'equilibrio statico e dinamico; L'agilità; L'ampiezza articolare LE CAPACITA' COORDINATIVE COLLEGATE ALLE DIVERSE ESPERIENZE E AI VARI CONTENUTI TECNICI La coordinazione oculo-manuale; oculo-podolica; Le capacità di anticipazione e di reazione; La lateralità; La capacità di equilibrio	Conoscenze: ➤ La percezione del proprio se corporeo. ➤ Schemi motori Abilità: ➤ Percepire il proprio se corporeo. ➤ Padroneggiare gli schemi motori per la coordinazione dei movimenti e l'esercizio della pratica motoria e sportiva. ➤ Valutare punti di forza e di debolezza, potenzialità e limiti del proprio corpo nell'esercizio della pratica motoria e sportiva.

ARGOMENTO IL CORPO UMANO Apparato cardiaco Apparato muscolare Apparato scheletrico Apparato respiratorio Traumi tipici degli apparati IL BENESSERE Igiene Alimentazione Fumo Alcol Droga La prevenzione E primo soccorso	Conoscenze: ➤ Il corpo e la sua funzionalità ➤ Principi fondamentali di Prevenzione nell'ambito della sicurezza personale. ➤ Le principali nozioni di Primo Soccorso ➤ Norme fondamentali sui traumi, infortuni e sulle attività di prevenzione. ➤ Elementi di medicina dello sport Abilità: ➤ Adottare comportamenti idonei a prevenire infortuni nelle diverse attività. ➤ Utilizzare nozioni base di Primo Soccorso ➤ Valutare punti di forza e di debolezza, potenzialità e limiti del proprio corpo nell'esercizio della pratica motoria e sportiva. ➤ Osservare comportamenti di rispetto dell'igiene e dell'integrità della salute fisica e mentale nell'esercizio dell'attività motoria e sportive ➤ Conoscere e valutare gli effetti di sostanze che creano dipendenza patologica nell'organismo.
ARGOMENTO COSTITUZIONE ED UNIONE EUROPEA I regolamenti tecnici nello sport Fair play Etica e sport LA COSTRUZIONE E IL MANTENIMENTO DELLA PACE NEL MONDO: STORIE DI PROTAGONISTI DELLA COOPERAZIONE INTERNAZIONALE: Bartali	Conoscenze: ➤ Regole di giochi e sport, fair play ➤ Principi di Educazione Ambientale ➤ Principi fondamentali di Prevenzione nell'ambito della sicurezza personale. ➤ Comportamenti di rispetto dell'igiene e dell'integrità della salute fisica e mentale nell'esercizio dell'attività motoria e sportiva ➤ partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri". Abilità: ➤ Osservare le regole nel gioco e nella pratica sportiva; ➤ Tenere comportamenti di lealtà e correttezza ➤ Conoscere l'ambiente in cui opera ➤ Orientare il proprio comportamento nel rispetto dell'ambiente in cui opera ➤ Utilizzare comportamenti responsabili nei confronti del comune Patrimonio ambientale anche con l'utilizzo della strumentazione tecnologica e multimediale a ciò preposta ➤ Diventare cittadini responsabili e attivi che partecipino pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri

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

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

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

SPAZI UTILIZZATI

Aula della classe

Classe virtuale su "google classroom"

Palestra

La docente
Lucia Maria de Pinto

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Classe 5^a AAB

Prof. Giovanni Ventura

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

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

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno
- agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno
- 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 vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi

CONTENUTI	OBIETTIVI
PRINCIPI DI ELETTROTECNICA	➤ Conoscenze: - Principi di elettrotecnica, funzionamento e caratteristiche dei circuiti e dei componenti elettrici - La corrente continua. Elementi e componenti fondamentali - Il circuito elettrico elementare - Le leggi di Ohm - Potenza e energia elettrica - La corrente alternata. Elementi fondamentali - Sistemi monofase e trifase - Calcolo dell'assorbimento di energia delle apparecchiature elettriche ➤ Abilità: - Disegnare semplici schemi di impianti elettrici. - Interpretare schemi e disegni riportati sui manuali d'istruzione e sulla documentazione tecnica a corredo di macchine del settore. - Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti pneumatici ed elettrici delle macchine del settore. - Gestire la manutenzione ordinaria dei macchinari ricavando le relative procedure dalla documentazione tecnica a corredo degli stessi

CONTENUTI	OBIETTIVI
I TRASPORTATORI INDUSTRIALI	➤ Conoscenze: - I trasportatori industriali - Classificazione dei trasporti industriali - Gestione del trasporto in arrivo e in partenza - Tipi di contenitori/macchinari/attrezzature per il trasporto interno - pallet, cassette, contenitori - carrelli (manuali e motorizzati) - Trasportatori di processo - a rulli, a nastro, elevatori, a catena, vibranti, pneumatici, a tazze ➤ Abilità: - Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. - Individuare e descrivere i principali componenti dei circuiti delle macchine del settore. - Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.
LE MACCHINE PER IL CIOCCOLATO E I PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO	➤ Conoscenze: - Forno statico, Forno a convezione di vapore, Forno combinato, Forno rotativo, Forno a microonde - Friggitrice - Pastorizzatore - Pralinatrice - Attrezzature per raffreddare e conservare - Cella frigorifera, Armadio frigorifero - Abbattitore di temperatura ➤ Abilità: - Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore. - Condurre e controllare macchine e impianti del settore. - Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.

CONTENUTI	OBIETTIVI
LA GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	➤ Conoscenze: - I focus: Produrre per processo - Produrre per prodotto - I sistemi misti - I layout: I layout per processo - I layout per prodotto - I layout di sistemi misti - Le tecniche reticolari: Il CPM - Calcolo delle date di fine al più presto per ogni attività $df(i)$ – Calcolo della durata del progetto - Calcolo delle date di fine al più tardi per ogni attività $Df(i)$ - Calcolo del ritardo totale - Determinazione del percorso critico - Il PERT - Industria 4.0 (introduzione al modello) ➤ Abilità: - Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane - Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout.
LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	➤ Conoscenze: - La normativa e la terminologia - I documenti obbligatori per il D.Lgs 81/2008 - Il rischio elettrico - Il rischio meccanico - Il rischio microclima - Il rischio per videoterminali - Il rischio incendio ➤ Abilità: - Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane. - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute. - Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio.

METODOLOGIE DIDATTICHE - TEMPI
Si è cercato di fare acquisire agli alunni conoscenze ed abilità che li mettano in grado di risolvere problemi caratterizzati da una diversità di situazioni. Allo scopo, i vari argomenti sono stati affrontati attraverso l'analisi di situazioni concrete da cui far scaturire i concetti inerenti alla disciplina evidenziando le analogie con situazioni reali e sottolineando gli aspetti tecnici ed applicativi. Sono stati impostati i seguenti approcci didattici in relazione alle varie fasi di lavoro ed alle difficoltà dell'argomento trattato: - Lezione frontale classica ed applicazioni: (spiegazione seguita da esercizi applicativi in classe) - Lezione frontale dialogata: (nel corso della lezione si sollecita l'intervento degli allievi per esprimere pareri) - Scoperta guidata: (conduzione dell'allievo all'acquisizione di un concetto o di un'abilità attraverso alternanze di domande, risposte e brevi spiegazioni) - Colloquio diretto e personalizzato con gli allievi per approfondimento e recupero - Libri di testo - Audio video

LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI
Le lezioni e le esercitazioni sono basate essenzialmente sul libro di testo adottato: "TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI" di Cataldo V. Biffaro, Rosalba Labile, Raffaella Labile, edito da Hoepli, (volumi 1 e 2). Materiale (presentazioni Power Point) prodotto dal docente della disciplina. Video, documentazione tecnica e cataloghi disponibili su siti WEB di alcune aziende operanti nei settori della produzione di prodotti da forno e pasticceria.
VERIFICHE E VALUTAZIONE
Sono state effettuate le verifiche del raggiungimento degli obiettivi proposti attraverso il controllo delle attività svolte in fase con la trattazione dei contenuti. Come strumenti di verifica sono stati adottati: - l'interrogazione orale tradizionale (lunga e breve); - la soluzione di questionari (test); - la soluzione di problemi ed esercizi; - verifiche scritte (almeno due per periodo).
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO
Quando necessario, dopo le verifiche sono stati effettuati interventi integrativi e semplificati per gli alunni in difficoltà. Per gli approfondimenti di alcuni argomenti trattati si è fatto uso di materiale (puntualmente distribuito) rinvenuta dai principali siti web di ditte specializzate nel settore della produzione di prodotti da forno e pasticceria
SPAZI UTILIZZATI
Lezioni in presenza in aula.

Altamura, maggio 2025

IL DOCENTE

PROF. GIOVANNI VENTURA