



I.I.S.S. - "T. FIORE"- MODUGNO  
Prot. 0005582 del 15/05/2023  
II-2 (Uscita)



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
"TOMMASO FIORE"**



Sito web: [www.iissfiore.edu.it](http://www.iissfiore.edu.it) Pec: [bais02900g@pec.istruzione.it](mailto:bais02900g@pec.istruzione.it) - Peo: [bais02900g@istruzione.it](mailto:bais02900g@istruzione.it)  
Codice Fiscale 93005290726 – Codice Ministeriale: BAIS02900G - CODICE UNIVOCO D'UFFICIO UFBNRG

## Esami di Stato conclusivi del corso di studi

art. 17, commi 5 e 6, D. Lgs. n. 62 del 2017 – D.M. n. 11 del 25 gennaio 2023

O.M. n. 45 del 9 marzo 2023

# Documento del Consiglio di Classe

**5<sup>A</sup> SEZ. N**

**“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”**

**CUCINA, SALA E VENDITA**

**a.s. 2022/2023**

## INDICE

1.	L'ISTITUTO E IL TERRITORIO	Pag. 2
2.	L'ISTITUTO E L'INCLUSIONE	Pag. 3
3.	STORICO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 4
4.	PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag. 6
5.	OBIETTIVI EDUCATIVI E FORMATIVI	Pag. 7
6.	PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE-PECUP	Pag. 9
	6.1   QUADRO ORARIO	Pag. 11
7.	PIANO DIDATTICO ANNUALE	Pag. 12
	7.1   SCHEDE DISCIPLINARI	Pag. 15
8.	PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA	Pag. 49
9.	PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	Pag. 57
10.	LA VALUTAZIONE	Pag. 60
11.	ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	Pag. 69
12.	PROVE D'ESAME E SIMULAZIONI	Pag. 70
13.	VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE	Pag. 71
14.	GRIGLIE DI VALUTAZIONE	Pag. 71
15.	NUCLEI TEMATICI	Pag. 72
16.	ELENCO ALLEGATI	Pag. 78

## **1. L'ISTITUTO E IL TERRITORIO**

L'Istituto "Tommaso Fiore", nelle due sedi, Modugno e Grumo Appula, costituisce un elemento fondamentale nella crescita educativa e formativa di adolescenti e adulti che si avvalgono di una vasta gamma di servizi, attività e indirizzi offerti dalla scuola e di possibilità di sbocco professionale. Il bacino d'utenza dell'istituto comprende sia studenti residenti nei comuni dove sono ubicate le due sedi, che pendolari dei comuni limitrofi di Bari, Palo del Colle, Bitritto, Bitetto, Toritto, Binetto, Bitonto, Sannicandro. Per rispondere alle esigenze del territorio, l'Istituto ha ampliato nel tempo la propria offerta formativa nei settori strategici del marketing e delle lingue straniere nonché del turismo e delle nuove tecnologie, della ristorazione e accoglienza alberghiera. Tanti sono stati i progetti finalizzati alla lotta alla dispersione scolastica. Dall'anno scolastico 2018-19 è stato attivato, presso la sede di Grumo Appula, l'indirizzo IPSSAR - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera.

Il contesto socio - economico di provenienza degli studenti è caratterizzato da famiglie di fascia economico sociale medio - bassa. La tipologia di lavoro dei genitori più frequente è rappresentata da lavoro dipendente (operai o addetti poco qualificati), lavoro nel settore agricolo e lavori atipici con una connotazione di precarietà. Per un certo numero di famiglie la scuola non rappresenta una occasione di crescita e di realizzazione personale. Alta è la percentuale di alunni disabili, alcuni dei quali richiedono la presenza di docenti di sostegno maggiormente qualificati nella gestione di alcune casistiche particolari. Negli ultimi anni, si registra anche un progressivo aumento di studenti con DSA e con BES, che richiedono l'attivazione di strategie didattiche che assicurino la personalizzazione degli apprendimenti. La pandemia di questi ultimi anni e la conseguente crisi economica ha ulteriormente depresso il potere di acquisto di queste famiglie che, spesso, hanno difficoltà persino nell'acquisto dei libri di testo.

L'Istituto svolge numerose attività in raccordo con il territorio, in tutti i periodi dell'anno: collabora si avvale delle collaborazioni della ASL, associazioni di volontariato, centri per l'impiego, industrie operanti sul territorio. Per consolidare e implementare la realizzazione dei P.C.T.O, l'istituto, ogni anno, stipula protocolli d'intesa con i consorzi presenti sul territorio, con gli Enti Locali per la promozione e l'accoglienza turistica, con le Aziende provinciali e regionali per l'esercizio delle professionalità specifiche e con gli Enti di formazione per l'approfondimento dei percorsi di indirizzo. Inoltre, l'istituto fa parte di reti di scuole che operano per l'implementazione di buone pratiche, come la RENAIA, la RETE ALBERGHIERI di PUGLIA e l'AEHT. Sono attivi accordi per stage per alunni disabili.

## **2. L'ISTITUTO E L'INCLUSIONE**

La scuola realizza regolarmente numerose attività per favorire l'inclusione degli studenti con disabilità. Gli insegnanti curricolari e di sostegno utilizzano metodologie che favoriscono una didattica inclusiva.

La scuola si prende cura degli altri studenti con bisogni educativi speciali formulando specifici Piani Didattici Personalizzati che vengono aggiornati con regolarità. Da alcuni anni, la scuola elabora esclusivamente PEI basati sul sistema ICF. Alla formulazione dei Piani Educativi Individualizzati partecipano tutti gli insegnanti ed il raggiungimento degli obiettivi definiti nei Piani Educativi Individualizzati viene monitorato con regolarità.

La scuola ha maturato una documentata competenza nella gestione dei DSA e degli alunni con BES. Sono presenti laboratori di attività creative e classi tablet per una didattica aumentata dalle tecnologie. La scuola realizza attività su temi interculturali e sulla valorizzazione delle diversità. Sono attivi corsi di Italiano lingua 2 per studenti di recentissima immigrazione. Sono anche stati realizzati specifici interventi di potenziamento soprattutto nell'area delle lingue straniere per il conseguimento delle certificazioni e dell'informatica con oltre 400 studenti interessati in percorsi di formazione e certificazioni specifici. Numerosi sono stati gli alunni coinvolti in manifestazioni, premi e concorsi, con risultati davvero lusinghieri. È attivo uno sportello "Fiocchetto Lilla" per la prevenzione dei disturbi del comportamento alimentare, in collaborazione con la ASL Bari e alcune associazioni. È attivo anche su entrambe le sedi uno sportello di consulenza psicologica.

All'inizio dell'anno scolastico, il Gruppo di lavoro per l'inclusione sottopone ad attenta analisi la documentazione degli alunni con diagnosi di disabilità di nuova iscrizione.

Il nostro Istituto in collaborazione con aziende e associazioni del territorio ha attivato percorsi di PCTO per studenti con disabilità, al fine di coinvolgere gli studenti in attività pratico-laboratoriali e facilitare l'ingresso nel mondo del lavoro attraverso il loro contributo personale, unico e creativo.

### 3. STORICO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**Docente Coordinatore: Prof.ssa VILELLA MARIA**

Disciplina	Continuità docenti		
	A.S. 2020/21 3^ N	A.S. 2021/22 4^ N	A.S. 2022/23 5^ N
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	MORAMARCO RAFFAELLA	LACRIOLA MICHELE	LACRIOLA MICHELE
STORIA	MORAMARCO RAFFAELLA	GIOVANNIELLO NICOLETTA	LACRIOLA MICHELE
LINGUA INGLESE	ZERULO ANGELA	GALEONE PIERFRANCESCO	DE LEONARDIS FABIO
MATEMATICA	INCAMPO ANGELA	SABATO ANNA	SABATO ANNA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LESTINGI NICOLETTA	LESTINGI NICOLETTA	TRICARICO MARILISA
IRC	PANZARINO ROSA	PANZARINO ROSA	PANZARINO ROSA
LINGUA FRANCESE	D'AGOSTINO CARMELA ANNA	D'AGOSTINO CARMELA ANNA	D'AGOSTINO CARMELA ANNA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SISTINO ANNALISA	LOZITO MARIA LUISA	LOZITO MARIA LUISA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	VILELLA MARIA	VILELLA MARIA	VILELLA MARIA
LABORATORIO DI CUCINA	GALENA GIUSEPPE	GALENA GIUSEPPE	GALENA GIUSEPPE
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA	LEMMA FILIPPO	LEMMA FILIPPO	LEMMA FILIPPO

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA CUCINA		TETRO ROCCO	SCALERA RAFFAELE
EDUCAZIONE CIVICA	TUTTI I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE		

#### **4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è formata da n. 19 alunni (di cui n. 10 alunni e n. 9 alunne) tutti provenienti dalla quarta N dello scorso anno e frequentanti regolarmente le lezioni.

In classe sono presenti 3 alunni con BES/DSA per i quali sono stati redatti i piani didattici personalizzati (PDP), disponibili nei fascicoli degli studenti.

Per ogni alunno è stato redatto regolare Patto Formativo Individuale (PFI) calibrato sulla base dei percorsi formativi individuali pregressi e che tiene conto delle personalicompetenze formali, non-formali ed informali (D.I. 12/03/2015). Il PFI è parte integrante del fascicolo personale di ciascun alunno agli atti della scuola.

La classe ha sempre manifestato un comportamento abbastanza rispettoso deidocenti e delle regole scolastiche nel loro insieme, tranne a volte da parte di qualche alunno un po' più vivace per i quali è stato necessario un richiamo da parte degli stessi docenti e contattare le rispettive famiglie. Dal punto di vista relazionale gli studenti hanno creato un clima positivo, da cui emergono anche differenti personalità che inevitabilmente creano un contesto educativo complesso e dinamico.

La frequenza è stata abbastanza assidua. Ad ogni modo va sottolineato che una parte della classe ha dimostrato un buon impegno nello studio e nella partecipazione al dialogo formativo nell'intero corso di studi in generale, mentre, per un'altra parte si è registrato un impegno sufficiente.

È stata molto sentita e spontanea la partecipazione agli eventi extra-didattici organizzati dalla scuola nel corso del triennio, soprattutto in questo ultimi due anni, viste le restrizioni da parte del nostro Governo a seguito della pandemia da Covid – 19 nell'a.s. 2020/21.

La preparazione culturale pregressa degli studenti, le loro capacità ed attitudini personali differenti hanno portato, alla fine del percorso didattico, a livelli di competenza e profitto differenti. Un gruppo di studenti si è contraddistinto per costanza, assiduità e grande motivazione all'apprendimento. Alcuni studenti, invece, pur evidenziando un buon impegno, sono riusciti a raggiungere risultati che sono mediamente sufficienti. Infine, altri studenti hanno mantenuto negli anni differenziazioni in ordine alle capacità, all'impegno ed alla continuità, evidenziando in qualche disciplina, difficoltà nell'affrontare argomenti di studio di una certa ampiezza. Per questo gruppo, numericamente circoscritto, permangono una modesta capacità elaborativa ed una certa fragilità, che hanno comportato valutazioni appena sufficienti nella maggior parte delle discipline.

In relazione ai metodi utilizzati per raggiungere gli obiettivi prefissati, ogni docente ha attivato continue verifiche per feedback immediati con pause e rinforzi tesi a monitorare l'attività didattica, a confermare e/o a modificare la programmazione iniziale e a consentire agli alunni di essere in possesso dei prerequisiti utili alle lezioni successive.

La valutazione formativa terrà conto quindi non solo del profitto didattico, ma anche di tutte le componenti che concorrono alla formazione della personalità e della professionalità di ogni studente. La valutazione finale terrà dunque conto dei progressi registrati da ogni allievo rispetto ai livelli di partenza, dell'interesse, della partecipazione e dell'impegno.

Una tappa significativa del processo di apprendimento e crescita della classe si è rivelata l'attività dell'area professionalizzante che, suddivisa in fase teorica e fase di tirocinio, ha contribuito all'auto-orientamento e allo sviluppo delle abilità tecnico-pratiche, favorendo anche l'acquisizione di capacità atte a consentire agli alunni di operare scelte significative e di risolvere problemi.

Nell'ambito dei PCTO tutti gli allievi della classe hanno partecipato agli stage previsti; in queste occasioni molti alunni si sono distinti per aver saputo applicare in campo lavorativo le conoscenze e le abilità professionali acquisite nell'intero corso di studi.

Lo stage aziendale risulta di notevole rilevanza in quanto contribuisce al potenziamento delle abilità tecnico-pratiche proprie del settore di studi ed infatti gli alunni tutti si sono distinti per aver saputo applicare in campo lavorativo le conoscenze e le abilità professionali acquisite nell'intero corso di studi.

Alcuni alunni hanno partecipato ai Campionati della Cucina Italiana 2023 (FIC) che si è tenuto a Rimini dal 19 al 22 febbraio, altri alla Fiera Didacta Italia a Firenze dall'8 al 10 marzo, e tanti altri eventi organizzati dai colleghi dei diversi laboratori e ai quali gli alunni hanno attivamente partecipato.

Ampio spazio è stato dato alle informazioni relative alle nuove modalità dell'esame di Stato e al percorso di Cittadinanza e Costituzione grazie al contatto continuo e alla disponibilità di tutto il Consiglio di Classe che si sta adoperando e si adopererà affinché gli studenti possano affrontare con serenità l'esame.

## **5. OBIETTIVI EDUCATIVI E FORMATIVI**

L'Istituto favorisce il successo scolastico dei propri alunni e pone attenzione al percorso formativo di ogni singolo studente, perseguendo il raggiungimento dei seguenti obiettivi formativi, secondo quanto previsto dall'art. 1, comma 7 della L. 107/2015:

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche



- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89

- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali
- definizione di un sistema di orientamento.

## **6. PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE -PECUP**

L'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

L'attenzione per i Percorsi per le Competenze Trasversali e la partecipazione degli studenti ad esperienze svolte in contesti reali risultano essere validi strumenti per mettere in campo la teoria. La personalizzazione degli apprendimenti attraverso l'elaborazione del Progetto Formativo Individuale (PFI) e l'organizzazione del sistema tutoriale consentono di sostenere le studentesse e gli studenti nel proprio progetto di vita e di lavoro.

L'attività didattica è pianificata attraverso l'aggregazione delle attività e degli insegnamenti all'interno degli Assi culturali e la costruzione di modelli di Unità di Apprendimento (UdA). Gli assi personalizzano l'attività didattica per il raggiungimento delle competenze, declinate in abilità e conoscenze.

Al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento specifici relativi al profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” sono:

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. 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.
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11. Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

## 6.1 QUADRO ORARIO

<b>INSEGNAMENTI GENERALI</b>	<b>3° ANNO</b>	<b>4° ANNO</b>	<b>5° ANNO</b>
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	2	2	2
Lingua Francese	3	3	3 (di cui n. 1 in copresenza con laboratorio di Enogastronomia Sala per indirizzo Enogastronomia e Laboratorio Servizi Enogastronomici Cucina-per indirizzo Sala e Vendita)
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie	2	2	2
Religione Cattolica	1	1	1
<b>INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO - ENOGASTRONOMIA</b>			
Diritto e Tecniche Amministrative nelle Strutture Ricettive	4	4	4
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	4	5 (di cui n. 1 in copresenza con Lab. Servizi Enogast. Cucina-)
Laboratorio di Cucina	4	6	6
Laboratorio di	7	5	2 (di cui n. 1

Enogastronomia Sala			copresenza con Lingua Francese n. 1 in copresenza con Sc. Cultura Alim.)
---------------------	--	--	---

<b>INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO – SALA E VENDITA</b>			
Diritto e Tecniche Amministrative nelle Strutture Ricettive	4	4	4
Scienza e Cultura dell’Alimentazione	4	4	5 (di cui n. 1 in copresenza con Lab. Sala e Vendita)
Laboratorio di Enogastronomia Sala	7	5	6
Laboratorio Servizi Enogastronomici Cucina (per indirizzo Sala e Vendita)			2 (di cui n. 1 copresenza con Lingua Francese n. 1 in copresenza con Sc. Cultura Alim.))

## 7. PIANO DIDATTICO ANNUALE

Sulla base dei curricoli previsti dalla normativa, delle indicazioni del Collegio Docenti, i docenti del Consiglio di Classe, hanno organizzato l’attività didattica in unità di apprendimento interdisciplinari.

Gli interventi di recupero, organizzati durante tutto l’anno scolastico, hanno avuto un carattere personalizzato e un nuovo approccio didattico finalizzato sia a recuperare le lacune pregresse, portando gli alunni al livello di sufficienza o almeno ad un significativo miglioramento, ma anche a motivare gli alunni allo studio, far acquisire un metodo più efficace, e migliorare l’autostima.

Il C.d.c., al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha programmato diverse strategie avvalendosi degli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo di “insegnamento/apprendimento”.

Si è dato spazio, in ogni materia, ai seguenti tipi di attività in classe:

- lezione frontale
- lezione dialogata
- lezione pratica
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo
- problem solving
- lavori di gruppo
- dibattito in classe
- discussione guidata
- lezione-applicazione
- attività laboratoriale
- conversazione su esperienze e vissuti personali
- brainstorming e scoperta guidata
- relazioni su ricerche individuali e di gruppo
- case management
- case-study
- simulazione e role-play
- elaborazione di schemi/mappe concettuali e/o quadri riassuntivi
- esame di materiali e documentazioni
- uso di scale di misurazione, item, tabelle, diagrammi di flusso
- didattica per progetto
- correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti in classe e a casa
- esercitazioni individuali in classe
- esercitazioni per piccoli gruppi in classe
- esercitazioni grafiche e pratiche
- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi

Sono stati utilizzati:

- Libro di testo
- Altri testi
- Manuali
- Dizionari
- Appunti e Dispense
- Riviste specializzate
- Quotidiani
- Fotografie
- Fotocopie
- Internet
- Registratore audio
- Lavagna luminosa
- Videoproiettore
- Videocamera
- Televisore
- Videoregistratore
- Cdrom
- LIM
- Personal computer
- Software didattici

Spazi

- Laboratorio di informatica
- Laboratorio linguistico
- Laboratorio di cucina
- Palestra

Altro

- Visite guidate
- Uscite didattiche
- Incontri con esperti
- Conferenze
- Dibattiti

I tempi del processo di insegnamento-apprendimento sono stati calibrati secondo i processi e i ritmi di apprendimento degli alunni. Il C.d.c ha saputo adattare, tramite “accordi metodologici”, il curriculum di scuola facendo una Progettazione Didattica coerente e coesa attraverso una documentazione trasparente e comprensibile da parte degli utenti del servizio scolastico.

## 7.1 SCHEDE DISCIPLINARI

**Documento del Consiglio di Classe 5^N**

**a.s. 2022/23**

**Enogastronomia – Cucina, Sala e Vendita**

**Grumo Appula**

**SCHEDA DISCIPLINARE**

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: Prof. MICHELE LACRIOLA

COMPETENZE CHIAVE IN AMBITO EUROPEO	<ol style="list-style-type: none"><li>1. competenza alfabetica funzionale;</li><li>2. competenza multilinguistica;</li><li>3. competenza digitale;</li><li>4. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li><li>5. competenza in materia di cittadinanza;</li><li>6. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li></ol>
COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA GENERALE	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</li><li>2. 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</li></ol>
COMPETENZE IN USCITA DI INDIRIZZO	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 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.</li><li>2. 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.</li></ol>



CONTENUTI:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Giovanni Verga e il Verismo nell'età del Positivismo e del Naturalismo</li> <li>2. Il decadentismo di matrice francese e inglese e i suoi riflessi nella letteratura italiana: Baudelaire, Wilde, Pascoli, Fogazzaro e D'Annunzio</li> <li>3. La crisi dell'uomo moderno nella narrativa del primo novecento: Svevo e Pirandello</li> <li>4. La poesia tra le due guerre: Ungaretti, Quasimodo e Montale</li> <li>5. Le donne nella letteratura: Sibilla Aleramo prima letterata femminista, Elsa Morante e la seconda guerra mondiale, Sabrina Efyonay e la lotta al pregiudizio razziale ( lettura integrale del libro "Addio a domani")</li> </ol>
------------	---

METODOLOGIE	CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	STRUMENTI UTILIZZATI
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Metodo induttivo</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Discussione guidata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prova scritta</li> <li>• Colloquio</li> <li>• Interventi da banco</li> <li>• Prove strutturate</li> <li>• Elaborati individuali</li> <li>• Elaborati di gruppo</li> <li>• Piattaforma G-Suite forEducation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo/i di adozione:</li> <li>• Piattaforma</li> <li>• Biblioteca</li> <li>• Risorse documentali a stampa</li> <li>• Risorse documentali online</li> <li>• Audiovisivi</li> </ul>

Il docente

Michele Lacriola

*(firma omessa ai sensi dell'art.3 D.L. n. 39/93)*

**Documento del Consiglio di Classe 5^N**

**a.s. 2022/23**

**Enogastronomia – Cucina, Sala e Vendita**

**Grumo Appula**

**SCHEMA DISCIPLINARE**

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Prof. MICHELE LACRIOLA

<p>COMPETENZE CHIAVE IN AMBITO EUROPEO</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. competenza alfabetica funzionale;</li><li>2. competenza multilinguistica;</li><li>3. competenza digitale;</li><li>4. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li><li>5. competenza in materia di cittadinanza;</li><li>6. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li></ol>
<p>COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA GENERALE</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</li><li>2. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</li><li>3. 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</li><li>4.</li><li>5. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</li></ol>

<b>COMPETENZE IN USCITA DI INDIRIZZO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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.</li> <li>2.</li> <li>3. 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.</li> </ol>
<b>CONTENUTI:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dal Congresso di Vienna all'Unità d'Italia</li> <li>2. La seconda rivoluzione industriale</li> <li>3. Colonialismo in Europa e in Italia</li> <li>4. L'età giolittiana</li> <li>5. La prima guerra mondiale</li> <li>6. La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS</li> <li>7. i Totalitarismi: nazismo, fascismo e stalinismo</li> <li>8. La II guerra mondiale</li> <li>9. Il campo 65 di Altamura</li> </ol>

<b>METODOLOGIE</b>	<b>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</b>	<b>STRUMENTI UTILIZZATI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Metodo induttivo</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Discussione guidata</li> <li>• visite guidate presso luoghi di interesse storico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prova scritta</li> <li>• Colloquio</li> <li>• Interventi da banco</li> <li>• Prove strutturate</li> <li>• Elaborati individuali</li> <li>• Elaborati di gruppo</li> <li>• Piattaforma G-Suite forEducation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo/i di adozione: Brancati- Pagliarani, La storia in 100 lezioni, La Nuova Italia</li> <li>• Piattaforma</li> <li>• Biblioteca</li> <li>• Risorse documentali a stampa</li> <li>• Risorsedocumentalisur ete</li> <li>• Audiovisivi</li> </ul>

Il docente

Michele Lacriola

*(firma omessa ai sensi dell'art.3 D.L. n. 39/93)*

**Documento del Consiglio di Classe 5^N**

**a.s. 2022/23**

**Enogastronomia – Cucina, Sala e Vendita**

**Grumo Appula**

**SCHEMA DISCIPLINARE**

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: Prof. De Leonardis Fabio

<b>COMPETENZE CHIAVE IN AMBITO EUROPEO</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. competenza alfabetica funzionale;</li><li>2. competenza multilinguistica;</li><li>3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;</li><li>4. competenza digitale;</li><li>5. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li><li>6. competenza in materia di cittadinanza;</li><li>7. competenza imprenditoriale;</li><li>8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li></ol>
<b>COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA GENERALE</b>	<p>Saper riportare discorsi nel passato</p> <p>Saper parlare di fatti nel presente e nel futuro</p> <p>Saper parlare di errori nel passato</p> <p>Saper esprimere probabilità ed ipotesi</p> <p>Saper esprimere rimpianti</p>
<b>COMPETENZE IN USCITA DI INDIRIZZO</b>	<p>Saper esporre e produrre con termini semplici i contenuti essenziali degli argomenti svolti dando prova di aver acquisito capacità di collegamento fra le varie discipline</p> <p>Sapere preparare un menù</p> <p>Saper riconoscere i differenti tipi di contaminazione nei cibi</p> <p>Saper distribuire gli alimenti nella piramide alimentare</p> <p>Saper illustrare le norme igieniche per i professionisti in cucina</p> <p>Saper descrivere come conservare i cibi</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche di alcune diete: mediterranea, vegetariana, vegana, macrobiotica</p>

	<p>Saper parlare di allergie ed intolleranze alimentari</p> <p>Saper esporre e mettere a confronto le esperienze di alternanza scuola-lavoro svolte nei tre anni</p>
CONTENUTI:	<p><b>Module 8 (On the safe side)</b>  <b>Unit 1: Foodsafety</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● World foodsafety</li> <li>● Safefoods</li> <li>● Pathogenicmicroorganism</li> <li>● Foodcontaminants</li> </ul> <p><b>Module 8, Unit 2 - Foodsafetycertification</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Foodcertifications</li> <li>● HACCP and CCPs</li> <li>● Foodsafetyguidelines</li> </ul> <p><b>Module 8, Unit 3 - Foodpreservationsystems</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Food preservation and food preservation systems</li> <li>● Temperature control</li> </ul> <p><b>Module 9 (On the mission)</b>  <b>Unit 1: Vocationaleducation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Vocationaleducation</li> <li>● Luxuryhospitality</li> </ul> <p><b>Module 9, Unit 3: Culinaryspecialisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cheese and itsspecializedlanguage</li> <li>● Wine and itsspecializedlanguage</li> <li>● Cooking with wine</li> </ul> <p><b>Module 10, Unit 2 - The application letter &amp; CV</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Business letterlanguage</li> <li>● Professional skills and abilities</li> </ul>

METODOLOGIE	CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	STRUMENTI UTILIZZATI
<input type="checkbox"/> Lezione frontale	<input type="checkbox"/> Prova scritta	✓ Testo/i di adozione:

<input type="checkbox"/> Lezione partecipata <input type="checkbox"/> Metodo induttivo <input type="checkbox"/> Discussione guidata <input type="checkbox"/> Role Play	<input type="checkbox"/> Colloquio <input type="checkbox"/> Interventi d'aula <input type="checkbox"/>	Cookbook Club Up  Altro: Let's Do Business in English, sez. "Cultural Background: The European Union" ✓ ✓ Audiovisivi: video di argomento culinario tratti da YouTube ✓ ✓
---	--	---

Il docente

Prof. Fabio De Leonardis

*(firma omessa ai sensi dell'art.3 D.L. n. 39/93)*

**Documento del Consiglio di Classe 5^N**

**A.S. 2022/23**

**Enogastronomia – Cucina, Sala e Vendita**

**Grumo Appula**

**SCHEMA DISCIPLINARE**

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: Prof.ssa CARMELA ANNA D'AGOSTINO

<b>COMPETENZE CHIAVE IN AMBITO EUROPEO</b>	9. competenza alfabetica funzionale; 10. competenza multilinguistica; 11. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 12. competenza digitale; 13. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 14. competenza in materia di cittadinanza; 15. competenza imprenditoriale; 16. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
<b>COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA GENERALE</b>	<b>Competenza in uscita n° 4</b> 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  <b>Competenza in uscita n° 5</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  <b>Competenza in uscita n° 7</b> Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
<b>COMPETENZE IN USCITA DI</b>	<b>Competenza in uscita n° 2:</b>

INDIRIZZO	<p>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.</p> <p><b>Competenza in uscita n° 4</b></p> <p>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</p> <p><b>Competenza in uscita n° 7</b></p> <p>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.</p>
CONTENUTI:	<p>Dal libro: <i>Côté cuisine côté salle</i></p> <p><b>7 – Entrée en matière</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les entrées</li> <li>• Aromates et fines herbes</li> <li>• Les légumes</li> <li>• Les sauces, les assaisonnements et les matières grasses</li> <li>• Détailler une entrée</li> <li>• Les cartes et les menus</li> <li>• Les repas français</li> </ul> <p><b>11 – Cap sur les vins</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les vins</li> <li>• La France et ses vins</li> </ul> <p><i>Civilisation :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Servir les vins français</i></li> <li>• <i>Déguster les vins</i></li> </ul> <p><b>13 – Côté réception</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La réception</li> <li>• L'ABC des réceptions</li> </ul>



	<p><b>14 – Myriade de restos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le restaurant</li> <li>• Les différents types de restauration</li> </ul> <p><b>15 – Des cuisines variées*</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parler des différentes formes de cuisine*</li> </ul> <p><b>16 – Cuisines et santé*</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les mots pour parler de la cuisine et santé*</li> <li>• Le régime méditerranéen*</li> <li>• Le régime Okinawa*</li> <li>• La micronutrition*</li> </ul> <p>*Argomenti da svolgere entro la fine dell'anno scolastico</p>
--	---

METODOLOGIE	CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	STRUMENTI UTILIZZATI
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lezione frontale</li> <li>✓ Lezione partecipata</li> <li>✓ Metodo induttivo</li> <li>✓ Lavoro di gruppo</li> <li>✓ Discussione guidata</li> <li>✓ Simulazione</li> <li>✓ Esercitazioni individuali e in piccoli gruppi</li> <li>✓ Correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prova scritta</li> <li>✓ Colloquio</li> <li>✓ Interventi d'aula</li> <li>✓ Prove strutturate</li> <li>✓ Elaborati individuali</li> <li>✓ Elaborati di gruppo</li> <li>✓ Simulazione</li> <li>✓ Piattaforma G-Suite for Education</li> <li><input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Testo/i di adozione: Côté cuisine côté salle – Silvia Ferrari, Henri Dubosc</li> <li>Ed. Minerva Scuola</li> <li>✓ Piattaforma</li> <li>✓ Risorse documentali a stampa</li> <li>✓ Risorse documentali surete</li> <li>✓ Audiovisivi</li> <li>✓ Software didattico / applicativo</li> <li><input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):</li> </ul>

Il docente

Carmela Anna D'Agostino

*(firma omessa ai sensi dell'art.3 DL 39/93)*

**Documento del Consiglio di Classe 5^N**

**a.s. 2022/23**

**Enogastronomia – Cucina, Sala e Vendita**

**Grumo Appula**

**SCHEMA DISCIPLINARE**

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: prof.ssa SABATO ANNA

COMPETENZE CHIAVE IN AMBITO EUROPEO	<ol style="list-style-type: none"><li>1. competenza alfabetica funzionale;</li><li>2. competenza multilinguistica;</li><li>3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;</li><li>4. competenza digitale;</li><li>5. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li><li>6. competenza in materia di cittadinanza;</li><li>7. competenza imprenditoriale;</li><li>8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li></ol>
COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA GENERALE	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</li><li>2. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</li><li>3. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</li></ol>
COMPETENZE IN USCITA DI INDIRIZZO	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 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.</li><li>2. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.</li></ol>
CONTENUTI:	<b>MODULO DI ALGEBRA DI BASE</b>

Equazioni di primo grado intere e fratte

Disequazioni di primo grado intere e fratte

Equazioni di secondo grado complete e incomplete

Disequazioni di secondo grado intere e fratte

### **MODULO 1: LE FUNZIONI E LE LORO PROPRIETÀ**

Le funzioni reali di variabile reale:

Definizione di funzione

Classificazione delle funzioni

Dominio e codominio di una funzione

Gli zeri di una funzione e il suo segno

Le funzioni crescenti, le funzioni decrescenti

Le funzioni pari e dispari

### **MODULO 2: I LIMITI**

Concetto di limite

Calcolo dei limiti

Definizione di continuità di una funzione

Asintoti (verticale, orizzontale)

### **MODULO 3: LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE**

La derivata di una funzione:

Il rapporto incrementale

Definizione di derivata di una funzione

Significato geometrico della derivata

Calcolo della derivata

Le derivate fondamentali:

La derivata di una funzione costante

La derivata della funzione potenza

	<p>La derivata della funzione <math>y = \sqrt{x}</math></p> <p>La derivata della funzione <math>y = 1/x</math></p> <p>La derivata della funzione esponenziale</p> <p>La derivata della funzione logaritmica</p> <p>La derivata della funzione seno e coseno</p> <p><u>Enunciati dei teoremi sul calcolo delle derivate:</u></p> <p>La derivata del prodotto di una costante per una funzione</p> <p>La derivata della somma di funzioni</p> <p>La derivata del prodotto di funzioni</p> <p>La derivata del quoziente di due funzioni</p> <p>La derivata di funzioni composte</p> <p>Teoremi fondamentale del calcolo differenziale: teoremi di Rolle e Lagrange*</p> <p><b>MODULO 4: STUDIO DELLE FUNZIONI RAZIONALI (INTERE E FRATTE) *</b></p> <p>Dominio della funzione</p> <p>Intersezioni con gli assi cartesiani</p> <p>Segno della funzione</p> <p>Calcolo degli asintoti verticale e orizzontale</p> <p>Funzioni crescenti e decrescenti e derivate</p> <p>Massimi, minimi e flessi</p> <p>Grafico approssimato della funzione</p> <p><b>MODULO 5: LA PROBABILITA'</b></p> <p>Definizione di probabilità classica</p> <p>Somma logica di eventi.</p> <p>Prodotto logico di eventi</p>
--	---

METODOLOGIE	CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	STRUMENTI UTILIZZATI
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Metodo induttivo</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Discussione guidata</li> <li>• Simulazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prova scritta</li> <li>• Colloquio</li> <li>• Interventi da banco</li> <li>• Prove strutturate</li> <li>• Elaborati Individuali</li> <li>• Elaborati di gruppo</li> <li>• Simulazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo/i di adozione: Matematica in cucina, in sala, in albergo di Bergamini, Barozzi, Trifone (casa ed. Zanichelli)</li> <li>• Piattaforma</li> <li>• Biblioteca</li> <li>• Risorse documentali a stampa</li> <li>• Risorse documentali su rete</li> <li>• Audiovisivi</li> <li>• Software didattico /applicativo</li> </ul>

Il docente

prof.ssa Anna Sabato

*(firma omessa ai sensi dell'art.3 D.L. n. 39/93)*

**Documento del Consiglio di Classe 5^N**

**a.s. 2022/23**

**Enogastronomia – Cucina, Sala e Vendita**

**Grumo Appula**

**SCHEMA DISCIPLINARE**

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: Prof.ssa LOZITO Maria Luisa

COMPETENZE CHIAVE IN AMBITO EUROPEO	17. competenza alfabetica funzionale; 18. competenza multilinguistica; 19. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 20. competenza digitale; 21. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 22. competenza in materia di cittadinanza; 23. competenza imprenditoriale; 24. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA GENERALE	- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.  - 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.  - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
COMPETENZE IN USCITA DI INDIRIZZO	-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.  -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.
CONTENUTI:	<p><b>QUALITA' ALIMENTARE E MADE IN ITALY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualità dei prodotti agroalimentari e sistemi di tutela delle eccellenze: prodotti tipici locali e nazionali e prodotti a marchio di qualità (DOP, IGP, STG)</li> <li>- Il made in Italy</li> </ul> <p><b>I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</b></p> <p>Prodotti fortificati, arricchiti, probiotici, prebiotici, simbiotici, integratori alimentari, OGM, novelfood</p> <p><b>IGIENE DEGLI ALIMENTI</b></p> <p><b>CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI</b></p> <p>Contaminazioni chimiche</p> <p>Contaminazioni fisiche</p> <p>Contaminazioni biologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le malattie trasmesse dagli alimenti</li> <li>- Virus e batteri</li> </ul> <p><b>TOSSINFEZIONI ALIMENTARI</b></p> <p>Salmonellosi</p> <p>Botulismo</p> <p>Infezioni virali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Epatite A</li> </ul> <p>Parassitosi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anisakis</li> <li>- Teniasi</li> </ul>

## SICUREZZA E PREVENZIONE

Autocontrollo e HACCP

## DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

### DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE

Aspetti generali

- IMC
- Peso teorico
- Fabbisogno energetico
- LARN

La dieta in gravidanza

La dieta dell'adolescente

La dieta dell'adulto

La dieta e lo sport

### DIETE E STILI ALIMENTARE

La dieta mediterranea

La dieta vegetariana e vegana

La piramide alimentare

### ELEMENTI DI DIETOTERAPIA

La dieta nelle malattie cardiovascolari:

- Ipertensione arteriosa
- Iperlipidemie e aterosclerosi

La dieta nelle malattie metaboliche:

- Diabete
- Obesità

I disturbi del comportamento alimentare

Allergie e intolleranze alimentari:



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le allergie alimentari: generalità</li> <li>- Le intolleranze alimentari: al lattosio e la celiachia</li> </ul> <p>Educazione civica</p> <p>La sostenibilità della dieta mediterranea</p>
--	--

METODOLOGIE	CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	STRUMENTI UTILIZZATI
<ul style="list-style-type: none"> <li>X Lezione frontale</li> <li>X Lezione partecipata</li> <li>X Metodo induttivo</li> <li>X Lavoro di gruppo</li> <li>X Discussione guidata</li> <li>X Simulazione <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Altro/i(specificare):</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>X Prova scritta</li> <li>X Colloquio</li> <li>X Interventi dal banco</li> <li>X Prove strutturate</li> <li>X Elaborati individuali</li> <li>X Elaborati di gruppo <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Simulazione</li> <li><input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education</li> <li><input type="checkbox"/> Altro/i(specificare):</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>X Testo/i di adozione: <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Alimentazione oggi 5 anno. Silvano Rodato.</b></li> </ul> </li> <li>✓ Piattaforma</li> <li>✓ Biblioteca</li> <li>✓ Risorse documentali a stampa</li> <li>X Risorse documentali su rete</li> <li>X Audiovisivi <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Software didattico /applicativo</li> <li>✓ Altro/i(specificare):</li> </ul> </li> </ul>

Il docente

Maria Luisa LOZITO

*(firma omessa ai sensi dell'art.3 D.L. n. 39/93)*

**Documento del Consiglio di Classe 5^N**

**a.s. 2022/23**

**Enogastronomia – Cucina, Sala e Vendita**

**Grumo Appula**

**SCHEMA DISCIPLINARE**

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

**DOCENTE: Prof.ssa VILELLA MARIA**

COMPETENZE CHIAVE IN AMBITO EUROPEO	25. competenza alfabetica funzionale; 26. competenza multilinguistica; 27. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; 28. competenza digitale; 29. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 30. competenza in materia di cittadinanza; 31. competenza imprenditoriale; 32. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA GENERALE	f. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
COMPETENZE IN USCITA DI INDIRIZZO	<b>Competenza in uscita n° 1:</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. <b>Competenza in uscita n° 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. <b>Competenza in uscita n° 7</b> 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.

	<p><b>Competenza in uscita n° 10:</b> Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <p><b>Competenza in uscita n° 11:</b> 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.</p>
CONTENUTI:	<p><b>IL MERCATO TURISTICO</b></p> <p><b>Il Mercato turistico internazionale</b></p> <p>Quali sono i caratteri del turismo?</p> <p>Quali fattori influenzano il turismo internazionale?</p> <p><b>Gli Organismi e le Fonti Normative Internazionali</b></p> <p>Quali sono gli organi dell'Unione Europea?</p> <p><b>IL MARKETING</b></p> <p><b>Il Marketing: aspetti generali</b></p> <p>Che cos'è il marketing</p> <p>Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo?</p> <p>Che cos'è il marketing turistico?</p> <p><b>Il Marketing Strategico</b></p> <p>Quali sono le fasi del marketing strategico?</p> <p>Quali sono le fonti normative?</p> <p>Come si effettua l'analisi interna?</p> <p>Come si effettua l'analisi della concorrenza?</p> <p>Come si effettua l'analisi della domanda?</p> <p>Che cos'è la segmentazione?</p> <p>Che cos'è il target?</p> <p>Che cos'è il posizionamento</p> <p>Come si determinano gli obiettivi strategici?</p> <p><b>Il Marketing Operativo</b></p> <p>Quali sono le caratteristiche del prodotto?</p>

	<p>Come si può utilizzare la leva del prezzo?</p> <p>Quali sono i canali di distribuzione?</p> <p>Che cos'è la comunicazione?</p> <p><b>Il Web Marketing</b></p> <p>Che cos'è il web marketing?</p> <p>Quali sono gli strumenti del web marketing?</p> <p><b>Il Marketing Plan</b></p> <p>Che cos'è il marketing plan?</p> <p>Come è composto il marketing plan di una piccola impresa?</p> <p>Come è composto il marketing plan di un'impresa medio/grande?</p> <p><b>PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</b></p> <p><b>La Pianificazione e La Programmazione</b></p> <p>Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica?</p> <p>Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa?</p> <p>Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa?</p> <p>Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale?</p> <p>Che cos'è il vantaggio competitivo?</p> <p>Quali sono le funzioni del controllo di gestione?</p> <p><b>Il Budget</b></p> <p>Che cos'è il budget?</p> <p>Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget?</p> <p>Come si articola il budget?</p> <p>Come viene redatto il budget economico di un ristorante?</p> <p><b>Il Business Plan</b></p> <p>Che cos'è il business plan</p> <p>Qual è il contenuto del business plan?</p> <p><b>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO</b></p> <p>Che cos'è il Codice del consumo?</p> <p>Quali sono le caratteristiche del contratto di catering?</p> <p>Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting?</p>
--	---

	<p>Qual è la responsabilità dei ristoratori in caso di sottrazione dei beni dei clienti?</p> <p>Quali altre responsabilità assumono ristoratori e albergatori?</p>
--	--

METODOLOGIE	CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	STRUMENTI UTILIZZATI
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Lezione frontale</li> <li>❖ Lezione partecipata</li> <li>❖ Metodo induttivo</li> <li>❖ Lavoro di gruppo</li> <li>❖ Discussione guidata</li> <li>❖ Simulazione</li> <li>❖ Esercitazioni individuali e in piccoli gruppi</li> <li>❖ Correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Prova scritta</li> <li>❖ Colloquio</li> <li>❖ Interventi da banco</li> <li>❖ Prove strutturate</li> <li>❖ Elaborati individuali</li> <li>❖ Elaborati di gruppo</li> <li>❖ Simulazione</li> <li>❖ Piattaforma G-Suite forEducation</li> </ul> <p>Altro/i (specificare):</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Testo di adozione: “Gestire le Imprese Ricettive up” Accoglienza Turistica – vol. 3 S. Rascioni e F. Ferriello - Edizione Tramontana</li> <li>❖ Piattaforma</li> <li>❖ Risorse documentali a stampa</li> <li>❖ Risorse documentali su rete</li> <li>❖ Audiovisivi</li> <li>✓ Software didattico / applicativo</li> <li>❖ Altro/i (specificare): Riviste di economia come “Il Sole 24Ore”</li> </ul>

Il docente

Maria Vilella

*(firma omessa ai sensi dell'art.3 D.L. n. 39/93)*

**Documento del Consiglio di Classe 5^N**

**a.s. 2022/23**

**Enogastronomia – Cucina, Sala e Vendita**

**Grumo Appula**

**SCHEMA DISCIPLINARE**

DISCIPLINA: Laboratori dei servizi Enogastronomici/Cucina

DOCENTE: Prof. GALENA GIUSEPPE

COMPETENZE CHIAVE IN AMBITO EUROPEO	<ol style="list-style-type: none"><li>1. competenza alfabetica funzionale;</li><li>2. competenza multilinguistica;</li><li>3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;</li><li>4. competenza digitale;</li><li>5. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li><li>6. competenza in materia di cittadinanza;</li><li>7. competenza imprenditoriale;</li><li>8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li></ol>
COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA GENERALE	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</li><li>2. 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</li><li>3. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li><li>4. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</li></ol>
COMPETENZE IN USCITA DI INDIRIZZO	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,</li></ol>

	<p>promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>4. Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p>
CONTENUTI:	<p>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti anche di elevata complessità e produrre schemi riassuntivi.</p> <p>Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica.</p> <p>Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici.</p> <p>Preparazioni enogastronomiche di complessità anche elevata, compresi i piatti da buffet.</p> <p>Il sottovuoto nella produzione enogastronomica.</p> <p>Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza.</p> <p>Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti.</p> <p>Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</p> <p>Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta.</p> <p>Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</p> <p>Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo.</p> <p>L'offerta gastronomica nelle diverse tipologie di eventi.</p> <p>Tipologie di menu preconcordati.</p> <p>Il Foodcost.</p>

METODOLOGIE	CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	STRUMENTI UTILIZZATI
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Metodo induttivo</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Discussione guidata</li> <li>• Simulazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prova scritta</li> <li>• Colloquio</li> <li>• Interventi da banco</li> <li>• Prove strutturate</li> <li>• Elaborati individuali</li> <li>• Elaborati di gruppo</li> <li>• Simulazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo/i di adozione: Nuovo chef con Masterlab vol. 5, Frangini (casa ed. Le Monnier)</li> <li>• Piattaforma</li> <li>• Biblioteca</li> <li>• Risorse documentali a stampa</li> <li>• Risorse documentali surete</li> <li>• Audiovisivi</li> <li>• Software didattico /applicativo</li> <li>• Altro/i(specificare):</li> </ul>

Il docente

prof. Giuseppe Galena

*(firma omessa ai sensi dell'art.3 D.L. n. 39/93)*



## Documento del Consiglio di Classe 5<sup>^</sup>N

a.s. 2022/23

### Enogastronomia – Cucina, Sala e Vendita

#### Grumo Appula

#### SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita.

DOCENTE: Prof. LEMMA FILIPPO

COMPETENZE CHIAVE IN AMBITO EUROPEO	<ol style="list-style-type: none"><li>1. competenza alfabetica funzionale;</li><li>2. competenza multilinguistica;</li><li>3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;</li><li>4. competenza digitale;</li><li>5. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li><li>6. competenza in materia di cittadinanza;</li><li>7. competenza imprenditoriale;</li><li>8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li></ol>
COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA GENERALE	<p>a. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>
COMPETENZE IN USCITA DI INDIRIZZO	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

	<p>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</p>
<p>CONTENUTI:</p>	<p>- i criteri per la composizione grafica del menu, i simboli, la terminologia specifica;</p> <p>Cibo e cultura. Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy. I marchi di qualità: DOP; IGP;</p> <p>Il disciplinare di produzione.</p> <p><b>MODULO 2: le tipologie di servizio.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il servizio alla carta;</li> <li>- il servizio all'italiana (con cloche)</li> <li>- il servizio all'inglese;</li> <li>- il servizio alla russa;</li> <li>- il servizio per banchetti, buffet e occasioni particolari;</li> </ul> <p>Il CoffeeBreak . Preparazione e mise en place a scuola.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le preparazioni di base di caffetteria. Il caffè shakerato con variante Bayles.</li> </ul> <p><b>MODULO 3: trancio e porzionatura</b></p> <p>I servizi speciali :tranciare e porzionare davanti al cliente;</p> <p>I servizi speciali: la filettatura della spigola al sale davanti al cliente.</p> <p>Il servizio delle insalate. Preparazione delle salse emulsionate.</p> <p><b>MODULO 4: la cucina di sala;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le regole della cucina di sala;</li> <li>- esercitazioni e uso pratico della lampada;</li> <li>- preparazioni di alcune ricette da eseguire in sala;</li> </ul> <p><b>La cucina internazionale:</b></p> <p>Filetto al pepe verde; Bananaflambè;</p> <p>ananas caramellato; Bocconcini di pollo all'orientale;</p>

	<p><b>La cucina regionale:</b> Orecchiette con cime di rapa e gamberi di Gallipoli con pane tostato di Altamura aromatizzato al finocchietto selvatico. La preparazione classica delle crepes suzette: variante alla nutella, alle confettura, al marsala.</p> <p><b>MODULO 5: il vino.</b></p> <p>Introduzione al mondo del vino. Il ruolo dell'AIS "Associazione italiana Sommelier".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cenni sulla tecnica di degustazione;</li> <li>- Cenni sulla tecnica di abbinamento cibo-vino.;</li> </ul> <p>-l'analisi sensoriale dei vini (esame visivo ed esame olfattivo-esame gustativo-olfattivo)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- i principali cocktail I.B.A.: ingredienti, attrezzature, grammatura e servizio;</li> </ul> <p>Abbinamento Cibo-vino.</p> <p><b>MODULO 6: le figure professionali.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il settore della ristorazione</li> <li>- il barman, il sommelier.</li> </ul>
--	---

METODOLOGIE	CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	STRUMENTI UTILIZZATI
<input type="checkbox"/> Lezione frontale <input type="checkbox"/> Lezione partecipata <input type="checkbox"/> Metodo induttivo <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input type="checkbox"/> Discussione guidata <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input type="checkbox"/> Prova scritta <input type="checkbox"/> Colloquio <input type="checkbox"/> Interventi da banco <input type="checkbox"/> Prove strutturate <input type="checkbox"/> Elaborati individuali <input type="checkbox"/> Elaborati di gruppo <input type="checkbox"/> Simulazione <input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input checked="" type="checkbox"/> Testo/i di adozione:  <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforma <input checked="" type="checkbox"/> Biblioteca <input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa <input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali su rete <input checked="" type="checkbox"/> Audiovisivi <input checked="" type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input checked="" type="checkbox"/> Altro/i (specificare):

Il docente

Filippo Lemma

*(firma omessa ai sensi dell'art.3 D.L. n. 39/93)*

## Documento del Consiglio di Classe 5^N

a.s. 2022/23

### Enogastronomia – Cucina, Sala e Vendita

#### Grumo Appula

#### SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA (PER INDIRIZZO SALA E VENDITA)

DOCENTE: Prof. SCALERA RAFFAELE

COMPETENZE CHIAVE IN AMBITO EUROPEO	<ul style="list-style-type: none"><li>• competenza multilinguistica;</li><li>• competenza digitale;</li><li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li><li>• competenza in materia di cittadinanza;</li><li>• competenza imprenditoriale;</li></ul>
COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA GENERALE	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</li><li>• Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</li><li>• Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</li></ul>
COMPETENZE IN USCITA DI INDIRIZZO	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</li><li>• 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.</li><li>• 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.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
CONTENUTI:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il reparto economato</li> <li>- Approvvigionamento</li> <li>- Gestione del magazzino e delle giacenze</li> <li>- La politica dei costi</li> <li>- Il piano di autocontrollo HACCP</li> <li>- La qualità alimentare</li> <li>- Certificazioni di qualità</li> <li>- Classificazione delle aziende ristorative</li> <li>- Ristorazione commerciale</li> <li>- Ristorazione collettiva</li> <li>- Il catering</li> <li>- Il banqueting</li> <li>- I buffet</li> <li>- L'elaborazione dei menu</li> <li>- Il made in Italy</li> </ul>

METODOLOGIE	CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	STRUMENTI UTILIZZATI
<b>X</b> Lezione frontale <b>X</b> Lezione partecipata <input type="checkbox"/> Metodo induttivo <b>X</b> Lavoro di gruppo <input type="checkbox"/> Discussione guidata <b>X</b> Simulazione <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<input type="checkbox"/> Prova scritta <b>X</b> Colloquio <input type="checkbox"/> Interventi d'aula <input type="checkbox"/> Prove strutturate <input type="checkbox"/> Elaborati individuali <b>X</b> Elaborati di gruppo <b>X</b> Simulazione <b>X</b> Piattaforma G-Suite for Education <input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):	<b>X</b> Testo/i di adozione: <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforma <input checked="" type="checkbox"/> Biblioteca <input checked="" type="checkbox"/> Risorse documentali a stampa <b>X</b> Risorse documentali su rete <input checked="" type="checkbox"/> Audiovisivi <input checked="" type="checkbox"/> Software didattico / applicativo <input checked="" type="checkbox"/> Altro/i (specificare):

Il docente

Prof. Raffaele Scalerà

(firma omessa ai sensi dell'art.3 D.L. n. 39/93)

**Documento del Consiglio di Classe 5^N**

**a.s. 2022/23**

**Enogastronomia – Cucina, Sala e Vendita**

**Grumo Appula**

**SCHEMA DISCIPLINARE**

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Prof.ssa TRICARICO MARILISA

<b>COMPETENZE CHIAVE IN AMBITO EUROPEO</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. competenza alfabetica funzionale;</li><li>2. competenza multilinguistica;</li><li>3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;</li><li>4. competenza digitale;</li><li>5. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li><li>6. competenza in materia di cittadinanza;</li><li>7. competenza imprenditoriale;</li><li>8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li></ol>
<b>COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA GENERALE</b>	<p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>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.</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>
<b>COMPETENZE IN USCITA DI INDIRIZZO</b>	<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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</p>

	<p>equilibrati.</p> <p>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.</p>
CONTENUTI:	<p>Pulizia e cura della persona e degli ambienti.</p> <p>Alimentazione corretta della sportivo*</p> <p>Attività fisica in ambiente naturale.</p> <p>Nozioni teoriche, tecnica e didattica del Calcio a5.</p> <p>Capacità condizionali e forme motorie principali-</p> <p>Capacità coordinative generali e speciali.</p> <p>Circuiti motori pratici relativi alle capacità motorie, esercizi a corpo libero.</p> <p>Sport e disabilità: effetti benefici su fisico e mente.</p> <p>Agenda 2030: Parità di genere e ridurre le disuguaglianze (cortometraggio “Il circo della farfalla”)</p>

METODOLOGIE	CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	STRUMENTI UTILIZZATI
<p>X Lezione frontale</p> <p>X Lezione partecipata</p> <p>X Metodo induttivo</p> <p><input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo</p> <p>X Discussione guidata</p> <p><input type="checkbox"/> Simulazione</p> <p><input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):</p>	<p>x Prova scritta</p> <p><input type="checkbox"/> Colloquio</p> <p><input type="checkbox"/> Interventi d'aula</p> <p><input type="checkbox"/> Prove strutturate</p> <p><input type="checkbox"/> Elaborati individuali</p> <p><input type="checkbox"/> Elaborati di gruppo</p> <p><input type="checkbox"/> Simulazione</p> <p><input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education</p> <p>X Altro/i (specificare): materiale sportivo</p>	<p>✓ Testo/i di adozione:</p> <p>✓ Piattaforma</p> <p>✓ Biblioteca</p> <p>✓ Risorse documentali a stampa</p> <p>✓ Risorse documentali su rete</p> <p>✓ Audiovisivi</p> <p>✓ Software didattico / applicativo</p> <p>✓ Altro/i (specificare):</p>

Il docente

Marilisa TRICARICO

*(firma omessa ai sensi dell'art.3 D.L. n. 39/93)*

## Documento del Consiglio di Classe 5^N

a.s. 2022/23

Enogastronomia – Cucina, Sala e Vendita

Grumo Appula

### SCHEMA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: Prof.ssa PANZARINO ROSA

COMPETENZE CHIAVE IN AMBITO EUROPEO	<ol style="list-style-type: none"><li>1. competenza alfabetica funzionale;</li><li>2. competenza multilinguistica;</li><li>3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;</li><li>4. competenza digitale;</li><li>5. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li><li>6. competenza in materia di cittadinanza;</li><li>7. competenza imprenditoriale;</li><li>8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li></ol>
COMPETENZE IN USCITA DELL'AREA GENERALE	<p>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.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.</p>
COMPETENZE IN USCITA DI INDIRIZZO	Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizione storico-culturali.
CONTENUTI:	<p>Progetto famiglia:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- amore nella coppia;</li><li>- la violenza contro le donne e contro i bambini;</li><li>- la contraccezione;</li><li>- i rapporti prematrimoniali.</li></ul> <p>Responsabilità e bioetica:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- che cos'è la bioetica;</li><li>- fin dove può spingersi la scienza?</li><li>- L'etica di fronte al problema della vita;</li><li>- Le manipolazioni genetiche;</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La clonazione;</li> <li>- La fecondazione assistita;</li> <li>- L'aborto;</li> <li>- L'eutanasia</li> </ul> <p>La responsabilità verso la Terra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La crisi ambientale;</li> <li>- L'acqua, l'oro blu in pericolo;</li> <li>- Gli organismi geneticamente modificati.</li> </ul>
--	--

METODOLOGIE	CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	STRUMENTI UTILIZZATI
X Lezione frontale X Lezione partecipata <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Metodo induttivo</li> <li><input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo</li> <li><input type="checkbox"/> Discussione guidata</li> <li><input type="checkbox"/> Simulazione</li> <li><input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Prova scritta X Colloquio X Interventi dal banco <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Prove strutturate</li> <li><input type="checkbox"/> Elaborati individuali</li> <li><input type="checkbox"/> Elaborati di gruppo</li> <li><input type="checkbox"/> Simulazione</li> <li><input type="checkbox"/> Piattaforma G-Suite for Education</li> <li><input type="checkbox"/> Altro/i (specificare):</li> </ul>	X Testo/i di adozione: Luigi Solinas, "La vita davanti a noi", SEI, edizione rossa. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Piattaforma</li> <li>✓ Biblioteca</li> <li>✓ Risorse documentali a stampa</li> <li>✓ Risorse documentali surete</li> <li>✓ Audiovisivi</li> <li>✓ Software didattico / applicativo</li> <li>✓ Altro/i (specificare):</li> </ul>

Il docente

Rosa Panzarino

*(firma omessa ai sensi dell'art.3 D.L. n. 39/93)*

## 8. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

### RELAZIONE FINALE SULL'ATTIVITÀ DI ED. CIVICA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

**INDIRIZZO: “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” - CLASSE: V N**

**DOCENTE CON COMPITI DI COORDINAMENTO DELL'INSEGNAMENTO: Prof.ssa NAGLIERI DANIELA**

L'art. 2, co. 1, del D.M. n. 35 del 22 giugno 2020, Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92 dispone che per gli anni scolastici 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 “*Le istituzioni scolastiche del sistema nazionale di istruzione definiscono, in prima attuazione, il curricolo di educazione civica, tenendo a riferimento le Linee guida, indicando traguardi di competenza, i risultati di apprendimento e gli obiettivi specifici di apprendimento, in coerenza ed eventuale integrazione con le Indicazioni nazionali per il curricolo delle scuole dell'infanzia e del primo ciclo di istruzione, nonché con il documento Indicazioni nazionali e nuovi scenari*”.e modalità definite dal Ministero dell'Istruzione stesso.

L'orario, non inferiore a 33 ore annue, per ciascun anno di corso, deve svolgersi nell'ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti.

Il concetto chiave che collega tutte le tematiche è quello di responsabilità, declinato in tutti gli ambiti della realtà, dal digitale al sociale, passando per la salvaguardia del patrimonio naturale, locale e globale. Una responsabilità che prende forma con l'acquisizione di conoscenze, la messa in pratica di atteggiamenti rivolti a sé, agli altri ed al contesto, nonché il concretizzarsi di azioni volte alla cooperazione e alla solidarietà.

Nello specifico:

- promuovere la cittadinanza attiva e la partecipazione diretta dei giovani alla vita civile della loro comunità ed al sistema di democrazia partecipativa
- promuovere il rispetto reciproco, la solidarietà, l'ascolto e la tolleranza tra i giovani al fine di rafforzare la coesione sociale
- favorire l'incontro tra il mondo dei giovani, quello degli adulti e quello delle realtà istituzionali
- incentivare la creazione di reti tra differenti livelli istituzionali
- sviluppare, condividere e disseminare “buone pratiche”
- agire per promuovere e sensibilizzare azioni trasversali sulle tematiche di: Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea Generale dell'ONU il 25 Settembre 2015
- educare alla cittadinanza digitale
- conoscere gli elementi fondamentali del Diritto ed, in particolare, del Diritto del Lavoro
- educare al rispetto dell'Ambiente, allo sviluppo ecosostenibile ed alla tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali ed agroalimentari
- educare alla legalità ed al contrasto delle mafie
- educare al rispetto ed alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni
- formare sulle nozioni basilari della protezione civile e della sicurezza stradale
- educare alla sana alimentazione ed allo sport
- educare alle relazioni ed alla prevenzione del disagio, all'integrazione ed all'interculturalità, all'orientamento
- promuovere lo sviluppo delle competenze di cittadinanza digitale, focalizzandosi sull'acquisizione di specifiche conoscenze ed abilità
- promuovere la cittadinanza attiva e la partecipazione diretta dei giovani alla vita civile della loro comunità ed al sistema di democrazia partecipativa, con il coinvolgimento della scuola e del territorio

**Si riportano di seguito le competenze previste dall'allegato C delle LINEE GUIDA per i tre nuclei tematici:**

1. 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.
2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
3. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
5. Partecipare al dibattito culturale.
6. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
8. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
9. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Rispettare gli animali e il bene comune
10. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
11. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
12. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
13. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.
14. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

Pertanto al fine di promuovere comportamenti più responsabili per una convivenza civile e per un uso responsabile delle risorse naturali e delle tecnologie, il Consiglio di classe, nell'intero anno scolastico, ha sviluppato per l'insegnamento trasversale dell'EDUCAZIONE CIVICA le seguenti tematiche con le relative competenze e abilità:

**TEMATICHE:**

**COSTITUZIONE, ISTITUZIONI, REGOLE E LEGALITÀ (EDUCARE ALLA LEGALITÀ, EDUCAZIONE STRADALE**

TEMATICA	DISCIPLINE COINVOLTE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ORE DEDICATE
ISTITUZIONI DELLO STATO	ITALIANO	Concetto di democrazia; Come si elegge il	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed	2

		Parlamento italiano e come interpretare un programma elettorale	amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici	
EDUCAZIONE ALLA LEGALITA' E CONTRASTO DELLE MAFIE  LA MAFIA DIVENTA IMPRESA	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	La lotta contro la mafia  Le agromafie nel made in italy	Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.	2
	INGLESE	L'Unione Europea: breve storia dell'Unione Europea; le principali istituzioni europee e il loro funzionamento; la legislazione europea sulla parità di genere; l'Euro	Conoscere l'origine, l'organizzazione ed il funzionamento delle istituzioni europee per essere in grado di rispondere ai propri doveri e difendere i propri diritti di cittadini/e europei/e	4
RISPETTO E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO	STORIA	Visita guidata al campo 65 di Altamura	Comprendere il valore storico/artistico del proprio territorio	4

ARTISTICO E CULTURAL E			Partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità	
ELEMENTI FONDAMENTALI DEL DIRITTO	ITALIANO	Realizzazione dello spettacolo "VOCI E SUONI DELLA MEMORIA E DEL RICORDO"	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano,	4
IL SISTEMA FISCALE IN ITALIA L'EVASIONE FISCALE.  LOTTA ALL'EVASIONE FISCALE E AGLI EFFETTI ECONOMICI DISTORSIVI DELLE IMPOSTE.	DIRITTO E TECNICHE AMM.VE STRUTTURE RICETTIVE	Art. 53 della Costituzione  Le Imposte e Tasse principali del nostro sistema fiscale  La Dichiarazione dei Redditi	Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale,  promuovendo principi, valori e abitudini di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.	5
ELEMENTI FONDAMENTALI	ENOGASTRONOMIA	Fattori di sostenibilità e certificazione	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita	1

DEL DIRITTO			democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano	
-------------	--	--	--	--

**SVILUPPO SOSTENIBILE, EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO**

TEMATICA	DISCIPLINE COINVOLTE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ORE DEDICATE
TUTELA DELLE IDENTITA' DELLE PRODUZIONI, DELLE ECCELLENZE TERRITORIALI AGROALIMENTARI	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	La dieta mediterranea, patrimonio dell'Unesco.  La sostenibilità delle diete mediterranea, vegetariana e vegana	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	4
TUTELA DELLE IDENTITA' DELLE PRODUZIONI, DELLE ECCELLENZE TERRITORIALI AGROALIMENTARI	FRANCESE	Les labels de qualité dans l'alimentation (I marchialimentari )	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	2
EDUCAZIONE ALLA SALUTE E AL BENESSERE E SOSTENIBILITA'	FRANCESE	Partecipazione evento live streaming "Educazione alimentare - Stay A(live)".  Scienza,	Promuovere l'adozione di stili di vita sani e consapevoli, che mirino a scegliere un'alimentazione sana, capace di proteggere la nostra	1

		alimentazione ed etica per la salute e per l'ambiente.	salute e quella del pianeta.	
EDUCAZIONE ALLA SALUTE E AL BENESSERE	MATEMATIC A	I giovani e l'alcol: numeri e conseguenze di una pratica pericolosa	Promuovere l'adozione di stili di vita sani e consapevoli, che mirino a scegliere un'alimentazione sana, capace di proteggere la nostra salute e quella del pianeta.	3
		Un pianeta in fumo: qualche conto sui molteplici danni del tabacco	Promuovere l'adozione di stili di vita sani e consapevoli, che mirino a scegliere un'alimentazione sana, capace di proteggere la nostra salute e quella del pianeta.	2
SALUTE E BENESSERE	ENOGASTRONOMIA	La normativa igienico sanitaria e la procedura di autocontrollo HACCP	Promuovere l'adozione di stili di vita sani e consapevoli, che mirino a scegliere un'alimentazione sana, capace di proteggere la nostra salute e quella del pianeta.	2

### CITTADINANZA DIGITALE

TEMATICA	DISCIPLINE COINVOLTE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ORE DEDICATE
EDUCAZIONE	ITALIANO	i disturbi d'ansia:	Adottare i	1

<p>ALLA SALUTE E AL BENESSERE</p>		<p>lettura dell'opuscolo informativo rilasciato dalla asl e condivisione delle esperienze con gli alunni</p>	<p>comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e  dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando  l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</p>	
<p>EDUCAZIONE ALLA SALUTE E AL BENESSERE</p>	<p>ITALIANO</p>	<p>PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO “ LA SALUTE MENTALE NELLA COMMUNITY” E REALIZZAZIONE DEI LIBRI VIVENTI</p>	<p>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e  dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando  l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile</p>	<p>3</p>
<p>L'EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA GLOBALE</p>	<p>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</p>	<p>Visione del cortometraggio “Il circo della farfalla”.  Agenda 2030 per</p>	<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza concretamente</p>	<p>3</p>



		lo sviluppo sostenibile, obiettivo 5 ed obiettivo 10: Parità di genere e Ridurre le disuguaglianze.	agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario.	
<b>TOTALE</b>				<b>43</b>

**In totale sono state svolte 43 ore.**

Al termine delle attività formative come risultanti dal registro elettronico, gli studenti sono stati valutati secondo i criteri e le griglie approvate dal collegio docenti.

**(Allegato n. 1: RUBRICA DI VALUTAZIONE PER L'ATTIVITA' DI EDUCAZIONE CIVICA – A.S. 2022/2023)**

## 9. PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

### TITOLO PROGETTO:

-COSCIENZA CIVICA E DIRITTI INDIVIDUALI-

### DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Il percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento costituisce per lo studente un'opportunità di grande valore motivazionale e formativo: consente di sperimentare in situazione ciò che si è appreso in classe, di comprendere le dinamiche del mondo del lavoro e quelle interne all'organizzazione del lavoro. È un'esperienza che ricopre un ruolo orientativo, oltre che formativo, perché permette di “testare” tutti i segmenti dell'azione produttiva, ponendo in evidenza quelli che più appartengono alle proprie capacità e attitudini.

Inoltre, la destrutturazione dei tempi e dei luoghi dell'apprendimento, la flessibilità e la personalizzazione dei percorsi formativi, la presenza di tutor di riferimento sono elementi chiave che possono restituire ai giovani la motivazione e la consapevolezza delle proprie attitudini prevenendo anche eventuali fenomeni di dispersione.

L'idea progettuale si pone come finalità quella di avvicinare il mondo della scuola a quello dell'impresa in quanto attori di un unico processo atto a favorire la crescita e lo sviluppo della personalità e delle competenze professionali dei giovani; di adeguare l'offerta formativa della scuola alle esigenze delle aziende del settore in modo che la formazione e le competenze acquisite dagli alunni siano più spendibili e consentano un diretto inserimento lavorativo e un orientamento delle proprie scelte; di scoraggiare la dispersione scolastica creando una maggiore motivazione negli alunni per lo studio valorizzando le competenze non comprese nel curriculum scolastico nella prospettiva del *life-long learning* grazie ad una maggiore flessibilità dei percorsi formativi.

Le finalità del progetto sono quelle di formulare e attuare una forma di apprendimento flessibile integrando momenti di apprendimento all'interno dell'istituzione scolastica a momenti di formazione in azienda, che assumono il carattere di vere e proprie occasioni di acquisizioni di competenze, come previsto dalla L. 107/2015, dall'art. 4 della legge 53/03, dal dl n° 77 del 15/4/2005 e nelle linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti professionali (d.p.r. 15 marzo 2010, n. 87, articolo 8, comma 6). Il progetto vuole favorire l'incontro fra la domanda del mondo del lavoro e l'offerta erogata dal mondo della scuola e prevede, con il coinvolgimento delle associazioni di categoria e aziende, la definizione, sulla base di piani formativi personalizzati, di percorsi finalizzati all'acquisizione di competenze legate alle specifiche figure professionali.

In base a quanto premesso, gli interventi didattici in progetto saranno mirati a:

- preparare i giovani ad affrontare con responsabilità ed autonomia gli impegni di lavoro futuri ;
- permettere agli studenti di seguire percorsi individualizzati di apprendimento attraverso la costruzione di situazioni di lavoro in azienda;
- migliorare la preparazione professionale degli allievi, collegando direttamente e con continuità conoscenze teoriche ed esperienze pratiche relative ad un mercato del lavoro in continua espansione ed innovazione; abituare i giovani alla soluzione di problemi ed all'analisi di processi;
- favorire tecniche di comunicazione, in modo che gli alunni acquisiscano la capacità di porsi adeguatamente nei rapporti con le persone;
- favorire la conoscenza del mondo del lavoro e la cultura d'impresa;
- stimolare lo spirito di iniziativa e in particolare l'imprenditorialità;
- formare i giovani con l'approccio di learning by doing;
- motivare gli studenti all'apprendimento;
- favorire il coinvolgimento totale della persona nell'apprendimento attraverso una motivazione non solo cognitiva ma anche emozionale;
- valorizzare l'esperienza concreta che gli allievi potranno vivere partecipando al progetto, in modo da favorire e consolidare gli apprendimenti in atto;
- accrescere il livello motivazionale facilitando la comunicazione, il lavoro di gruppo.

Le aziende partner dell'Istituto hanno interesse a contattare e formare giovani specializzandi nel settore enogastronomico e dell'accoglienza, puntando ad avere un personale preparato tecnicamente e continuamente aggiornato, in grado di interagire in modo costruttivo nel contesto lavorativo. L'interesse della scuola è non solo quello di formare personale in grado di collocarsi nel mondo del lavoro, ma anche quello di utilizzare modalità alternative ed innovative di apprendimento per favorire il successo scolastico. Il personale docente coinvolto avrà inoltre la possibilità di essere stimolato e motivato da una più stretta collaborazione con realtà lavorative che apportano nuove conoscenze e dunque possibilità di aggiornamento e scambio reciproco.

Il progetto si prefigge di contribuire alla formazione di figure professionali capaci di sviluppare competenze specifiche nell'ambito dei servizi alberghieri. In particolare, le attività previste dal progetto intendono formare gli alunni per conseguire i seguenti risultati:

- organizzazione di un curriculum di alternanza scuola-lavoro aderente alla specificità degli indirizzi di studio e coerente con la realtà e le problematiche ambientali del territorio;
- introduzione di un percorso di apprendimento che valorizza le conoscenze acquisite a scuola;
- sviluppo dell'idea di impresa, di organizzazione aziendale, di mercato; comprensione di termini quali efficienza, successo, prodotto, concorrenza, sfruttamento risorse;

- comprensione delle relazioni che sussistono tra autostima, realizzazione di sé, iniziativa, imprenditorialità, sicurezza personale.

**Competenze da acquisire, nel percorso progettuale con specifico riferimento all'EQF**

Livello NA	Livello 1	Livello 2	Livello 3	Livello 4
NON ATTESTATO non si possiedono elementi sufficienti per la valutazione.	lavoro o studio, sotto la diretta supervisione e in un contesto strutturato.	Lavoro o studio sotto la supervisione con un certo grado di autonomia.	Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio; adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi.	Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti; sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio
	corrisponde al livello 1 dell'EQF	corrisponde al livello 2 dell'EQF	corrisponde al livello 3 dell'EQF	corrisponde al livello 4 dell'EQF

**Modalità di certificazione/attestazione delle competenze (formali, informali e non formali)**

<p>Le attività di verifica e valutazione degli alunni verrà effettuata dal tutor scolastico, dal tutor aziendale e dai Consigli di Classe</p> <p>L'Unità di Valutazione dell'attività PCTO dovrà tenere conto dei seguenti indicatori:</p> <p><b>COMPETENZE FORMALI:</b></p> <p>Si dovrà tenere conto delle programmazioni disciplinare e dei risultati raggiunti dai discenti nelle stesse.</p> <p>Valutazione formativa e sommativa delle UdA, comprendenti obiettivi espressi in termini di competenze, abilità e conoscenze</p> <p>Formazione in aula con esperti esterni</p> <p><b>INFORMALI</b></p> <p>Relazione dei Tutor (interni ed esterni) sulle attività svolte e sull'esperienza vissuta in azienda.</p> <p>Visite aziendali</p> <p>Partecipazione attiva ad attività di orientamento ed eventi.</p> <p><b>NON FORMALI:</b></p> <p>Verranno valutate le attitudini e la condotta del discente insieme a tutte le peculiarità che concorrono alla formazione della propria identità professionale.</p>
--

**(ALLEGATO N. ... ELENCO ATTIVITA' PCTO)**

## 10. LA VALUTAZIONE

La valutazione degli apprendimenti, come previsto dal D.P.R. n. 122/2009 è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente, nella sua dimensione sia individuale che collegiale e dell'autonomia didattica delle istituzioni scolastiche.

La valutazione ha per oggetto il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento scolastico complessivo degli alunni, concorre al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo.

Appartiene alle scuole e ai docenti, nell'esercizio dell'autonomia scolastica, la scelta delle modalità per la valutazione in itinere e per la predisposizione del documento di valutazione con l'obbligo di rispettare tre elementi fondamentali derivanti dalle norme generali del sistema di istruzione nazionale:

- la valutazione degli apprendimenti relativi alle discipline previste dai piani di studio;
- la valutazione del comportamento dell'alunno;
- l'espressione delle valutazioni, periodiche e finali, con voti in decimi per ciascuna disciplina.

Il collegio dei docenti definisce modalità e criteri per assicurare omogeneità, equità e trasparenza della valutazione, nel rispetto della libertà di insegnamento, detti criteri e modalità fanno parte integrante del PTOF.

La valutazione assume diverse funzioni in rapporto alla sua collocazione nel processo educativo:

- la valutazione iniziale, diagnostica, permette di calibrare le linee progettuali in relazione ai bisogni formativi emersi;
- la valutazione formativa, che avviene in itinere, ha funzione regolativa, in quanto consente di adattare gli interventi alle singole situazioni didattiche e di attivare eventuali strategie di rinforzo;
- la valutazione sommativa finale definisce i livelli di apprendimento raggiunti dagli alunni nelle varie discipline.

La verifica e la valutazione sono dunque atti imprescindibili della prassi didattica, presenti in tutti i momenti del percorso curricolare e che, nell'aspetto formativo, oltre che in quello conoscitivo o consuntivo, trovano la loro maggiore valenza.

Rispetto all'allievo si accertano l'acquisizione di competenze, di abilità e l'evoluzione del processo di apprendimento; per quanto attiene l'insegnante si valuta l'efficacia delle strategie, dei mezzi e degli strumenti utilizzati, per una successiva ridefinizione del percorso.

La valutazione rende perciò flessibile il progetto educativo e didattico e permette ai docenti di:

- soddisfare le esigenze che gli alunni vengono progressivamente manifestando;
- adeguare tempestivamente la proposta didattica;
- stabilire il livello delle competenze raggiunte;

- determinare la validità delle scelte didattiche adottate.

Criteri essenziali per una valutazione di qualità sono:

- la finalità formativa
- la validità, l'attendibilità, l'equità e la trasparenza
- la coerenza con gli obiettivi di apprendimento previsti nel curriculum disciplinare
- la considerazione sia degli esiti, sia dei processi
- il rigore metodologico nelle procedure
- la valenza informativa nella comunicazione

L'Istituto assicura alle famiglie una informazione tempestiva circa il processo di apprendimento e la valutazione degli alunni effettuata nei diversi momenti del percorso scolastico, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di riservatezza.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI DISCIPLINARI

I.I.S.S. "T.FIORE" SEDI DI MODUGNO E GRUMO

DELIBERA DEL COLLEGIO DOCENTI N.44 DEL 30\_05\_2020

OBIETTIVI, COMPETENZE E LIVELLI

OBIETTIVI E COMPETENZE	LIVELLI	DESCRITTORI
<b>IMPEGNO</b>  utilizzo delle proprie capacità e attitudini, delle risorse (tempi, strumenti di lavoro) per il raggiungimento di un obiettivo	LIVELLO NON RAGGIUNTO  Punteggio 2	L'alunna/o non ha utilizzato con sufficienza le proprie capacità e attitudini, le risorse (tempi, strumenti di lavoro) per il raggiungimento di un obiettivo
	LIVELLO BASE (SUFFICIENTE)  Punteggio 3	L'alunna/o ha utilizzato con sufficienza le proprie capacità e attitudini, le risorse (tempi, strumenti di lavoro) per il raggiungimento di un obiettivo
	LIVELLO INTERMEDIO  Punteggio 4	L'alunna/o ha utilizzato in modo discreto le proprie capacità e attitudini, le risorse (tempi, strumenti di lavoro) per il raggiungimento di un obiettivo
	LIVELLO AVANZATO punteggio 5	L'alunna/o ha utilizzato in modo ottimo le proprie capacità e attitudini, le risorse (tempi, strumenti di lavoro) per il raggiungimento di un obiettivo
<b>PARTECIPAZIONE/INTERAZIONE</b>  partecipazione alle attività a	LIVELLO NON RAGGIUNTO  Punteggio 2	L'alunna/o non ha partecipato oppure ha partecipato raramente alle attività a distanza.
	LIVELLO	L'alunna/o ha partecipato alle attività a distanza apportando

distanza con l'apporto del proprio contributo utile alla crescita del gruppo	BASE (SUFFICIENTE)  Punteggio 3	un contributo non sempre utile alla crescita del gruppo
	LIVELLO INTERMEDIO  Punteggio 4	L'alunna/o ha partecipato in modo costante e attivamente a tutte le attività a distanza apportando un contributo utile alla crescita del gruppo
	LIVELLO AVANZATO punteggio 5	L'alunna/o ha partecipato attivamente/diligentemente a tutte le attività a distanza apportando un costante e valido contributo alla crescita del gruppo
<b>METODO DI LAVORO</b>  autonomia nel lavoro, organizzazione e pianificazione delle risorse e dei tempi per la risoluzione di situazioni problematiche	LIVELLO NON RAGGIUNTO  Punteggio 2	L'alunno/a non è in grado di organizzare e di pianificare risorse e tempi per la risoluzione di situazioni problematiche o per l'esecuzione di un compito
	LIVELLO BASE (SUFFICIENTE)  Punteggio 3	L'alunna/o ha mostrato parziale autonomia nel lavoro, guidato dal docente è stato in grado di organizzare e di pianificare risorse e tempi per la risoluzione di situazioni problematiche o per l'esecuzione di un compito
	LIVELLO INTERMEDIO  Punteggio 4	L'alunna/o ha mostrato buona autonomia nel lavoro, ed è stato in grado di organizzare e di pianificare risorse e tempi per la risoluzione di situazioni problematiche o per l'esecuzione di un compito
	LIVELLO AVANZATO punteggio 5	L'alunna/o ha mostrato brillante autonomia nel lavoro, ed è stato in grado di organizzare e di pianificare risorse e tempi per la risoluzione di situazioni problematiche o per l'esecuzione di un compito
<b>PROGRESSIONE NEGLI APPRENDIMENTI</b>  Progressi registrati durante le attività a distanza	LIVELLO NON RAGGIUNTO  Punteggio 2	L'alunna/o nel corso dell'anno scolastico non ha fatto registrare alcun progresso negli apprendimenti
	LIVELLO BASE (SUFFICIENTE)  Punteggio 3	L'alunna/o nel corso dell'anno scolastico ha fatto registrare lievi miglioramenti negli apprendimenti.
	LIVELLO INTERMEDIO  Punteggio 4	L'alunna/o nel corso dell'anno scolastico ha fatto registrare costanti e significativi miglioramenti negli apprendimenti.
	LIVELLO AVANZATO punteggio 5	L'alunna/o nel corso dell'anno scolastico ha fatto registrare dei miglioramenti costanti e notevoli miglioramenti negli apprendimenti.
<b>CAPACITÀ DI COMPRENDERE E RIELABORARE</b>	LIVELLO NON RAGGIUNTO  Punteggio 2	L'alunna/o non riesce a comprendere e rielaborare messaggi e testi semplici

comprensione e rielaborazione delle diverse forme di linguaggio	LIVELLO BASE (SUFFICIENTE) Punteggio 3	L'alunna/o è in grado di comprendere e rielaborare messaggi e testi semplici
	LIVELLO INTERMEDIO Punteggio 4	L'alunna/o è in grado di organizzare le informazioni con adeguata competenza
	LIVELLO AVANZATO punteggio 5	L'alunna/o è in grado di comprendere e applicare le conoscenze in situazioni complesse
<b>CAPACITÀ DI COMUNICAZIONE E ARGOMENTAZIONE</b>  Comunicare e argomentare in modo chiaro e appropriato durante le attività a distanza,	LIVELLO NON RAGGIUNTO Punteggio 2	L'alunna/o non riesce a comunicare in modo semplice
	LIVELLO BASE (SUFFICIENTE) Punteggio 3	L'alunna/o è in grado di comunicare e argomentare in modo semplice
	LIVELLO INTERMEDIO Punteggio 4	L'alunna/o è in grado di comunicare in modo chiaro e appropriato durante le attività a distanza, analizza e argomenta in modo pertinente.
	LIVELLO AVANZATO punteggio 5	L'alunna/o è in grado di comunicare in modo chiaro, coerente, analizza e argomenta con apporti personali e con linguaggio ricco durante le attività a distanza.
<b>QUALITÀ DEI PRODOTTI</b>  produzione di lavori completi e attinenti alle varie tematiche affrontate	LIVELLO NON RAGGIUNTO Punteggio 2	L'alunna/o non ha prodotto lavori coerenti con le varie tematiche affrontate
	LIVELLO BASE (SUFFICIENTE) Punteggio 3	L'alunna/o ha prodotto lavori personali semplici e attinenti alle varie tematiche affrontate
	LIVELLO INTERMEDIO Punteggio 4	L'alunna/o ha prodotto lavori personali, completi e attinenti alle varie tematiche affrontate
	LIVELLO AVANZATO punteggio 5	L'alunna/o ha prodotto lavori originali con riflessioni personali e argomentazioni critiche
<b>CAPACITÀ DI AUTOVALUTAZIONE</b>	LIVELLO NON RAGGIUNTO	L'alunna/o non ha mostrato di saper utilizzare gli strumenti per l'autovalutazione



grado di autovalutazione dei propri limiti e delle proprie capacità	Punteggio 2	
	LIVELLO BASE (SUFFICIENTE) Punteggio 3	L'alunna/o è in grado di valutare con sufficienza i propri limiti e le proprie capacità per riprogettare, se guidata/o, il proprio percorso di apprendimento
	LIVELLO INTERMEDIO Punteggio 4	L'alunna/o è stato in grado di valutare discretamente i propri limiti e le proprie capacità per riprogettare proprio percorso di apprendimento.  In modo autonomo
	LIVELLO AVANZATO punteggio 5	L'alunna/o è stato in grado di valutare pienamente i propri limiti e le proprie capacità per riprogettare il proprio percorso apprenditivo in maniera propositiva

Il voto scaturisce da: (somma dei punteggi attribuiti alle 8 voci) /4.

### TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA LIVELLI-VOTO-GIUDIZIO FINALE

LIVELLO	VOTO ESPRESSO IN DECIMI	GIUDIZIO
BASE SI INTENDE NON RAGGIUNTO QUANDO	1-5	INSUFFICIENTE  L'alunna/o non ha partecipato oppure ha partecipato raramente alle attività a distanza evidenziando scarso impegno, capacità limitate nella comunicazione e comprensione e insignificante progressione negli apprendimenti.
BASE SI INTENDE RAGGIUNTO QUANDO	6	SUFFICIENTE  L'alunna/o ha partecipato alle attività a distanza evidenziando accettabile impegno, capacità comunicative e di comprensione molto semplici. L'alunna/o evidenzia consapevolezza dei propri punti deboli e mostra una certa disponibilità e volontà di miglioramento.
INTERMEDIO SI INTENDE RAGGIUNTO QUANDO	7	DISCRETO  L'alunna/o ha partecipato attivamente alle attività a distanza evidenziando un discreto impegno, capacità comunicative e di comprensione generalmente consolidate, regolare progressione negli apprendimenti.
	8	BUONO  L'alunna/o ha partecipato attivamente e in modo costante alle attività a distanza evidenziando: regolarità nell'impegno, capacità comunicative e di comprensione consolidate e sicure, significativa la progressione negli apprendimenti

AVANZATO SI INTENDE RAGGIUNTO QUANDO	9	<p><b>OTTIMO</b></p> <p>L'alunna/o ha partecipato attivamente e in modo costante alle attività a distanza evidenziando assiduità nell'impegno, capacità di comprensione e di comunicazione consolidate e con apporti personali, notevoli sono stati i progressi nella preparazione.</p>
	10	<p><b>ECCELLENTE</b></p> <p>L'alunna/o ha partecipato attivamente e in modo costante alle attività a distanza, possiede competenze complete, è in grado di apportare contributi critici e originali. Si evidenziano motivazioni e interesse spiccati, apertura e disponibilità verso tutto il gruppo classe, capacità di sviluppare continuamente il proprio percorso apprenditivo in maniera propositiva.</p>

## Griglia di Valutazione del comportamento

Il D.P.R. n. 122/2009 prevede che la valutazione del comportamento concorra, unitamente alla valutazione degli apprendimenti, alla valutazione complessiva dello studente; la valutazione insufficiente comporta la non ammissione alla classe successiva, all'esame di qualifica o all'esame di Stato. Nel rispetto dei criteri comuni, individuati dal Collegio dei docenti, in sede di assegnazione del voto di comportamento, proposto dal docente coordinatore, il Consiglio di Classe valuta la condotta generale dello studente, facendo riferimento alla tabella seguente, come da Delibera nr. 4 del Collegio dei Docenti del 30.10.2018 con modifiche condivise nel Collegio dei Docenti del 26 marzo 2020.

<p>Sul piano della maturazione e della crescita civile e culturale dello studente, si segnala la presenza del seguente profilo di condotta:  <b>Comportamento sempre molto corretto, responsabile e costruttivo, non solo in classe, ma anche durante tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica (intervallo, cambi dell'ora), durante le attività extracurricolari e di didattica a distanza; si esplicita in tutti i seguenti aspetti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza assidua e puntualità all'inizio delle lezioni;</li> <li>• partecipazione attiva e collaborativa alle lezioni e alle attività proposte in orario curricolare ed extracurricolare;</li> <li>• costante e dinamica disponibilità a collaborare con insegnanti e compagni per il raggiungimento degli obiettivi formativi</li> <li>• puntuale rispetto delle consegne dei docenti e delle disposizioni del regolamento d'istituto;</li> <li>• rispetto di tutti coloro che operano nella scuola;</li> <li>• rispetto degli spazi e degli arredi scolastici.</li> </ul>	<b>10</b>
<p>Sul piano della maturazione e della crescita civile e culturale dello studente, si segnala la presenza del seguente profilo di condotta:  <b>Comportamento sempre corretto e responsabile, non solo in classe, ma anche durante tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica (intervallo, cambi dell'ora) e durante le attività extracurricolari e di didattica a distanza, che si esplicita in tutti i seguenti aspetti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza assidua e puntualità all'inizio delle lezioni;</li> <li>• partecipazione generalmente attiva alle lezioni e alle attività proposte in orario curricolare ed extracurricolare, pur in presenza di lievi e sporadici episodi di distrazione durante le lezioni;</li> <li>• costante disponibilità a collaborare con insegnanti e compagni per il raggiungimento degli obiettivi formativi</li> <li>• puntuale rispetto delle consegne dei docenti e delle disposizioni del regolamento d'istituto;</li> <li>• rispetto di tutti coloro che operano nella scuola;</li> <li>• rispetto degli spazi e degli arredi scolastici.</li> </ul>	<b>9</b>
<p>Sul piano della maturazione e della crescita civile e culturale dello studente, si segnala la presenza del seguente profilo di condotta:  <b>Comportamento generalmente corretto, rispettoso di tutti coloro che operano nella scuola, degli spazi e degli arredi scolastici, non solo in classe, ma anche durante tutto il</b></p>	

<p><b>periodo di permanenza nella sede scolastica (intervallo, cambi dell'ora), durante le attività extracurricolari e di didattica a distanza, pur in presenza di taluni comportamenti o episodi riconducibili ad uno o più dei seguenti aspetti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza non del tutto assidua e/o puntualità all'inizio delle lezioni non sempre rispettata(ritardi sporadici)*;</li> <li>• parziale o selettiva disponibilità a collaborare con insegnanti e compagni per il raggiungimento degli obiettivi formativi</li> <li>• rispetto non sempre rigoroso delle consegne dei docenti e delle disposizioni del regolamento di istituto;</li> <li>• presenza di qualche episodio di disturbo durante le lezioni, ma che non abbia dato luogo a richiami scritti.</li> </ul>	<b>8</b>
<p>Sul piano della maturazione e della crescita civile e culturale dello studente, si segnala la presenza del seguente profilo di condotta:</p> <p><b>Comportamento occasionalmente non corretto, non solo in classe, ma anche durante tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica (intervallo, cambi dell'ora) e durante le attività extracurricolari e di didattica a distanza, che si esplicita in almeno tre delle seguenti voci o anche nella sola presenza della voce n. 4 nel caso siano presenti almeno tre richiami scritti per trimestre:</b></p>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza piuttosto irregolare e/o puntualità all'inizio delle lezioni, poco rispettata (fino a 10 ritardi per quadrimestre)*;</li> <li>• scarsa disponibilità a collaborare con insegnanti e compagni per il raggiungimento degli obiettivi formativi;</li> <li>• inadempienze nel rispetto delle consegne dei docenti e delle disposizioni del regolamento di istituto;</li> <li>• presenza di sporadici (max tre per ogni trimestre) richiami scritti conseguenti una o più tra le seguenti mancanze: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <i>assenza nell'ambito della giornata dalla sede della lezione per intervalli di tempo eccedenti l'accettabilità, pur in presenza di permesso di uscita da parte del docente e/o uscite dalla sede della lezione senza richiesta di permesso;</i></li> <li>❖ <i>atteggiamenti di disturbo durante le lezioni;</i></li> <li>❖ <i>mancanza di rispetto nei confronti di coloro che operano nella scuola e/o nei confronti delle strutture e degli arredi scolastici.</i></li> </ul> </li> </ul>	

<p>Sul piano della maturazione e della crescita civile e culturale dello studente, si segnala la presenza del seguente profilo di condotta:</p> <p><b>Comportamento frequentemente non corretto e non adeguato alle regole della convivenza civile, non solo nella sede della lezione, ma anche durante tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica (intervallo, cambi dell’ora) e durante le attività extracurricolari e di didattica a distanza, che si esplicita in almeno tre delle seguenti voci o anche nella sola presenza della voce n. 4 nel caso siano presenti più di tre richiami scritti per trimestre :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elevata irregolarità nella frequenza e/o persistente carenza nella puntualità all’inizio delle lezioni(più di 10 ritardi per quadrimestre)*;</li> <li>• ricorrente indisponibilità a collaborare con insegnanti e compagni per il raggiungimento degli obiettivi formativi</li> <li>• frequente inosservanza delle consegne dei docenti e/o delle disposizioni del regolamento d'istituto e del patto formativo;</li> <li>• presenza di frequenti richiami scritti per infrazioni disciplinari e/o sospensioni dalle lezioni conseguenti una o più tra le seguenti mancanze: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <i>assenza nell’ambito della giornata dalla sede della lezione per intervalli di tempo eccedenti l’accettabilità, pur in presenza di permesso di uscita da parte del docente e/o uscite dalla sede della lezione senza richiesta di permesso;</i></li> <li>❖ <i>atteggiamenti di grave e persistente disturbo durante le lezioni;</i></li> <li>❖ <i>comportamenti che violino il rispetto della persona;</i></li> <li>❖ <i>mancanza di rispetto nei confronti delle strutture, degli arredi e delle dotazioni scolastiche, degli spazi e delle attrezzature;</i></li> <li>❖ <i>comportamenti che concernano l’utilizzo scorretto del cellulare personale.</i></li> </ul> </li> </ul>	<p><b>6</b></p>
--	-----------------

(\*)non vanno conteggiati i ritardi degli studenti accompagnati dai genitori e dei pendolari residenti in altri comuni o nel caso di Didattica a distanza motivate da cause di impossibilità oggettiva o soggettiva.

**N.B.** Spazi: aule, laboratori, palestre, spazi comuni, servizi Sede della lezione: aula, laboratorio, palestra Propria abitazione, domicilio, dimora durante le attività di “Didattica a Distanza”

Per quanto riguarda la valutazione di 5/10, essa verrà attribuita solo in presenza delle condizioni previste dall’ **art. 4 del DM n. 5 del 16/01/2009.**

## 11. ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

La media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico comporta l'attribuzione di un credito nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla tabella ministeriale.

Ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 62/2017, all. A, il totale del credito è portato a 40 punti, così distribuiti:

<i>Bande di Oscillazione D. Lgs. 62/2017 art. 15 + Allegato A</i>			
<i>MEDIA M</i>	<i>Punti classe III</i>	<i>Punti classe IV</i>	<i>Punti classe V</i>
$M < 6$	---	---	da 7 a 8
$M = 6$	da 7 a 8	da 8 a 9	da 9 a 10
$6 < M \leq 7$	da 8 a 9	da 9 a 10	da 10 a 11
$7 < M \leq 8$	da 9 a 10	da 10 a 11	da 11 a 12
$8 < M \leq 9$	da 10 a 11	da 11 a 12	da 13 a 14
$0 < M \leq 10$	da 11 a 12	da 12 a 13	da 14 a 15

I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, previsti dal d.lgs. 15 aprile 2005, n. 77, dall'art. 1, commi 33-43, della legge 107/2015 e così ridenominati dall'art. 1, comma 784, della legge 30 dicembre 2018, n. 145, ove svolti, concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico (Comma 6 art. 11 O.M. n. 45 del 09/03/2023).

Per i candidati esterni il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale è sostenuto l'esame preliminare, sulla base della documentazione del curriculum scolastico e dei risultati delle prove preliminari, secondo quanto previsto nella tabella di cui all'Allegato A al d.lgs. 62/2017. L'attribuzione del credito deve essere deliberata, motivata e verbalizzata.

Per i candidati esterni sono previsti e disciplinati i seguenti casi particolari:

- a) per i candidati esterni che siano stati ammessi o dichiarati idonei all'ultima classe a seguito di esami di maturità o di Stato, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale sostengono l'esame preliminare:
  - i. sulla base dei risultati delle prove preliminari per la classe quinta;
  - ii. nella misura di punti otto per la classe quarta, qualora il candidato non sia in possesso di promozione o idoneità alla classe quarta;
  - iii. nella misura di punti sette per la classe terza, qualora il candidato non sia in possesso di promozione o idoneità alla classe terza.
- b) per i candidati esterni in possesso di promozione o idoneità alla classe quinta del corso di studi, il credito scolastico relativo alle classi terza e quarta è il credito già maturato nei precedenti anni.

## 12. PROVE D'ESAME E SIMULAZIONI

Le prove d'esame di cui all'art. 17 del D. Lgs 62/2017 sono sostituite da due prove scritte e da un colloquio.

La **prima prova scritta**, accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico.

La 1<sup>a</sup> simulazione è stata svolta a marzo. Si allega traccia della simulazione (Allegato n. 3)

La **seconda prova scritta**, verte sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

La 1<sup>a</sup> simulazione della seconda prova è stata svolta a marzo;

la 2<sup>a</sup> simulazione della seconda prova si svolgerà a metà maggio

Si allega traccia della simulazione della seconda prova (Allegato n. 4)

Il **colloquio** è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica; c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è

costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

### **SIMULAZIONE COLLOQUIO**

È stata prevista una simulazione del colloquio d'esame entro fine maggio: svolgeranno il colloquio, davanti ai docenti della commissione e al Presidente, alcuni alunni delle classi quinte scelti a campione. Affinché la simulazione della prova orale possa orientare nella gestione della preparazione, tutti gli altri studenti delle classi quinte saranno invitati ad assistere.

### **13. VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE**

L'art. 21 c. 2 dell'O.M. 45 del 09.03.2023 chiarisce che per il corrente anno la commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti.

Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 1095 del 21 novembre 2019, per la prima prova;

Ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, tenuto conto del nuovo assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dell'istruzione professionale di cui al decreto legislativo n. 61 del 2017, sono adottati, dall'anno scolastico 2022/2023, i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali, di cui agli allegati da A ad M del D.Lgs n.61/2017.

### **14. GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

Si allegano le Griglie di valutazione delle Prove scritte (Allegato n. 5) e la Griglia di valutazione della Prova Orale - allegato A dell'O.M. n. 45 del 09/03/2023 (Allegato n. 6)



## 15. NUCLEI TEMATICI

Articolazione dei contenuti, con riguardo a quanto previsto dall'art. 22 c. 5 dell'O.M. 45 del 09/03/2023 in ordine al materiale e alla tipologia dei documenti che la Commissione/classe predispone per il colloquio, al fine di favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

### NUCLEI TEMATICI CLASSE 5N – A.S. 2022/23

NUCLEI TEMATICI	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	LINGUA INGLESE	LINGUA FRANCESE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM.	LAB. SERV. ENOGASTR. CUCINA	LAB. SERV. ENOGASTR. SALA E VENDITTA	DIRITTO E TEC. AMM.VE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	SCIENZE MOTORIE
<b>La sostenibilità e il consumo consapevole</b>			1. Funzioni reali di variabile reale. 2. Limiti di funzioni reali di variabile reale.	SUSTAINABILITY 1. Sustainable and healthy. 2. food: organic food.	Le Régime méditerranéen et le développement durable Le véganisme, le végétarisme	1. La sostenibilità delle diete mediterranee, vegetariane e vegane. 2. Slow food e fast	1. L'alimentazione sostenibile. 2. Alimentazione a km zero a filiera corta. 3. La dieta mediterranea	Ristorazione ecosostenibile. Normative da rispettare. 3. Gestione	Il turismo sostenibile e responsabile. Le abitudini alimentari. Fattori che	1 La corretta alimentazione dello sportivo.

			3. Derivata di una funzione 4. Studio delle funzioni	3. Km Zero food. 4 Waste food.	et le fruitarisme	food. 3. Il km zero	a basso impatto ambientale.	dei rifiuti. 4. Prodotti a Km zero.	incidono sui consumi e abitudini alimentari.	
<b>Qualità della vita, benessere e sicurezza sui luoghi di lavoro</b>	1. Forme di condivisione sul fronte di guerra: G. Ungaretti	1. I totalitarismi in Europa. 2. Le Guerre Mondiali.	1. Funzioni reali di variabile reale. 2. Limiti di funzioni reali di variabile reale. 3. Derivata di una funzione 4. Studio delle funzioni	HEALTH AND SAFETY 1. HACCP. 2. HACCP principles. Food contamination: risks and preventive measures.	Décrypter une étiquette	1. La qualità alimentare 2. La qualità certificata nazionale e internazionale. 3. Il made in Italy 4. Le contaminazioni degli alimenti.	1. La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro. 2 La qualità alimentare..		Le norme di igiene alimentare e protezione dei dati personali.  La sicurezza sui luoghi di lavoro: D.Lgs n. 81/2008.  La valutazione e dei rischi nella ristorazione.	

<b>L'Unione Europea e la sicurezza alimentare</b>			<p>1. Funzioni reali di variabile reale.</p> <p>2. Limiti di funzioni reali di variabile reale.</p> <p>3. Derivata di una funzione</p> <p>4. Studio delle funzioni</p>	HACCP and its principles.	<p>- Les labels de qualité dans l'alimentation (ed.civica)</p> <p>- Les vins français</p>	<p>1.Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</p> <p>2. Autocontrollo alimentare.</p>	<p>L'HACCP e il piano di autocontrollo.</p> <p>Le certificazioni di qualità</p>	<p>Valorizzazione dei prodotti tipici.</p> <p>I marchi di tutela dei prodotti.</p>	<p>Organi dell'UE.</p> <p>Le frodi</p>	
<b>La crisi dell'uomo moderno e la parità di genere</b>	I problemi del Sud post unitario nelle opere letterarie di Giovanni Verga	<p>Il campo 65 di Altamura</p> <p>Voci e suoni della memoria: esperienze di</p>	<p>1. Funzioni reali di variabile reale.</p> <p>2. Limiti di funzioni reali di variabile reale.</p> <p>3. Derivata</p>	The EU Gender Equality Law		<p>1. I nuovi prodotti alimentari</p> <p>2.I disturbi del comportamento alimentare (DCA)</p>	<p>Banqueting &amp; Catering.</p> <p>Ristorazione commerciale e collettiva.</p> <p>Nuovi prodotti alimentari.</p>		<p>Il marketing.</p> <p>Il budget.</p> <p>Il business plan.</p>	<p>Agenda 2030, obiettivo 5 e obiettivo 10: parità di genere e ridurre le disuguaglianze.</p> <p>Calcio a 5 femminile e</p>

	<p>Il decadentismo europeo e italiano e gli eroi decadenti</p> <p>(Baudelaire, Wilde, D'Annunzio, Svevo, Pascoli, Fogazzaro)</p> <p>Le donne della letteratura passata e contemporanea: Sibilla Aleramo, Elsa Morante, Sabrina Efonay</p>	<p>discriminazione razziale nelle stragi della Shoah e delle foibe</p>	<p>di una funzione</p> <p>4. Studio delle funzioni</p>							<p>cortometraggio "Il circo della farfalla"</p>
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	---

	Poeti tra le due guerre: Ungaretti, e Montale									
	La salute mentale e l'esperienza della biblioteca vivente									
<b>Il cliente: esigenze e qualità del servizio</b>		La tutela delle libertà fondamentali dell'Individuo nella Costituzione italiana.	1. Funzioni reali di variabile reale. 2. Limiti di funzioni reali di variabile reale. 3. Derivata di una funzione 4. Studio delle	Cooking with wine: associating wines and dishes	1. Les différents types de restaurants 2. Les différentes formes de cuisine: -La cuisine fusion -La cuisine moléculaire - Le Véganisme	1. Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana e vegana. 2. le diete nelle fasce di età 3. Malattie connesse all'alimentazione: obesità,	Principali regole per la stesura di un menu. 2. Menu e stagionalità dei prodotti. 3. Realizzare un menu per ristorazione collettiva e per banchetti.	L'organizzazione dell'evento: banqueting e catering.	Il codice del consumo e la tutela del cliente / consumatore  76La responsabilità del ristoratore.	

			funzioni		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le Végétarisme</li> <li>- Le Fruitarisme</li> <li>- La nouvelle cuisine</li> <li>- Du fast food au fast good</li> <li>3. Les cartes et les menus</li> <li>4. Les repas français</li> <li>5. L'ABC des réceptions</li> </ul>	diabete, maladie cardiocirc olatorie, tumori,...				
--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--

## **ELENCO ALLEGATI:**

**Allegato 1: RUBRICA DI VALUTAZIONE PER L'ATTIVITA' DI EDUCAZIONE CIVICA**

**– A.S. 2022/2023**

**Allegato 2: ELENCO ATTIVITA' PCTO DEL TRIENNIO**

**Allegato 3: TRACCIA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

**Allegato 4: TRACCIA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA**

**Allegato 5: GRIGLIE PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE**

**Allegato 6: GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE (ALLEGATO A  
DELL'O.M. N. 45 DEL 09/03/2023)**

### **Documentazione della Classe a disposizione della Commissione**

- **Elenco anagrafica studenti**
- **Elenco crediti studenti**
- **Fascicoli Personale degli Studenti (inclusi i PDP)**
- **Curriculum degli Studenti**
- **Verbali dei CdC**
- **PFI**

Il presente documento viene approvato all'unanimità dal CdC in data 10 maggio 2023, sottoscritto da tutti docenti

Docente – Disciplina/e	Firma
LACRIOLA MICHELE - Lingua e Letteratura Italiana / Storia	Michele Lacriola
DE LEONARDIS FABIO- Lingua Inglese	Fabio De Leonardis
D'AGOSTINO CARMELA ANNA – Lingua Francese	Carmela Anna D'Agostino
SABATO ANNA - Matematica	Anna Sabato
LOZITO MARIA LUISA – Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Maria Luisa Lozito
VILELLA MARIA – Diritto e Tecniche Amministrative per le Strutture Ricettive	Maria Vilella
GALENA GIUSEPPE - Laboratori dei servizi Enogastronomici/Cucina	Giuseppe Galena
LEMMA FILIPPO - Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	Filippo Lemma
SCALERA RAFFAELE - Laboratorio Servizi Enogastronomici Cucina (Per Indirizzo Sala E Vendita)	Raffaele Scalera
TRICARICO MARILISA – Scienze Motorie e Sportive	Marilisa Tricarico
PANZARINO ROSA – Religione Cattolica	Rosa Panzarino
NAGLIERI, Daniela - Coordinamento dell'Educazione Civica	Daniela Naglieri

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Rosaria Giannetto