

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 MATURITA'

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

**ALLEGATO 5 AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI
CLASSE**

(O.M. n. 54 del 26 marzo 2026)

Classe Quinta AC

Indirizzo

Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera (IP17)

Coordinatore: *prof. Emilio Chiarolla*

Dirigente Scolastico *Prof.ssa Maria Lucia Giordano*

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: ITALIANO

Prof.ssa Denora Caterina

Classe: V AC

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

- Padroneggiare la lingua italiana
- Saper stabilire relazioni tra letteratura e altre espressioni culturali
- Cogliere la dimensione storica della letteratura
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico, letterario , scientifico, tecnologico e professionale
- Saper operare collegamenti tra la tradizione italiana, quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario
- Orientarsi fra testi e autori fondamentali
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi

CONTENUTI	OBIETTIVI
UDA 1 Il tempo-lo spazio-la cultura 1)Tra Ottocento e Novecento: Naturalismo, Simbolismo, Decadentismo 2) Dalla prima alla seconda guerra mondiale	Conoscenze: • Il contesto storico e sociale • Il contesto culturale e letterario Abilità: • Riconoscere e collocare autori e testi nella tradizione letteraria e nel contesto storico di riferimento
UDA 2 IL “genere”: 1)Naturalismo e Verismo 2)La lirica in Francia e Italia 3) Romanzo e lirica nell’Italia del primo Novecento	Conoscenze: • Le tendenze artistiche • Definizione • Nell’Ottocento • Nel Novecento Abilità: • Identificare gli autori e le opere fondamentali del periodo • Contestualizzare opere letterarie e artistiche

UDA 3 L' autore 1)Giovanni Verga 2) Giovanni Pascoli 3) Gabriele D'Annunzio 4)Italo Svevo 5) Luigi Pirandello	Conoscenze • Il contesto culturale • la vita e le opere • la poetica Abilità • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano • Contestualizzare testi letterari
UDA 4 “L’ Opera” • Giovanni Verga – “<i>Rosso Malpelo</i>”, “<i>La lupa</i>”; <i>letture scelte</i>. • Charles Baudelaire – “<i>L’albatro</i>” • Oscar Wilde– “<i>La bellezza</i>” • Gabriele D’Annunzio – “<i>La pioggia nel pineto</i>”; <i>letture scelte</i>. • Giovanni Pascoli– “<i>X Agosto</i>” – “<i>Lavandare</i>”; <i>letture scelte</i> • Filippo Tommaso Marinetti – “<i>Il manifesto della cucina futurista</i>”; <i>letture scelte di poesie futuriste</i> • Italo Svevo – “<i>L’ultima sigaretta</i>”; <i>letture scelte</i>. • Luigi Pirandello – “<i>la patente</i>”- “<i>Io mi chiamo Mattia Pascal</i>”; <i>letture scelte</i>. • Giuseppe Ungaretti: “<i>San Martino del Carso</i>”, “<i>Veglia</i>”, “<i>Soldati</i>”; <i>letture scelte di poesie ermetiche</i>.	Conoscenze • il contesto culturale • la poetica • Gli elementi di novità • I temi • La lingua • Lo stile Abilità • Saper impostare un’analisi testuale(metrica, stilistica, retorica, narratologica) • Saper individuare figure retoriche, tecnica narrativa, artifici stilistici • Saper individuare le tecniche narrative tipiche del genere • Formulare motivati giudizi critici su autori e testi

Raccordo con le UDA di ed.civica e pluridisciplinari	
---	--

<i>METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI</i>
--

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale integrata da discussione guidata. • Lezione dialogata. • Lavoro di gruppo secondo un percorso guidato. • Lettura ed analisi guidata dei testi. • Metodo deduttivo integrato dal metodo induttivo. • Peer to peer • Flipped classroom |
|---|

Trimestre – pentamestre

LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI
--

Libro di testo in adozione: “Scoprirai leggendo”, Sacco, Manfredi, PARAVIA- vol. 3
--

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Consultazione materiale multimediale su Internet. • Ricerca di documenti, consultazione e riflessione. • Romanzi • Ricettari • film • Video you tube • Materiale multimediale • chat di gruppo |
|---|

VERIFICHE E VALUTAZIONE

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni • tema • Prove strutturate/semistrutturate • Questionari |
|--|

- Relazioni
- Lavori di gruppo
- Colloqui formali ed informali
- Dialogo maieutico
- Partecipazione alle lezioni-dibattito
- Consegna lavori assegnati con attività metacognitiva

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

Uso di materiale semplificato – produzione scritta guidata – uso di materiale multimediale – uso di sintesi e mappe concettuali – attività in peer to peer, cooperative learning

Recupero in itinere attraverso lezioni semplificate – approfondimento – consolidamento delle competenze – tutoring – mastery learning

SPAZI UTILIZZATI

Per le attività in presenza: la classe, laboratori multimediali, auditorium, sala cinema.

Altamura, 10-05-2026

La docente
Prof.ssa Caterina Denora

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: STORIA

Prof.ssa Denora Caterina

Classe V AC

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

G8. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

G9. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

UDA 1

-il primo Novecento

-l'Italia di Giolitti

UDA 2

-La prima guerra mondiale

-il Fascismo in Italia

UDA 3

-Il Nazismo in Germania

-la seconda guerra mondiale

Conoscenze:

-principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XVIII e il secolo XIX in Italia e in Europa

-Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi

-Problematiche economiche e sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi

-evoluzione dei sistemi politico – istituzionali ed economico – produttivi

-Lessico delle scienze storico /sociali

-Categoria e metodi di ricerca storica

-Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo in relazione ai fabbisogni formativi e professionali

-Categorie, lessico e metodi della ricerca storica

Abilità:

-Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche

-Individuare le relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica

-Riconoscere le relazioni tra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenza/ mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali

-Utilizzare ed applicare categorie e metodi e strumenti della ricerca storica

-Analizzare problematiche significative del periodo considerato

-Effettuare confronti tra diversi modelli e tradizioni

-Analizzare criticamente le radici storiche e le evoluzioni delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali

Raccordo con il progetto di educazione civica	
CONTENUTI - Forme di governo e Costituzione - La Nazione come concetto storico	FINALITA' - Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. - Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti nazionali nonché i loro compiti e funzioni essenziali. - Essere consapevoli del valore delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto attraverso il processo storico.
CONTENUTI - La mafia e le vittime di mafia: "Noi siamo Domi" - La questione femminile: "le scarpette rosse"	FINALITA' - Accompagnare i ragazzi verso un percorso di cittadinanza attiva. - Far comprendere il significato storico dei fenomeni in questione. - Combattere ogni forma di discriminazione.

METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI
Lezione frontale integrata da discussione guidata. Lezione dialogata. Lavoro di gruppo, secondo un percorso guidato. Lettura ed analisi delle fonti storiche Metodo deduttivo integrato dal metodo induttivo. Peer to peer

Flipped classroom

Trimestre – pentamestre

LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI

Libro di testo in adozione: “**ABITARE LA STORIA 3-II Novecento e il mondo attuale**”, *B.Mondadori*

- Consultazione materiale multimediale su Internet.
- Ricerca di documenti, consultazione e riflessione.
- Film
- Video you tube
- Materiale multimediale
- chat di gruppo
- consegna lavori assegnati

VERIFICHE E VALUTAZIONE

- Interrogazioni
- Prove strutturate/semistrutturate
- Questionari
- Quiz
- Relazioni
- Lavori di gruppo
- Colloqui formali ed informali
- Dialogo maieutico
- Partecipazione alle lezioni-dibattito

INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO

Uso di materiale semplificato – produzione scritta guidata – uso di materiale multimediale – uso di sintesi e mappe concettuali – attività in peer to peer e cooperative learning.

Recupero in itinere attraverso lezioni semplificate – approfondimento – consolidamento delle competenze

SPAZI UTILIZZATI

Per le attività in presenza: la classe, laboratorio multimediale, mostre, sala cinema

Altamura, 10-05-2026

La docente
Prof.ssa Caterina Denora

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina : DTASR

Classe V AC a.s. 2025-26

Prof. EMILIO CHIAROLLA

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

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

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

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

i nuovi argomenti affrontati.

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

LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI

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

VERIFICHE E VALUTAZIONE

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

strutturati (vero/falso, scelta multipla, collegamenti e completamento); • verifiche sommative, per il controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione; si è fatto uso sia di domande a risposta aperta (per le verifiche orali) sia di esercizi applicativi e prove semistrutturate (per le verifiche scritte). La valutazione ha tenuto conto, per l'attribuzione del voto e del giudizio, di quanto stabilito dal Consiglio di classe. L'insegnante ha basato la valutazione sui seguenti elementi: 1. i risultati delle verifiche sommative; 2. i progressi rispetto alla situazione di partenza; 3. la partecipazione al lavoro scolastico; 4. la capacità di organizzare lo studio; 5. il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali fissati.
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO Recupero curricolare: interventi didattici individualizzati con l'ausilio di schemi logici e mappe concettuali, esercitazione di approfondimento in classe. Interventi di recupero individuale o in piccoli gruppi. Per gli alunni affiancati dai docenti di sostegno con o senza la presenza dall'assistente educatore sono stati messi in atto gli strumenti di intervento definiti nel PEI in un contesto partecipato di progettazione collegiale e corresponsabile.
SPAZI UTILIZZATI Aula/ aula digitale classroom

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: MATEMATICA

PROF.SSA LOMURNO CATERINA

CLASSE 5 AC a.s.2025-26

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 Disciplina: Lingua Inglese	
PROF.SSA CASIO GIUDITTA	CLASSE 5^A AC

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
ARGOMENTO : Menu Planning What's in a menu? Menu formats Types of menu	Conoscenze: Leggere, comprendere e descrivere i vari tipi di menu. Abilità: Saper produrre nella forma scritta e orale sintesi e commenti sui diversi tipi di menu utilizzando in maniera adeguata le strutture grammaticali
ARGOMENTO : Diet and Nutrition The Mediterranean diet The food pyramid Nutrition and nutrients Alternative diets (1): macrobiotics, vegetarian and vegan	Conoscenze: Leggere , comprendere e descrivere la dieta mediterranea come dieta equilibrata e i vari tipi di diete. Individuare e descrivere i vari nutrienti e il loro utilizzo da parte del corpo umano. Abilità: Saper riferire principalmente sulla dieta mediterranea come esempio di un mangiar sano e dei principali disordini alimentari.

ARGOMENTO : Food and Health Food and Health Healthy Eating Fast Food The Slow Food movement Eating disorders	Conoscenze: Leggere, comprendere e descrivere le tendenze in campo gastronomico il Fast food e lo Slow Food (la sua nascita , le sue caratteristiche). Abilità: Saper parlare dei vari vantaggi e svantaggi del fast food e dello Slow Food e conoscere le problematiche connesse ad una alimentazione non equilibrata
ARGOMENTO : Safety procedures Food preservation : Physical Methods, Chemical Methods, Physico – Chemical Methods, Biological Methods	Conoscenze: Leggere comprendere e descrivere le varie tecniche di conservazione. Abilità: Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti al fine di comprendere e valorizzare l'importanza della sicurezza alimentare
ARGOMENTO: UK Political System The British System The Monarch, The Prime Minister and The Cabinet Parliament The European Union Brexit	Conoscenze: Conoscere il sistema politico del paese del quale si studia la lingua. Abilità: Saper produrre nella forma scritta e orale sintesi e commenti sul sistema politico inglese .

METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI

Ore settimanali: 3 ore

Metodologie didattiche: Spiegazione frontale - Brainstorming - Cooperative learning. Ascolto e comprensione di testi motivati da esercizi e questionari. Lavori di gruppo - Mappe concettuali e/o quadri riassuntivi.

Gestione dell'interazione con gli alunni:

Si sono privilegiati i rapporti interpersonali e di gruppo volti a promuovere negli alunni un atteggiamento positivo verso la disciplina e verso l' apprendimento in generale

LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI

Fotocopie, condivisione di video e mappe concettuali

Libro di testo: Catrin Ellen Morris with Alison Smith“ Mastering Cooking ” Eli

VERIFICHE E VALUTAZIONE

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

Per la valutazione si sono soprattutto considerati fattori come la responsabilizzazione, la partecipazione, l'evoluzione cognitiva durante il percorso.

Le verifiche scritte e orali sono state effettuate sulla base di: conoscenza dei contenuti, capacità comunicativa, correttezza e chiarezza espositiva, organicità e ricchezza dei contenuti, rielaborazione personale, capacità di collegamento e capacità critica.

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

Aula con collegamento internet – Laboratorio

Altamura (BA), 8 maggio 2026

Prof.ssa Giuditta Casio

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Anno Scolastico 2025-26

Disciplina: LABORATORIO ENOGASTRONOMICO CUCINA

PROF. Desantis Francesco

CLASSE 5 AC

Competenze professionali: 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. 3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	
CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO IL MERCATO ENOGASTRONOMICO: • Le tipologie di esercizi • Il catering industriale • La ristorazione commerciale • Le prospettive del mercato enogastronomico	Conoscenze: • Tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi • Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti • Le principali tendenze del mercato ristorativo italiano Abilità: • Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela • Leggere, riconoscere ed interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico • Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere • Cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neoristorazione

ARGOMENTO I PRODOTTI ALIMENTARI E L'APPROVVIGIONAMENTO • I prodotti alimentari “gamme” e criteri di qualità • I marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici • La degustazione dei prodotti • La politica degli acquisti • La gestione delle merci • Codici etici e deontologici della professione	Conoscenze: • La classificazione dei prodotti ai livelli di lavorazione • Criteri di qualità degli alimenti • Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici • Analisi sensoriale degli alimenti • I congelati e i surgelati nella ristorazione • Gli elementi del servizio di approvvigionamento e le funzioni dell'economo • La documentazione tipica del settore approvvigionamento Abilità: • Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici e organizzativi, distinguendo i criteri di qualità • Utilizzare correttamente i prodotti a secondo delle gamme • Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi, scegliendo i canali giusti in base a criteri economici-organizzativi • Stoccare correttamente le merci
ARGOMENTO IL LAVORO DEL GASTRONOMO • Organizzazione razionale del lavoro • L'organizzazione della produzione per regole • Programmazione della produzione e della distribuzione	Conoscenze: • I fattori che determinano la qualità del servizio • Organizzazione della produzione di beni e servizi “per regole” e i relativi vantaggi che ne derivano • Le schede tecniche di produzione per la standardizzazione del lavoro • La standardizzazione delle porzioni • I sottogruppi di lavorazione e le tecniche di assemblaggio • I menu ciclici e rotative • Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti Abilità: • Simulare l'organizzazione scientifica del lavoro di cucina • Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto dall'utenza • Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto • Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro • Elaborare procedure di lavoro standardizzare con l'ausilio di schede tecniche

ARGOMENTO LA GASTRONOMIA REGIONALE ITALIANA • La cucina italiana, • nord, • centro • sud • isole	Conoscenze: • Gli elementi caratteristici della cucina italiana • Le caratteristiche della cucina regionale • Il cibo come alimento e prodotto culturale e rapporto tra gastronomia e società . Abilità: • Riconoscere gli stili di cucina attuali • Valorizzare prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio • Valorizzare i piatti della tradizione
ARGOMENTO L'IMPRESA RISTORATIVA • Le tipologie di impianto • La distribuzione con legame differito • I nuovi modelli organizzativi • La cucina cook & chill • La cucina sottovuoto • La cucina d'assemblaggio • Criteri di scelta delle attrezzature	Conoscenze: • I modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina • Le tecniche di legame differito • Principi tecniche vantaggi e svantaggi : - nel sistema cook & chill - della cucina sottovuoto - della cucina d'assemblaggio • Criteri di scelta delle attrezzature • L'evoluzione qualitativa delle attrezzature e le attrezzature innovative Abilità: • Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • Saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione • Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni restorative • Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici e organizzativi
METODOLOGIE DIDATTICHE – TEMPI - Lezione frontale con interazione - Analisi delle fonti o di scritti significativi - Attività didattica laboratoriale: brain storming, classe capovolta, compiti di realtà, storytelling 6 ore settimanali durante tutto l'anno scolastico di cui 4 pratiche svolta in laboratorio di cucina ed due teorica svolta in classe.	
LIBRI DI TESTO, MEZZI E STRUMENTI ADOPERATI	

Libro di Testo: SMART CHEF, ed. HOEPLI Strumentazione multimediale in dotazione alla classe, PC del docente, smartphone del docente e degli studenti, ambienti di studio virtuali sulla piattaforma web “g-suite”, classroom.
VERIFICHE E VALUTAZIONE La verifica del processo di apprendimento ha mirato a: - testimoniare l’acquisizione dei contenuti e le relative competenze - intervenire nella didattica modificandone le strategie in funzione dei bisogni degli alunni e dei relativi processi di apprendimento. La valutazione ha tenuto, quindi, presente: 1. Il raggiungimento degli obiettivi. 2. L’impegno manifestato. 3. I progressi rispetto ai livelli di partenza.
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO Interventi didattici individualizzati con l’ausilio di schemi logici e mappe concettuali
SPAZI UTILIZZATI Aula della classe Classe virtuale su “google classroom” LABORATORI DI CUCINA E AULA MULTIMEDIALE

Il docente
Francesco Desantis

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

Disciplina: Scienza e cultura dell’Alimentazione

Prof. Iacovetti Francesco

Classe V AC

Anno scolastico 2025-26

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.

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
- 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. - Le tossinfezioni alimentari.	- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico - Prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione alimentare.

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	
<i>U.D. 2.1 - Principi di alimentazione equilibrata</i> - I nuovi LARN - Le linee guida per una sana alimentazione - Le tipologie dietetiche (dieta mediterranea,...)	<i>U.D. 2.1- Alimentazione e prevenzione</i> - 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.
<i>U.D. 2.2 – Malattie correlate all'alimentazione</i> - Le reazioni 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.	<i>U.D. 2.3 – I principali regimi dietetici</i> - 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: FRANCESE

Classe 5AC

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.

<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. ÉConoscere 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 troubles du comportement alimentaire La cuisine québécoise. Le Canada et le Québec. La cuisine du Magrheb. Le Maroc. <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: Educazione Civica	
PROF. ssa Carlucci Raffaella	CLASSE 5 AC
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

Anno Scolastico 2025-26

Disciplina: SCIENZE MOTORIE

PROF. Fabio Santarsia

CLASSE 5 AC

COMPETENZE DI RIFERIMENTO: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea 1. Utilizzare le regole Sportive come strumento di convivenza civile; 2. Partecipare alle gare scolastiche, collaborando all'organizzazione dell'attività sportiva anche in compiti di arbitraggio e di giuria; 3. Riconoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute; 4. Riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo; 5. Riconoscere i principali aspetti comunicativi culturali e relazionali dell'espressività corporea; 6. Esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	
CONTENUTI	OBIETTIVI
ARGOMENTO CAPACITA' CONDIZIONALI "POTENZIAMENTO FISILOGICO: La velocità; La forza; La resistenza; L'equilibrio statico e dinamico; L'agilità; L'ampiezza articolare LE CAPACITA' COORDINATIVE COLLEGATE ALLE DIVERSE ESPERIENZE E AI VARI CONTENUTI TECNICI Le capacità di anticipazione e di reazione; La lateralità; La capacità di equilibrio	Conoscenze: ➤ La percezione del proprio se corporeo. ➤ Schemi motori Abilità: ➤ Percepire il proprio se corporeo. ➤ Padroneggiare gli schemi motori per la coordinazione dei movimenti e l'esercizio della pratica motoria e sportiva. ➤ Valutare punti di forza e di debolezza ,potenzialità e limiti del proprio corpo nell'esercizio della pratica motoria e sportiva.

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

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

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

3. I progressi rispetto ai livelli di partenza.
INTERVENTI COMPENSATIVI, INTEGRATIVI E DI APPROFONDIMENTO Interventi didattici individualizzati con l’ausilio di schemi logici e mappe concettuali
SPAZI UTILIZZATI Aula della classe Classe virtuale su “google classroom” Palestra

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