

ALLEGATO 5

Percorsi formativi

disciplinari

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: ITALIANO

Classe V BC a.s 2025-2026

Prof.ssa Toscano Carla

COMPETENZE DI RIFERIMENTO:

1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo alle specificità dei diversi contesti comunicativi in ambito professionale.
2. Saper stabilire relazioni tra letteratura e altre espressioni culturali
3. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario genere afferenti al periodo trattato in letteratura e saper operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale.
4. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
5. Competenza in materia di cittadinanza

CONTENUTI	OBIETTIVI
Naturalismo e Verismo	Conoscenze: Il Positivismo ed il movimento letterario del Naturalismo Romanzo realista e naturalista e principali autori Il Verismo italiano e gli autori principali; differenze con il Naturalismo Abilità: Cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi Affrontare la lettura diretta di testi di varia tipologia

Giovanni Verga	Conoscenze: Vita, pensiero e principali opere Evoluzione della poetica e ragioni ideologiche del Verismo Significato di “Verismo”, teoria dell’“impersonalità”, eclissi dell’autore, “artificio della regressione” Il ciclo dei Vinti: caratteristiche generali, trama e analisi critica de I Malavoglia e Mastro don Gesualdo. Lettura e analisi dei seguenti testi: da Vita dei campi: La Lupa , da Novelle rustiche La roba; da I Malavoglia: cap XII Padron ‘Ntoni e ‘Ntoni: due opposte concezioni di vita (righe 1-130); da Mastro Don Gesualdo cap. V La morte di mastro don Gesualdo (righe 1k-175). Abilità: Cogliere i caratteri specifici dei diversi generi letterari toccati da Verga, individuando natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi delle varie opere Riconoscere gli aspetti innovativi dell’opera di Verga rispetto alla produzione
ARGOMENTO Il Decadentismo (genesì, tipi umani, temi, poetica, visione del mondo.) - Il nuovo romanzo psicologico	Conoscenze :La crisi del Positivismo - Il Decadentismo – La lirica simbolista - Il nuovo romanzo psicologico di fine Ottocento: le caratteristiche Abilità: Sapersi orientare nel contesto storico-culturale del secondo Ottocento – Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo – Saper collegare l’opera alla poetica dell’autore – Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell’opera
ARGOMENTO Giovanni Pascoli	Conoscenze: La vita e le opere – La poetica del “fanciullino” e il suo mondo simbolico – Lo stile e le tecniche espressive – Lettura e analisi dei seguenti testi: Da “Il fanciullino”, righe 1-44; Da “Myrica” Novembre, X agosto, Il lampo, Temporale, Lavandare Abilità: Saper cogliere la novità e centralità di Pascoli nel panorama letterario del suo tempo – Saper collegare l’opera alla poetica dell’autore - Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell’opera.

ARGOMENTO Gabriele D'Annunzio	Conoscenze: Biografia– Evoluzione della poetica e pensiero. Opere più significative. Lettura e analisi della seguente lirica: La pioggia nel pineto da Alcyone . Abilità: Saper cogliere la novità e centralità di D'Annunzio nel panorama letterario del suo tempo – Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore - Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera e le scelte linguistiche adottate dal poeta in relazione con i processi culturali e storici del tempo.
ARGOMENTO Italo Svevo	Conoscenze: La vita e le opere – La poetica – Lo stile – La cultura di Svevo – Trama e commento dei romanzi “ Una vita ,” “Senilità” e “La coscienza di Zeno” Lettura e analisi dei seguenti brani: Da “La coscienza di Zeno” da Il Fumo: L'ultima sigaretta (righi 1-115) cenni relativi al rapporto con la psicoanalisi ;La paradossale conclusione del romanzo (CAP.VIII, righi 1-100). Abilità: Saper cogliere la novità e centralità di Svevo nel panorama letterario del suo tempo – Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore - Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera
ARGOMENTO Luigi Pirandello	Conoscenze: La vita e le opere – Il pensiero – La cultura – La poetica dell'umorismo – Il teatro – Le novelle- Il linguaggio e lo stile Trama e commento dei romanzi “Il fu Mattia Pascal” e “Uno, nessuno e centomila”. Da Il fu Mattia Pascal, lettura e analisi dei seguenti testi : Io mi chiamo Mattia Pascal(cap.I righi 1-30), Io sono il fu Mattia Pascal: la conclusione del romanzo. Lettura e analisi critica delle novelle Ciàula scopre la luna, Il treno ha fischiato. Abilità: Saper cogliere la novità e centralità di Pirandello nel panorama letterario del suo tempo – Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore - Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera

METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI

Lezione frontale – Lettura dei testi, commento e analisi dei temi e delle caratteristiche stilistiche e lessicali. Analisi e discussione di problemi. Raccolta di informazioni e rielaborazione

Intero anno scolastico

LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI

Testo :P. Di Sacco-P. Manfredi

Scoprirai Leggendo volume 3

Editore Paravia

Fotocopie

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Interrogazioni orali – Verifiche scritte: Analisi di testi letterari, analisi e produzione di testi argomentativi, riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (secondo le nuove tipologie dell'esame di stato)

La valutazione si basa su: livello di partenza ,dati desunti dalle verifiche orali e scritte, comportamento e partecipazione; questa viene effettuata secondo le griglie di valutazione concordate in dipartimento di lettere.

INTERVENTI COMPENSATIVI E DI APPROFONDIMENTO

Recupero curriculare: interventi didattici individualizzati con l'ausilio di schemi logici e mappe concettuali

SPAZI UTILIZZATI

Aula scolastica TEMPI :intero anno scolastico

Prof.ssa Carla Toscano

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: INGLESE

PROF.SSA NICOLETTA CEGLIA

CLASSE V BC

COMPETENZE DI RIFERIMENTO:

1.Utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere e produrre in modo globale 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.

2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua inglese secondo le esigenze comunicative nei vari contesti, sociali, culturali, scientifici, tecnologici e professionali

CONTENUTI

OBIETTIVI

Uda n.1

Costituzione ed Unione Europea

Conoscenze

- Costituzione e Unione Europea
- La Brexit

Abilità

- Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e politici dei paesi di cui si studia la lingua
-

DIET and NUTRITION

Uda n. 4: “La piramide alimentare in versione locale”

Conoscenze

- Healthy eating
- The Mediterranean diet
- Other types of diets
- Alternative diets
- Allergies and Intolerances
- Religious dietary choices
- Teen and sports diets

Abilità

- Leggere e comprendere un testo relativo alla dieta sana, alla dieta mediterranea e a diete alternative.
- Conoscere il lessico e la fraseologia relativa ai vari tipi di dieta.

SAFETY PROCEDURES	Conoscenze: - Food safety and food quality - HACCP - HACCP principles - Food Contamination - Risks and preventive measures - Food preservation - Workplace safety - FIFO rules - (First in - First out) - How to store food properly in your restaurant Abilità - Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. - Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali - Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste
Think globally, Eat Locally Agenda 2030 and Environmental Sustainability	Conoscenze: - The Un 2030 Agenda - Definition of “sustainability”(Sustainable diet and food, organic food) - The Zero Hunger challenge - The philosophy of Slow Food - Food waste reduction Abilità - Pianificazione Agenda 2030: Applicazione pratica degli obiettivi ONU per lo sviluppo sostenibile. - Consulenza in Alimentazione Sostenibile: Promozione di diete a basso impatto e prodotti biologici. - Gestione Progetti "Zero Hunger": Implementazione di strategie contro l'insicurezza alimentare. - Valorizzazione Food Identity (Slow Food): Tutela della biodiversità e delle tradizioni locali. - Ottimizzazione Risorse e Anti-Spreco: Analisi e riduzione delle perdite lungo la filiera alimentare.
METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Assegnazione di esercizi sui singoli argomenti - Attività didattica: classe capovolta, compiti di realtà - lavori a coppia o di gruppo, - lettura globale e analitica, - traduzione veloce	

- riassunti L'approccio metodologico sarà di tipo comunicativo. Le eventuali integrazioni/ ripasso delle strutture morfosintattiche della lingua avverranno in modo induttivo.
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI Libro in adozione CD e Dvd, documenti autentici tratti da internet, appunti, materiale integrativo fornito dall'insegnante, LIM
VERIFICHE E VALUTAZIONE La verifica delle abilità raggiunte dagli studenti è stata attuata sia in modo informale (conversazione in classe, correzione dei compiti a casa) sia in modo formale (verifiche scritte e orali). Si è ricorso a test oggettivi per il controllo di competenze di tipo strettamente linguistico. Tuttavia, in sintonia con gli obiettivi fissati e la metodologia applicata, le prove di controllo sono state anche soggettive.
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO ➤ Recupero curricolare: interventi didattici individualizzati con l'ausilio di schemi logici e mappe concettuali. ➤ Interventi di recupero individuale o in piccoli gruppi ➤ Portare gli studenti a riconoscere il proprio modo di apprendere e alla consapevolezza dei propri cambiamenti.
Spazi utilizzati: Classe, Laboratorio, classroom

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI CUCINA

Classe. 5 BC

A.S. 2025/2026

Prof. Luciano CILIBERTI

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

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

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

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi;
- 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>LA CUCINA INTERNAZIONALE</i>	<u>Conoscenze :</u> • Tecniche di lavorazione ed erogazione del servizio ; • Le tradizioni culinarie e gastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare ; • Elementi essenziali delle principali cucine estere. <u>Abilità :</u> • Utilizzare tecniche e strumenti adatti agli stili di vita e al target utenti; • Identificare le risorse necessarie per la lavorazione ; • Gestire il processo di consegna.
ARGOMENTO <i>GASTRONOMIA, NATURA, CULTURA E RISTORAZIONE</i>	<u>Conoscenze :</u> • Storia e gastronomia ; • Valore culturale del cibo ; • Concetti di sostenibilità ; • Tecniche per ridurre lo spreco ; • Gli stili alimentari e le diete moderne ; • L'offerta gastronomica ; • La cucina del futuro tra arte, tecnica e scienza. <u>Abilità :</u> • Definire offerte gastronomiche sostenibili ; • Predisporre e servire i prodotti in relazione alle diverse tipologie di diete ; • Adottare un atteggiamento di apertura e di ascolto verso il cliente.

ARGOMENTO LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA : COMMERCIALE, COLLETTIVA, BANQUETING E CATERING	Conoscenze : • Tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi • Le principali tendenze del mercato ristorativo italiano Abilità : • Leggere, riconoscere ed interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico • Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere • Cogliere le differenze organizzative tra ristorazione commerciale e collettiva
ARGOMENTO LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E LE GAMME ALIMENTARI	Conoscenze: • Le gamme dei prodotti alimentari ; • I metodi di conservazione in atmosfera modificata e controllata. Abilità: • Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli ; • Utilizza i vari alimenti in base all'offerta gastronomica.
ARGOMENTO I MARCHI DI QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	Conoscenze: • I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. • Le certificazioni di qualità • Gli alimenti e la qualità • I pesticidi e le colture intensive Abilità: • Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.

ARGOMENTO <i>IL MENU</i>	Conoscenze: • I menu ciclici e rotativi • Il menu come carta di identità aziendale • Regole di stesura e posizionamento dei menu Abilità: • Organizza e rispetta le regole di stesura di un menu corretto • Elabora i menu in base al tipo di azienda ristorativa • Elabora piatti rispondenti alle esigenze e alla richiesta del mercato
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.	
LIBRO DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI	
Libro di testo: SMART CHEF, HOEPLI Sussidi, fotocopie, strumenti multimediali e informatici Sono stati visionati e condivisi video, documenti, video-spiegazioni, mappe concettuali su Class room.	

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 e 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 smart monitor collegati ad internet;
Laboratorio di cucina.

Altamura, Aprile 2026

Il docente
Prof. Luciano CILIBERTI

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: Scienza e cultura dell'Alimentazione

Prof. Iacovetti Francesco

Classe V BC

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.
- P8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Modulo n°1

"La qualità e la sicurezza alimentare"

Periodo

Settembre/Dicembre

Competenze

- 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.
- 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.

Conoscenze

- Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare
- Contaminazione chimico-fisica degli alimenti
- Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici
- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.

Abilità

- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione alimentare.

- Le tossinfezioni alimentari.	
--------------------------------	--

Contenuti	
U.D. 1.1- La qualità alimentare - Qualità totale - Qualità reale e qualità percepita - Qualità aziendale: la certificazione ISO 9000 - Qualità di prodotto (tutela della tipicità): i marchi di qualità. - La filiera agro alimentare: produzione biologica, la lotta integrata, la filiera corta e il Km 0, lo sviluppo sostenibile - La doppia piramide alimentare	U.D. 1.2- La sicurezza alimentare - La strategia europea per la sicurezza alimentare - La rintracciabilità e la tracciabilità - L'autocontrollo e il sistema HACCP. - Controllo ufficiale degli alimenti. - Le frodi alimentari

Modulo n°2	Periodo
“Alimentazione e salute”	Gennaio/Aprile

Competenze
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. 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.

Conoscenze	Abilità
- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni patologiche. - Conoscere le allergie, le intolleranze alimentari e le patologie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.	- Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. - Distinguere le allergie dalle intolleranze alimentari - Individuare le sostanze presenti nelle materie prime che causano fenomeni di ipersensibilità

Contenuti	
U.D. 2.1 - Principi di alimentazione equilibrata - I nuovi LARN - Le linee guida per una sana alimentazione - Le tipologie dietetiche (dieta mediterranea,...)	U.D. 2.1- Alimentazione e prevenzione - la dietetica e la dietoterapia - la relazione alimentazione-cancro - l'alimentazione e le malattie cardiovascolari - l'alimentazione e l'invecchiamento

	- Sostanze protettive presenti negli alimenti.
U.D. 2.2 – Malattie correlate all'alimentazione - Le razioni avverse al cibo: intolleranze ed allergie alimentari - Le malnutrizioni - Il diabete mellito - Le malattie cardiovascolari - Le dislipidemie - L'ipertensione arteriosa - la sindrome metabolica - le malattie renali - Le malattie del fegato e pancreas - Le malattie dell'apparato gastroenterico - Le malattie metaboliche congenite - I disturbi del comportamento alimentare.	U.D. 2.3 – I principali regimi dietetici - La dieta ipocalorica - La dieta iposodica - La dieta ipoproteica - La dieta ipercalorica - La dieta per il diabete - La dieta e le dislipidemie - La dieta per la celiachia - la dieta e la fibra alimentare

Modulo 3 “Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione”	Periodo Maggio - Giugno
---	----------------------------

Competenze
P3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. P2. 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.

Conoscenze	Abilità
- Contaminazioni alimentari. - Contaminazione fisica, chimica e biologica. - I virus pericolosi per chi viaggia. - Additivi alimentari: sicurezza e criticità. - Igiene nella ristorazione e sistema HACCP. - Sicurezza sul lavoro e gestione dell'emergenza. - Figure preposte alla sicurezza sul lavoro e segnali di sicurezza. - Educazione alla salute nei luoghi di lavoro.	- Saper distinguere i tre tipi di contaminazione alimentare. - Riconoscere i virus più pericolosi per chi viaggia e saper adottare misure di prevenzione. - Saper riconoscere e interpretare gli additivi in una etichetta alimentare. - Sapere quando serve e come si applica il sistema HACCP. - Riconoscere i soggetti preposti alla sicurezza sul lavoro e saper gestire l'emergenza. - Riconoscere i danni da tabagismo e da abuso di sostanze alcoliche.

Contenuti

- Pericolo e rischio alimentare
- Contaminazioni e malattie trasmesse dagli alimenti;
- Igiene nella ristorazione e sistema HACCP;
- Additivi alimentari.

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: Educazione Civica

PROF. Marvulli Vincenzo

CLASSE 5 BC

COMPETENZE DI RIFERIMENTO: ASSE CULTURALE: STORICO SOCIALE

COMPETENZE CHIAVE IN AMBITO EUROPEO:

- Competenza digitale;
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- Competenza in materia di cittadinanza.

CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO Lo Statuto Albertino Caratteri e struttura della Costituzione italiana. I Principi Fondamentali	CONOSCENZE -Conoscere i caratteri dello Statuto Albertino -Conoscere i caratteri e la struttura della Costituzione Italiana Abilità -Conoscere la storia costituzionale per comprenderne l'evoluzione. -Comprendere che il sistema costituzionale italiano si basa sul principio democratico. - Essere consapevoli dei valori che stanno alla base della nostra Costituzione.
ARGOMENTO Il Parlamento Il Governo Il Presidente della Repubblica	Conoscenze - Conoscere le funzioni fondamentali del Parlamento - Conoscere le principali funzioni del Governo - Conoscere le principali funzioni del Presidente della Repubblica Abilità -Conoscere gli organi costituzionali. -Distinguere gli organi dello Stato in base alle loro funzioni. - Cogliere le relazioni e i collegamenti tra i vari organi costituzionali
METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI : Lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni collettive e individuali sui temi affrontati nella lezione frontale; esercitazioni individuali o in “coppia d’aiuto” Tempi trimestre e pentamestre .	

LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI: Appunti, Dispense , testo della Costituzione della Repubblica Italiana

Utilizzo della Lim e di altri supporti tecnologici per lavorare in modalità drive , software didattici, mppe concettuali, schemi e appunti condivisi attraverso classroom

VERIFICHE E VALUTAZIONE

La verifica avverrà in itinere attraverso l'osservazione ed il dialogo in forma collettiva. Essa, inoltre, si svolgerà attraverso colloqui individuali e attraverso prove scritte strutturate e semi-strutturate. Essa sarà effettuata in itinere in base ai risultati dei colloqui individuali, delle prove strutturate e semi-strutturate, relazioni, ecc. (valutazione c.d. formativa), con conseguente eventuale azione di recupero. La valutazione sommativa si baserà sulle valutazioni parziali e terrà conto del grado di partecipazione, dell'interesse, dell'impegno, della costanza e partecipazione all'attività scolastica dei progressi rispetto alla situazione iniziale, anche in riferimento alla situazione della classe, del raggiungimento degli obiettivi specifici, nonché della maturazione complessiva in relazione agli obiettivi formativi.

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

Al termine di ogni unità didattica verranno effettuati esercizi di recupero e rinforzo. Al termine di ogni modulo verrà effettuata una verifica sommativa, con esercitazione successiva (comprensione del testo, test di completamento, vero/falso, scelte multiple...) per gli alunni che avranno manifestato carenze di apprendimento.

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

Spazi utilizzati : Aula scolastica

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: MATEMATICA

PROF.SSA LOMURNO CATERINA

CLASSE 5 BC

COMPETENZE DI RIFERIMENTO DISCIPLINARI

M1: utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica

M3: individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi

M4: analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

M5: utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;

M6: utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;

M7: utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;

M8: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

M9: correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

CONTENUTI

OBIETTIVI

DISEQUAZIONI

Conoscenze

- Disequazioni di 1° grado intere e fratte
- Disequazioni di 2° grado intere e fratte
- Sistemi di disequazioni

Abilità

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

FUNZIONI MATEMATICHE	Conoscenze • Funzioni matematiche • Funzione e suo diagramma nel piano cartesiano • Classificazione delle funzioni • Dominio di una funzione • Intersezioni con gli assi cartesiani • Intervalli di positività Abilità • Classificare le funzioni matematiche • Individuare il dominio delle funzioni • Stabilire il segno di una funzione
FUNZIONI ESPONENZIALI E LOGARITMICHE	Conoscenze • La funzione esponenziale • Equazioni e disequazioni esponenziali elementary • La funzione logaritmica • Equazioni e disequazioni logaritmiche elementari Abilità • Saper risolvere equazioni e disequazioni esponenziali • Saper risolvere equazioni e disequazioni logaritmiche

LIMITE DI UNA FUNZIONE	Conoscenze • Concetto intuitivo di limite • Nozione di limite finito o infinito • Definizione di asintoto verticale, orizzontale, obliquo • 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 oppure obliqui • Risoluzione delle forme indeterminate $\frac{0}{0}$; $\frac{\infty}{\infty}$
INTERPRETAZIONE DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE	Conoscenze • Utilizzare tutte le abilità acquisite negli altri moduli per interpretare il grafico di una funzione Abilità • Individuare le caratteristiche di una funzione dato il suo grafico: Dominio, Intersezioni, Positività, Asintoti verticali e orizzontali
METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI L'alunno, prima di affrontare la parte pratica, è stimolato allo studio della parte teorica. I concetti spiegati in classe vanno poi studiati e approfonditi a casa per fare in modo che siano acquisiti sia la proprietà di linguaggio che un valido metodo di studio. Per tale motivo, si svolgono esercitazioni in classe proprio sui concetti teorici e frequenti interrogazioni. Una buona parte degli studenti risponde bene agli stimoli offerti ma rimane una piccola parte che non ha ancora compreso l'importanza del lavoro a casa.	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI Testo adottato: “MATEMATICA E PROFESSIONI - VOLUME IV E V ANNO” Ed. Cedam Scuola	
VERIFICHE E VALUTAZIONE Le verifiche sono state scritte e orali Elementi considerati:	

rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni;
partecipazione e puntualità nel rispetto delle scadenze;
cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati;
coinvolgimento individuale.

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

Talvolta e per alcuni argomenti si è reso necessario un approfondimento con alcuni studenti, sono state fornite dispense realizzate dal docente e gli studenti hanno avuto la possibilità di partecipare a corsi pomeridiani per il recupero delle competenze di base organizzati dalla scuola.

SPAZI UTILIZZATI

Lo spazio utilizzato è stato l'aula

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Storia

Classe V BC a.s.2025-2026 Prof.ssa Carla Toscano

- ♦ **COMPETENZE DI RIFERIMENTO:**
- ♦ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali.
- ♦ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico; collegare in maniera sincronica e diacronica fattori culturali, sociali, religiosi, politici, economici e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- ♦ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

ARGOMENTO **Il primo Novecento**

Conoscenze:

- ♦ L'epoca della società di massa
- ♦ La situazione mondiale agli inizi del Novecento
- ♦ L'Italia nell'età giolittiana

Abilità:

- ♦ Riconoscere le varietà e lo sviluppo della società di massa e della sua cultura e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali
- ♦ Collocare nello spazio e nel tempo le principali nazioni europee ed extraeuropee agli inizi del Novecento
- ♦ Ricostruire il processo di trasformazione che investe i rapporti fra il governo italiano e le forze sociali
- ♦ Analizzare criticamente le origini e i caratteri della "questione meridionale"

ARGOMENTO Dalla Prima guerra mondiale alla grande crisi	Conoscenze: ♦ Le premesse della guerra: le relazioni internazionali tra il 1900 e il 1914 ♦ Lo scoppio del conflitto ♦ Gli scenari bellici nel 1914: fronte occidentale e fronte orientale ♦ L'Italia di fronte alla guerra ♦ Le operazioni militari dal 1915 al 1916 ♦ La guerra totale ♦ 1917: l'anno decisivo del conflitto ♦ La fine della guerra nel 1918 ♦ I trattati di pace ♦ Il primo dopoguerra ♦ Gli Stati Uniti: sviluppo economico e isolazionismo ♦ L'Italia del dopoguerra: nascita dei partiti ♦ L'avvento della dittatura fascista e la fine dell'Italia liberale ♦ La crisi del Ventinove e il New Deal Abilità: ♦ Analizzare criticamente le radici storiche del conflitto e l'evoluzione delle relazioni internazionali agli inizi del Novecento ♦ Riconoscere il legame fra guerra totale e società di massa e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali ♦ Collocare nello spazio e nel tempo i principali eventi che portarono dalla Russia zarista alla Unione delle repubbliche socialiste sovietiche ♦ Collocare nello spazio e nel tempo le principali nazioni europee ed extraeuropee nel primo dopoguerra ♦ Ricostruire il processo di trasformazione che investe i rapporti politici in Italia, tra "biennio rosso" e "marcia su Roma" ♦ Analizzare criticamente le origini e i caratteri del regime istituito da Mussolini con l'avvento della dittatura fascista
---	---

ARGOMENTO L'età dei totalitarismi	Conoscenze: ♦ L'Italia fascista ♦ La Germania nazista ♦ Il contesto internazionale all'alba del secondo conflitto mondiale(cenni) ♦ Abilità: ♦ Analizzare criticamente le radici storiche del regime fascista e la sua evoluzione dagli anni Venti agli anni Trenta ♦ Collocare nello spazio e nel tempo i principali eventi che portarono all'instaurazione del regime nazista in Germania ♦ Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione del regime di terrore instaurato da Stalin ♦ Ricostruire il processo di trasformazione che investe le relazioni internazionali negli anni Trenta del Novecento ♦ Analizzare criticamente le cause e le responsabilità che hanno condotto alla Seconda guerra mondiale
Educazione civica	♦ Nelle ore di compresenza sono stati affrontati i seguenti argomenti: lo statuto albertino ,caratteri e struttura della Costituzione, i principi fondamentali, il Parlamento, il governo, il Presidente della Repubblica. ♦ Abilità ♦ Conoscere le principali differenze tra statuto Albertino e Costituzione ♦ Distinguere gli organi dello stato in base alle loro funzioni ♦ Cogliere le relazioni e i collegamenti tra i vari organi costituzionali.
METODOLOGIE DIDATTICHE ☐ Lezione frontale ☐ Analisi e discussioni di problemi ☐ Conversazione, discussione e confronti	

❑ Raccolta di informazioni e rielaborazione ❑ Cooperative learning
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI • G.Borgognone D. Carpanetto ABITARE LA STORIA 3 Bruno Mondadori • Fotocopie
VERIFICHE E VALUTAZIONE Colloqui e questionari a domanda aperta Osservazioni sistematiche durante le attività La valutazione si basa su: ➤ Livello di partenza ➤ Dati desunti dalle verifiche orali e scritte ➤ Comportamento ➤ Interesse ➤ Partecipazione ➤ Impegno ➤ Grado di maturazione ➤ Acquisizione delle conoscenze e delle competenze
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO • Recupero curricolare: interventi didattici individualizzati con l’ausilio di schemi logici e mappe concettuali .
Spazi utilizzati: aula scolastica Tempi :intero anno scolastico

Prof.ssa Carla Toscano

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Classe 5 BC

a.s. 2025/2026

Prof.ssa Maria Teresa PETRONELLA

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- 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 - UDA interdisciplinare: Costituzione ed Unione Europea	Conoscenze: il mercato turistico internazionale, il mercato turistico nazionale, le nuove tendenze del turismo. UDA: gli organismi e le fonti normative internazionali, gli organismi e le fonti normative interne, nascita, evoluzione ed effetti dell'Unione Europea. 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 - UDA interdisciplinare: Domani...io lavoro!	Conoscenze: la pianificazione e la programmazione, il controllo di gestione; il budget e il business plan (cenni) UDA: start up. 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 - ristorativo	Conoscenze: le norme sulla costituzione dell'impresa, le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali, i contratti delle imprese ristorative, i marchi di qualità alimentare e i prodotti a km zero. 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, individuare gli elementi costitutivi di un marchio, classificare i marchi, illustrare la procedura di attribuzione di un marchio, riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero
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 “Gestire le imprese ricettive up 3” – Tramontana
- materiali digitali
- articoli di quotidiani e periodici
- documenti aziendali
- internet
- schermo touch multimediale
- fotocopie
- materiale multimediale (sintesi schematiche) condiviso attraverso la piattaforma GSUITE
- mappe concettuali

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 semi-strutturate (per le verifiche scritte).

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

L'insegnante ha basato la valutazione sui seguenti elementi:

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

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

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

Interventi di recupero individuale o in piccoli gruppi.

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

collegiale e corresponsabile.

SPAZI UTILIZZATI

Aula/ aula digitale classroom

Altamura, 13-05-2026

Il docente

Prof.ssa Maria Teresa Petronella

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: FRANCESE

Classe 5BC

Prof.ssa VICINO MARIA SEVERINA

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

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

CONTENUTI	OBIETTIVI
<u>COSTITUZIONE Ed UNIONE EUROPEA</u>	<u>Conoscenze:</u> L'organisation des pouvoirs politiques français. L'organisation territoriale française. Les institutions européennes. L'Europe et l'union européenne. Répétition des temps verbaux. <u>Abilità:</u> Effettuare comunicazioni professionali ed elaborare degli scritti in lingua straniera, utilizzando in maniera adeguata le strutture grammaticali Interagire in conversazioni brevi sul tema della Unione Europea
<u>DOMANI....IO LAVORO!</u>	<u>Conoscenze:</u> Les annonces de travail. La lettre de motivation. L'écrit professionnel pour déposer sa candidature. Rédaction du CV (curriculum vitae). Le gérondif <u>Abilità:</u> Utilizzare le funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1 del Quadro Comune di Riferimento europeo delle lingue Saper comprendere un annuncio di lavoro in lingua straniera Saper redigere, in lingua straniera la lettera di presentazione con il curriculum vitae allegato
<u>LES DIFFÉRENTS MENUS ET LA SANTE' À TABLE</u>	<u>Conoscenze:</u> Les groupes alimentaires. Le régime méditerranéen. L'alimentation du sportif/de l'adolescent de la femme enceinte. Le régime crétois. Les régimes alternatifs : végétarien/végétalien/ crudivore/macrobiotique. les troubles du comportement alimentaire. Les pronoms personnels COD

<u>LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE</u>	<u>Abilità:</u> Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico. Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali. Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale. Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale. Conoscere le diverse diete alimentari e i vari tipi di menù. Saper descrivere e consigliare un menù al cliente. Conoscere le problematiche connesse ad una sana alimentazione <u>Conoscenze:</u> Les aliments biologiques. Les OGM. Le régime alimentaire pour coeliaques. Les allergies et les intolérances alimentaires. Les troubles du comportement alimentaire La cuisine québécoise. Le Canada et le Québec. La cuisine du Magrheb. Le Maroc. La forme passive. Les adjectifs et pronoms démonstratifs. <u>Abilità:</u> Comprendere i punti principali di testi su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale. Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi. Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico. Conoscere le problematiche connesse alla sicurezza alimentare. Conoscere le tradizioni alimentari di paesi francofoni e la loro cultura.
METODOLOGIE DIDATTICHE	
Lezione frontale. Lezione interattiva. Lettura e analisi diretta dei testi. Studio individuale. Cooperative learning. Ascolto e comprensione di testi motivati da esercizi e questionari. Produzione scritta e orale.	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI	
Testo in adozione- Registratore- Lavagna- Fotocopie- Uso di siti internet. Laboratorio multimediale	
VERIFICHE E VALUTAZIONE	
La verifica costituisce un momento importante per monitorare il processo di apprendimento dell'alunno, apprezzandone i progressi in termini di sapere, saper essere e saper fare e individuando tempestivamente la necessità di ricorrere a strategie didattiche alternative ove sorgano problemi.	
Sono state effettuate continue verifiche formative, possibilmente subito dopo la spiegazione, al fine di avere un immediato riscontro dell'apprendimento degli alunni.	
Sono state fatte un adeguato numero di verifiche sommative scritte. Le tipologie di verifica con i corrispondenti strumenti: verifica orale (colloqui, dialoghi, esposizione su temi noti); verifica scritta: (Testi e componimenti di vario genere, questionari, domande aperte su argomenti studiati, prove strutturate e/o semistrutturate)	
Partecipazione e coinvolgimento individuale nello svolgimento delle attività proposte.	
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO	
Revisione dei contenuti pregressi. Attività per debiti registrati in itinere. Brevi spiegazioni relative alle aree carenti. Ampia e diversificata tipologia di esercizi e di attività orali e scritte relative ai contenuti e ai linguaggi specifici.	
SPAZI UTILIZZATI	
L'aula scolastica. Laboratorio multimediale	

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE	
Disciplina: SCIENZE MOTORIE	
PROF.LUCIA MARIA DE PINTO	
COMPETENZE DI RIFERIMENTO:	
COMPETENZE DISCIPLINARI: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	
COMPETENZE PROFESSIONALI: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea	
CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO Sviluppare capacità ed abilità per esercitare in modo efficace la pratica sportiva	Conoscenze: • La percezione del proprio se motorio • Schemi motori, capacità coordinative condizionali Abilità: • Percepire il proprio se motorio • Padroneggiare gli schemi motori per la coordinazione dei movimenti e per condizionare 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 Sviluppare capacità ed abilità atte ad esercitare in modo efficace di rispetto dell'igiene e dell'integrità della salute fisica	Conoscenze: SALUTE E BENESSERE • I benefici dell'attività fisica sull'apparato cardiocircolatorio • I benefici dell'attività fisica sull'apparato respiratorio • I benefici dell'attività fisica sull'apparato locomotore Abilità: • Osservare comportamenti di rispetto dell'igiene e dell'integrità della salute fisica e mentale nell'esercizio dell'attività motoria e sportiva

ARGOMENTO Interdisciplinare E Educazione Civica Costituzione Ed Unione Europea	Conoscenze: • Esercitare in modo efficace la pratica sportiva in situazioni nuove e molteplici, ispirandosi al fair play e all'etica nello sport Abilità: • Osservare le regole nel gioco e nella pratica sportiva; tenere comportamenti di lealtà e correttezza • Orientare il proprio comportamento nel rispetto dell'ambiente in cui si opera.
ARGOMENTO Educazione Civica La Costruzione E Il Mantenimento Della Pace Nel Mondo	Conoscenze: • Storie di protagonisti della cooperazione internazionale: Bartali Gino Abilità: • Orientare il proprio comportamento nel rispetto dell'ambiente in cui si opera.
ARGOMENTO Sviluppare capacità ed abilità di prevenzione e pronto soccorso in situazioni nuove e molteplici,	Conoscenze: • Norme fondamentali sui traumi, infortuni e sulle attività di prevenzione. • Elementi di primo soccorso e di medicina dello sport Abilità: • Adottare comportamenti idonei a prevenire infortuni nelle diverse attività. • Utilizzare nozioni base di Primo Soccorso
ARGOMENTO Sviluppare capacità ed abilità espressive	Conoscenze: • La comunicazione efficace: • Tecniche di comunicazione verbale e non verbale • Tecniche di espressione corporea 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.

ARGOMENTO Interdisciplinare Educazione Civica Costituzione Ed Unione Europea	Conoscenze • La Costituzione Italiana • lo sport entra nella costituzione italiana con la • modifica art. 33 Abilità: • Riconoscere il valore educativo dello sport
ARGOMENTO Conferire all'attività motoria il giusto valore di benessere e salute per prevenire patologie, per riconoscere ed evitare i comportamenti devianti e a rischio.	Conoscenze IL CORPO E LA SUA FUNZIONALITÀ: • sistema scheletrico • sistema muscolare • apparato cardiocircolatorio • apparato respiratorio Abilità Fare propri • sistema scheletrico • sistema muscolare • apparato cardiocircolatorio • apparato respiratorio • l'energia muscolare • forza, resistenza velocità
ARGOMENTO Interdisciplinare Piramide Alimentare: Una Versione Locale	Conoscenze • Concetto di Salute Dinamica. • Gli effetti positivi della pratica fisica sulla salute • Principi e disturbi alimentari L'alimentazione dello sportivo Abilità • Fare propri i principi igienici scientifici e alimentari necessari per mantenere uno stile di vita attivo. • Calcolare il fabbisogno calorico giornaliero • Adottare una dieta adeguata ed equilibrata in rapporto al proprio stile di vita.
METODOLOGIE DIDATTICHE - TEMPI	
Didattica laboratoriale learning by doing, problem solving	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI	
RAMPA ALBERTO SALVETTI MARIA CRISTINA^ ENERGIA PURA - WELLNESS/FAIRPLAY VOLUME UNICO JUVENILIA	
VERIFICHE E VALUTAZIONE	
La valutazione si attuerà seguendo la scala docimologica redatta nel PTOF	
SPAZI UTILIZZATI	
Aula. laboratorio di informatica, palestra	

Il/la docente
 Lucia Maria de Pinto

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Anno Scolastico 2025 - 2026

Disciplina: Religione Cattolica

PROF.SSA Raguso Giuseppina	CLASSE 5^ AC
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. ➤ Lotta alle mafie ➤ 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: brainstorming, flipped classroom, compiti di realtà, storytelling, ascolto, comprensione e analisi di canzoni e testi musicali, visione film e docu/video, analisi delle fonti specifiche. 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; Strumentazione multimediale in dotazione alla classe,
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 e mappe concettuali.
Spazi utilizzati Aula di classe, laboratorio di accoglienza

Altamura, 22 aprile 2026

Prof.ssa Giuseppina Raguso