



Ministero dell'istruzione e del merito

**I.I.S.S. "GIUSEPPE PAVONCELLI"**

Corso Scuola Agraria 71042 Cerignola (Fg) tel 0885-421043

C. F. e P. IVA 00318650710 – Cod. Univoco UFY0NZ

e-mail: fgis01100p@istruzione.it – pec: fgis01100p@pec.istruzione.it

www.iisspavoncelli.edu.it

## Documento del consiglio di classe

art. 10 O.M. 31/03/2025, n.67

### CLASSE V – SEZ. A

**indirizzo IP – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

**codice ATECO I-56 Attività dei servizi di ristorazione –**

**SEP 5.2. Produzioni alimentari**

**NUP 5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi**

### SOMMARIO

1. Presentazione del consiglio di classe
2. Profilo generale della classe
3. L'offerta formativa di indirizzo
4. Pecup, quadri orario e referenziazione ATECO
5. Personalizzazione didattica: PFI, TUTOR e UDA
6. Percorso di Educazione civica
7. Metodologia e strategie didattiche
8. Mezzi/spazi/tempi
9. Obiettivi trasversali raggiunti
10. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento
11. Verifica e valutazione
12. Preparazione alle prove scritte
  - 12.1 La prova di italiano
  - 12.2 Griglia di valutazione prova di italiano
  - 12.3 La prova di indirizzo
  - 12.4 Griglia di valutazione prova di indirizzo
13. ALLEGATI:
  - a) Risultati di apprendimento delle discipline di insegnamento
  - b) Percorso di Educazione civica

Elaborato dal Consiglio di classe in data 12 maggio 2025 e pubblicato all'Albo 15/05/2025

Il coordinatore di classe

Il Dirigente scolastico

Pio Mirra

### 1. Presentazione del consiglio di classe

Il Consiglio di classe si compone di n. 8 docenti di ruolo e n. 2 docenti non di ruolo. Nel complesso la composizione si è mantenuta relativamente stabile nel corso del quinquennio.

La composizione del consiglio è la seguente:

Disciplina di insegnamento	Docente
TEDESCO	BARILE SARA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CASSANO MARIA PIA
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	DI FAZIO ALESSANDRO
MATEMATICA	FRAGASSO CATERINA
INGLESE	GIORDANO GABRIELLA
ITALIANO – STORIA	LASALVIA ANGELA
SCIENZE MOTORIE	MARTIRADONNA LUIGI
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA	PASQUARIELLO NICOLA
RELIGIONE	REDDAVIDE ANDREA
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	SCHENA LAURA

### 2. Profilo generale della classe

La classe si compone di n. 15 studenti, di cui uno si è aggiunto quest'anno. Il gruppo classe ha seguito nel corso del quinquennio un percorso lineare seppure caratterizzato dall'avvicinarsi di diversi docenti di laboratorio di cucina e di matematica, la cui disciplina risulta pertanto essere quella su cui si evidenziano le maggiori criticità negli apprendimenti da parte degli studenti. Nel complesso il gruppo classe presenta una discreta correttezza nei confronti dei docenti e della scuola nella sua interezza rispettando le regole comportamentali, svolgendo le attività programmate e partecipando al dialogo educativo. I livelli di apprendimento degli studenti non sono omogenei, infatti, ne esistono diversi all'interno del gruppo classe in relazione alle singole discipline, all'impegno e alle attitudini individuali. Alcuni allievi dotati di buone capacità hanno mostrato assiduità nella frequenza, nella partecipazione alle attività didattiche e al dialogo educativo. Questi sono riusciti a conseguire buona parte degli obiettivi programmati, sviluppando adeguata capacità di ragionamento intuitivo e di osservazione. Altri presentano ancora delle fragilità e hanno avuto necessità di tempi più lunghi per interiorizzare le conoscenze e per maturare ed utilizzare le competenze, manifestando incertezze e difficoltà e ottenendo risultati appena sufficienti.

### 3. L'offerta formativa

I nuovi istituti professionali, come delineati dal D.Lgs n.61/2017, dal D.I. 92/2018 e dalle correlate Linee guida, declinano gli indirizzi di studio in specifici percorsi al fine di valorizzare fortemente l'autonomia scolastica in base alle caratteristiche, alle risorse, alle esigenze del territorio e all'evoluzione delle professioni rispetto alle filiere di riferimento di ogni indirizzo.

Competenze comuni a tutti gli indirizzi dell'**Area generale** (punto 1.1 Allegato A D.Lgs n.61/2017):

- ✓ **competenza 2:** utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
- ✓ **competenza 3:** riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- ✓ **competenza 4:** stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
- ✓ **competenza 7:** 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.
- ✓ **competenza 12:** utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

#### 4. Pecup, quadri orario, referenziazione ATECO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Nel percorso di cucina il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

**RISULTATI DI APPRENDIMENTO:** a conclusione del percorso quinquennale il diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1 Allegato A del D.Lgs n.61/2017 comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento specifici del profilo in uscita dell'indirizzo, specificati in termini di competenze:

- ✓ **competenza in uscita 1:** utilizzare le 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 alimentar ed enogastronomiche
- ✓ **competenza in uscita 2:** supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- ✓ **competenza in uscita 3:** applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- ✓ **competenza in uscita 4:** predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- ✓ **competenza in uscita 5:** valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- ✓ **competenza in uscita 6:** curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
- ✓ **competenza in uscita 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.
- ✓ **Competenza in uscita 8:** realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- ✓ **Competenza in uscita 9:** gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- ✓ **Competenza in uscita 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

#### Quadro orario

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA PERCORSO CUCINA					
Piano di Studio - Quadro orario settimanale	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua, letteratura italiana, educazione civica*	4	4	4*	4*	4*
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia generale e economica	1	1			
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia, educazione civica*	2*	2*			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
<b>Area generale</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
Lingua tedesca	2	2	3	3	3
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			5	4	5

Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Laboratorio servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	6	5	4
Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2		2	2
Laboratorio accoglienza turistica	2	2			
<b>Area di indirizzo</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### Referenziazione alle attività economiche

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico:

I ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I-56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Con riferimento al Decreto del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali di concerto con il Ministro dell'Istruzione del 30/06/2015, pubblicato in G.U. 20/07/2015, n.166 il profilo in uscita dell'indirizzo di studi è correlato al settore economico professionale "Produzioni alimentari".

### 5. Personalizzazione didattica: PFI, TUTOR e UDA

Il sistema dell'istruzione professionale ha la finalità di formare lo studente ad arti, mestieri e professioni strategici per l'economia del Paese per un saper fare di qualità comunemente denominato «Made in Italy», nonché di garantire che le competenze acquisite nei percorsi di istruzione professionale consentano una facile transizione nel mondo del lavoro.

Agendo in questa direzione il modello didattico adottato è improntato al principio della personalizzazione educativa, volta a consentire ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente a partire dalle competenze chiave di cittadinanza.

Per la personalizzazione degli apprendimenti, così come previsto dall'art.5, comma 1, lett.a) del D.Lgs n.61/2017, è stato redatto sin dal primo anno di corso, e aggiornato durante l'intero percorso scolastico, il Progetto Formativo Individuale per ogni studente frequentante. Il P.F.I. si basa su un bilancio personale dello studente per evidenziare i saperi e le competenze acquisiti anche in modo non formale e informale, sì da rilevare le potenzialità e le carenze riscontrate, al fine di motivare ed orientare nella progressiva costruzione del percorso formativo e lavorativo. A tal fine il consiglio di classe ha annualmente individuato un docente tutor per l'attuazione e sviluppo del P.F.I.

Sul piano pedagogico il tutor ha una connotazione in senso educativo: la sua figura si richiama all'antico precettore o al maestro di bottega, al mentore. In tal senso il rapporto tra tutor e studente si fonda soprattutto su una relazione di tipo confidenziale, pur nel rispetto dei ruoli, e di sintonia umana. Per questo il tutor rappresenta una figura di intermediazione e di comunicazione, per esempio, nei rapporti con le famiglie. Compiti specifici del tutor:

- accoglie, incoraggia e accompagna lo studente;
- redige il bilancio iniziale, sentita l'istituzione scolastica o formativa di provenienza e consulta i genitori;
- redige la bozza di PFI, avanzando proposte per il riconoscimento di competenze pregresse e ai fini della personalizzazione, curando le attività per il recupero o consolidamento delle competenze
- monitora, orienta e ri-orienta lo studente;
- propone al consiglio di classe eventuali modifiche al PFI.

Per la realizzazione del P.F.I. si è fatto prevalente utilizzo di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso esperienze laboratoriali e in contesti relativi alle attività economiche di riferimento. Tale modello didattico è stato organizzato per Unità Di Apprendimento. L'organizzazione per UDA, partendo da obiettivi formativi adatti e significativi, hanno permesso di sviluppare percorsi interdisciplinari di metodo e di contenuto, attraverso i quali è stato possibile valutare il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui lo studente abbia maturato le competenze attese.

La personalizzazione ha tenuto conto della diversità di ciascuno e con un approccio olistico ha permesso di considerare tutti gli aspetti: cognitivo, affettivo, relazionale. Solo così la scuola forma persona e non seleziona individui.

## 6. Percorso di Educazione Civica

La Legge 20/08/2019, n.92 pone a fondamento dell'educazione civica la conoscenza della Costituzione Italiana e la riconosce non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.

Si richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

Così come previsto nel curriculum di Educazione civica ricompreso nel PTOF, l'insegnamento trasversale ha avuto come riferimento unitario un percorso strutturato come Unità di Apprendimento dal titolo "*Verso il successo produttivo con la Tripla Bottom Line*" (Allegato 13 b).

## 7. Metodologie e strategie didattiche

Nei nuovi professionali le attività laboratoriali di gruppo possano realizzare la centralità dell'allievo nell'apprendimento. Le ragioni dell'ampio credito che l'apprendimento laboratoriale riscuote oggi tra i pedagogisti si deve all'importanza della dimensione cooperativa dell'apprendimento. E nella didattica laboratoriale hanno un ruolo essenziale l'*induzione*, che favorisce la costruzione dei saperi, e l'*astrazione*, che ne estende il campo di validità.

Per far sì che i saperi diano *sapere* alla scuola è richiesto un compito molto più impegnativo della lezione cattedratica nella quale il docente si limita a presentare quanto sa e valutare ciò che l'alunno sa di quanto da lui detto.

Il consiglio di classe ha proposto nel corso del quinquennio una duplice strategia:

- a) *near transfer*: richiede allo studente di applicare i contenuti appresi in situazioni già conosciute (ad esempio attività da svolgere tutte le volte allo stesso modo);
- b) *far transfer*: richiede allo studente di adattare le sue conoscenze/abilità ad ogni nuova situazione che si trova di volta in volta ad affrontare.

Altre strategie efficaci sono state:

- a) *problem solving teaching*: il docente definisce le cause alla base del problema, identificare le alternative di soluzione, valutarle e selezionare le migliori (anche adottando prospettive multiple di interpretazione), progettare e mettere in atto un piano risolutivo e valutarne gli esiti;
- b) *problem based learning*: lo studente si cimenta, seppur con l'aiuto del docente-tutor, nella costruzione autonoma di soluzioni a problemi "*autentici*", a partire dai quali ricava le conoscenze/abilità oggetto di apprendimento tramite un processo auto-diretto); strategia di efficacia bassissima in termini di riproduzione di conoscenza concettuale, ma molto più alta in termini di comprensione ed applicazione dei principi sottostanti tale conoscenza.

## 8. Mezzi/spazi/tempi

In riferimento agli strumenti didattici, oltre ai testi in adozione il Consiglio di classe ha fatto ricorso a libri di lettura e consultazione, riviste, articoli di stampa, schematizzazioni e filmati, laboratori professionali di settore. Luogo di sperimentazione di modelli didattici innovativi è stata l'Aula Agorà, contenitore di sistemi di apprendimento diversi dalla normale lezione frontale. L'aula Agorà ha permesso l'utilizzo continuato degli spazi didattici permettendo alla scuola di completare anche nelle ore pomeridiane il programma di miglioramento dell'offerta formativa. L'aula Agorà non viene identificata con luogo fisico, ma con una serie di attività integrate sviluppabili in più luoghi anche contemporaneamente. Circa le modalità di distribuzione del tempo scuola, ad integrazione dell'orario curricolare, sono stati previsti momenti extracurricolari per lo svolgimento delle seguenti attività integrative e complementari:

- OrientaPuglia – Fiera Foggia
- Incontro sulla legalità – Consiglio regionale Bari
- Proiezione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa"
- Educazione finanziaria "Coltiva il tuo futuro"
- Rappresentazione teatrale "Bastarde senza gloria"
- ITS Academy Puglia
- Proiezione film "Diamanti"

- Giornata della Memoria
- Incontro Orientamento Università degli studi di Bari
- FMTS – Progetto Erasmus
- Fiera del Levante – IX Mostra Internazionale Enoagroalimentare
- Assorienta – Carriere in divisa
- Visita Azienda dolciaria Barile
- Progetto INCROCI: incontri formativi con la Polizia su sicurezza stradale, ferroviaria e pericoli in rete
- Concorso “La prova del cuoco”

## 9. Obiettivi trasversali raggiunti

Le strategie messe in atto per migliorare la performance degli studenti non hanno potuto prescindere dallo studio delle discipline curriculari in modo funzionale a ciò che il mondo del lavoro chiede ed alla figura professionale in uscita. Il consiglio di classe, agendo in questa direzione, per migliorare il successo formativo dei propri studenti ha puntato sull'ambiente di apprendimento, tenendo sempre più presente le esigenze di un'utenza che predilige l'apprendimento in situazione e che impara meglio se posta in situazione di contesto.

Per raggiungere obiettivi certi e duraturi il consiglio di classe ha focalizzato i suoi interventi intorno a quattro tipi fondamentali di apprendimento:

1. *Imparare a conoscere*: in un'epoca dai rapidi e continui mutamenti imposti dalla tecnologia, dalla scienza e dall'economia, è un tipo d'apprendimento che implica non tanto l'acquisizioni di informazioni, quanto degli strumenti stessi della conoscenza: si tratta di imparare ad imparare;
2. *Imparare a fare*: per consentire all'individuo di affrontare situazioni problematiche inedite; evidente il passaggio dal concetto di abilità a quello di competenza;
3. *Imparare ad essere*: si riferisce al saper agire con autonomia e capacità di giudizio, realizzando la piena maturazione della personalità dell'individuo;
4. *Imparare a vivere insieme*: sottende il confronto con gli altri attraverso il dialogo e il dibattito, strumenti necessari per l'educazione del ventunesimo secolo in una società multietnica e multirazziale, per scongiurare il rischio di alimentare atteggiamenti xenofobi e intolleranti.

Il Consiglio di classe nello svolgimento delle attività didattiche ha puntato al raggiungimento dei seguenti obiettivi trasversali, conseguiti dagli allievi in forma diversificata secondo le potenzialità, le motivazioni, l'impegno e la partecipazione:

### A) OBIETTIVI FORMATIVI

- Crescita e promozione umana dell'alunno e della persona;
- Rispetto delle regole di convivenza del gruppo classe;
- Potenziamento del senso di responsabilità, dell'autonomia di giudizio e del processo di socializzazione nel rispetto di se stessi, degli altri e delle strutture scolastiche;
- Sviluppo delle capacità di comunicazione e di relazione;
- Acquisizione di un metodo di studio attraverso una esercitazione continua nella produzione scritta e orale;
- Approccio ragionato al testo e agli altri mezzi didattici utilizzati;
- Valorizzazione dell'interesse e dell'impegno.

### B) OBIETTIVI COGNITIVI

- Competenze (saper fare): saper riformulare una comunicazione in altro linguaggio o forma, saper riconoscere le parti più importanti di un testo, individuare relazioni e trarre conseguenze;
- Abilità (fare): applicare le conoscenze in situazioni diverse dell'apprendimento, operare collegamenti disciplinari e pluridisciplinari e assumere un atteggiamento critico;
- Conoscenze (sapere): acquisizione di informazioni generali e specifiche, conoscenze terminologiche, metodi, concetti e teorie.

## 10. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

In un mondo in rapida evoluzione, l'istruzione e la formazione sono al centro delle politiche attive e sulla centralità di un'istruzione di qualità basata sulle competenze. Priorità della scuola è dunque innalzare il livello dei risultati di apprendimento per rispondere adeguatamente al bisogno di

competenze e consentire ai giovani di inserirsi con successo nel mondo del lavoro attraverso il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, oggi denominata PCTO.

La richiesta di nuove competenze per rispondere alle esigenze individuali e a quelle di innovazione e competitività dei sistemi economici, pone la necessità di incrementare la collaborazione con il contesto territoriale e di predisporre percorsi formativi efficaci, orientati a integrare i nuclei fondanti degli insegnamenti con lo sviluppo di competenze trasversali, comunemente indicate come soft skill, essenziali per l'apprendimento permanente.

Negli aa.ss. 2022/23, 2023/24 e 2024/25 sono state programmate e realizzate attività d'aula e di stage nel rispetto del monte ore previsto di cui al progetto PCTO predisposto.

## 11. Verifica e valutazione

In ogni programma educativo diretto allo sviluppo di competenze è cruciale la scelta della modalità di valutazione sia delle competenze iniziali, già validamente e stabilmente possedute, sia per quanto riguarda il costituirsi progressivo di quelle oggetto di apprendimento.

Occorre anche aggiungere che non è possibile decidere se uno studente possieda o meno una competenza sulla base di una sola prestazione. Per poterne cogliere la presenza, non solo genericamente, bensì anche specificatamente e qualitativamente, si deve poter disporre di una famiglia o insieme di sue manifestazioni o prestazioni particolari. Queste assumono il ruolo di base informativa e documentaria utile a ipotizzarne l'esistenza e il livello raggiunto. Infatti, secondo molti studiosi, una competenza effettivamente posseduta non è direttamente rilevabile, bensì è solo inferibile a partire dalle sue manifestazioni. Di qui l'importanza di costruire un repertorio di strumenti e metodologie di valutazione, che tengano conto di una pluralità di fonti informative e di strumenti rilevativi.

Nel rispetto della libertà di insegnamento e in considerazione della peculiarità delle varie discipline si utilizzeranno prove scritte (temi, saggi, analisi e commento di un testo, articoli, relazioni, ricerche, esercizi e problemi, esperienze di laboratorio, disegni, questionari a risposta singola, a trattazione sintetica, a scelta multipla), prove orali (lezione dialogata, colloquio, discussione e dibattito, esposizione argomentata, interrogazione su dati di conoscenza), prove grafiche e pratiche.

Le misurazioni effettuate in tutte le prove di verifica, unitamente ad osservazioni sistematiche sui processi saranno alla base della valutazione periodica e finale, definita come valutazione autentica, a cui le stesse rilevazioni internazionali PISA OCSE fanno riferimento con l'obiettivo di verificare e valutare le competenze.

A differenza della valutazione tradizionale, che controlla la riproduzione del sapere, la valutazione autentica permette di controllare la costruzione e sviluppo della conoscenza, che consolidandosi diviene competenza e permette l'utilizzo della conoscenza in situazioni nuove.

La scuola ha approvato una comune griglia di valutazione (Tab.1) nei cui parametri si sono riconosciuti i docenti e a cui i docenti fanno riferimento per la definizione dei criteri di correzione valutazione propri di ciascuna disciplina.

Prova nulla	1	Totale assenza di elementi significativi per la valutazione.
Molto negativo	2-3	Mostra conoscenze e competenze limitate e non le sa utilizzare in maniera adeguata. Non riesce a far interagire i saperi pregressi con le nuove conoscenze
Gravemente insufficiente	4	Svolge le attività di apprendimento in maniera frazionata, mostrando di possedere conoscenze frammentarie e superficiali e di saper fare in modo impreciso e approssimato. Incontra difficoltà nell'organizzazione dei dati e non usa i linguaggi specifici.
Insufficiente	5	E' impreciso rispetto a quanto sa e sa fare, necessita di sollecitazioni e di guida del docente per perseguire gli obiettivi di apprendimento. Comunica i risultati dell'apprendimento con limitata puntualità e poca proprietà lessicale.
Sufficiente	6	Possiede conoscenze e competenze indispensabili a raggiungere l'obiettivo. Si muove solo in contesti noti e necessita di indicazioni per affrontare situazioni parzialmente variate. Comunica i risultati dell'apprendimento in modo semplice e con linguaggio corretto.
Buono	7	Sa utilizzare le conoscenze in modo adeguato pur in situazioni di apprendimento solo parzialmente variate; è capace di spiegare il proprio percorso di apprendimento, comunicandone i risultati con linguaggio specifico e corretto. Procedo con sufficiente autonomia nell'organizzazione dello studio.
Ottimo	8-9	Mostra conoscenze, competenze e capacità grazie alle quali affronta con sicurezza situazioni nuove, procede con autonomia; è capace di spiegare con linguaggio specifico e appropriato processo e prodotto dell'apprendimento e di prefigurare l'utilizzazione in situazioni nuove.
Eccellente	10	E' in grado di spiegare le procedure e le motivazioni di un determinato percorso, comunica con proprietà lessicale e sviluppa quanto appreso con ulteriori ricerche, rielaborando criticamente per raggiungere

	nuove mete formative.
Per gli studenti che si avvalgono dell'I.R.C. si farà ricorso agli indicatori comuni, utilizzando la scala da insufficiente ad eccellente.	

Poiché oggetto della valutazione è il processo formativo e i risultati di apprendimento degli alunni, concorrendo con la sua finalità anche formativa al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo, la valutazione in sede di scrutinio intermedio e finale si basa sulle proposte di voto dei docenti, che devono esplicitare un giudizio sull'alunno, desunto dai risultati di tutte le verifiche, nonché dalle osservazioni sistematiche sugli aspetti socio-affettivi e conativi, in ordine al raggiungimento degli obiettivi propri della disciplina interessata (competenze, abilità e conoscenze).

La valutazione del comportamento - art.7 DPR n.122/09 - si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nell'esercizio dei propri diritti e nel rispetto dei diritti degli altri e delle regole di democrazia generale che regolano la vita scolastica.

Il fine di uniformare i giudizi di ogni consiglio di classe è adottata una griglia di valutazione (Tab.2) a cui far riferimento per l'attribuzione del voto di condotta.

Tab. 2 – Griglia di valutazione del comportamento		
VOTO/10	INDICATORI	DESCRITTORI
9/10	Comportamento	MOLTO CORRETTO: l'alunno è sempre corretto con i docenti, compagni e personale della scuola. Osserva le norme del Regolamento di Istituto.
	Atteggiamento	IRREPENSIBILE: ineccepibile negli atteggiamenti tenuti a scuola
	Rispetto delle consegne	PUNTUALE E COSTANTE: assolve le consegne con diligenza.
	Frequenza/assenza/ritardi	REGOLARE: frequenta con assiduità le lezioni, rispetta l'orario di ingresso, poche le uscite anticipate.
	Note disciplinari	NESSUNA: non ha a suo carico nessuna sanzione disciplinare.
8	Comportamento	CORRETTO: nei confronti dei docenti, compagni e personale il comportamento dell'alunno è fondamentalmente corretto. Tuttavia, talvolta, si rende responsabile di qualche assenza o ritardo ingiustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO: non sempre irreprensibile
	Rispetto delle consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE: talvolta non rispetta le consegne
	Frequenza/assenza/ritardi	RARAMENTE IRREGOLARE: frequenta con assiduità le lezioni, ma non sempre rispetta gli orari.
	Note disciplinari	NESSUNA: non ha a suo carico nessuna sanzione disciplinare.
7	Comportamento	POCO CORRETTO: ha spesso comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Si rende responsabile di ritardi ingiustificati.
	Atteggiamento	REPENSIBILE: l'alunno è spesso richiamato ad un atteggiamento più rispettoso dei doveri e delle regole scolastiche.
	Rispetto delle consegne	CARENTE: non assolve alle consegne in modo puntuale e costante.
	Frequenza/assenza/ritardi	IRREGOLARE: la frequenza è connotata da assenze e ritardi.
	Note disciplinari	FREQUENTI: frequenti ammonizioni verbali.
6	Comportamento	NON CORRETTO: assume spesso nei confronti dei docenti, compagni e personale un comportamento connotato da azioni sconvenienti.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE: l'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale.
	Rispetto delle consegne	MOLTO CARENTE: rispetta le consegne solo saltuariamente.
	Frequenza/assenza/ritardi	DISCONTINUA: frequenta in maniera discontinua le lezioni e non sempre rispetta gli orari.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI: frequenti ammonizioni verbali e scritte o sospensione dalle lezioni e/o allontanamento da scuola per periodi inferiori a 15 giorni.
≤5	Nei casi previsti dall'art.1, comma 9 e 9bis del DPR n.235/07 È sufficiente la presenza di un solo descrittore negativo per l'attribuzione del voto corrispondente.	

## 12. Preparazione alle prove scritte

L'attività di preparazione alle prove scritte ha tenuto conto dei "Quadri di riferimento" di cui al D.M. n.1095 del 21/11/2019 per la prima prova scritta e al D.M. n.164 del 15/06/2022 per la seconda.

### 12.1 La prova scritta di Italiano

La prova scritta di italiano a carattere nazionale prevede tre tipologie di prova:

- Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario italiano, compreso nel periodo che va dall'Unità d'Italia ad oggi. Saranno fornite due tracce che possano coprire due ambiti cronologici o due generi o forme testuali.
- Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo. La traccia proporrà un singolo testo compiuto o un estratto sufficientemente rappresentativo ricavato da una trattazione più ampia,

chiedendone in primo luogo un'interpretazione/comprendimento sia di singoli passaggi sia dell'insieme. La prima parte sarà seguita da un commento, nel quale lo studente esporrà le sue riflessioni intorno alla (o alle) tesi di fondo avanzate nel testo d'appoggio, anche sulla base delle conoscenze acquisite nel suo specifico percorso di studio.

Tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità. La traccia proporrà problematiche vicine all'orizzonte esperienziale delle studentesse e degli studenti e potrà essere accompagnata da un breve testo di appoggio che fornisca ulteriori spunti di riflessione. Si potrà richiedere al candidato di inserire un titolo coerente allo svolgimento e di organizzare il commento attraverso una scansione interna, con paragrafi muniti di un titolo.

La durata della prova è 6 (sei) ore.

## 12.2 Griglia di valutazione prova di Italiano

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
INDICATORE 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo • Coesione e coerenza testuale	Elaborato coerente e organico; parte espositiva corretta e completa; buoni apporti personali.	17 - 20
	Elaborato coerente e con apprezzabile organicità espositiva.	13 - 16
	Elaborato schematico, non sempre coerente.	12
	Elaborato confuso con elementi di disorganicità.	5 - 11
	Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico.	1 - 4
INDICATORE 2 • Ricchezza e padronanza lessicale • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso efficace della punteggiatura	Lessico vario e articolato; forma corretta, coesa, fluida; punteggiatura efficace.	17 - 20
	Lessico adeguato; forma corretta ma con lievi imprecisioni; punteggiatura corretta.	13 - 16
	Lessico adeguato; forma semplice ma corretta; pochi errori ortografici e di punteggiatura.	12
	Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio; diffusi errori sintattici, ortografici e di punteggiatura.	5 - 11
	Lessico inadeguato; forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico; gravi errori di punteggiatura.	1 - 4
INDICATORE 3 • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Ampi e approfonditi.	17 - 20
	Adeguati e precisi.	13 - 16
	Essenziali ma pertinenti	12
	Incompleti e non sempre pertinenti	5 - 11
	Scarsi e/o non pertinenti	1 - 4
<b>Totale p.ti/max</b>		<b>60</b>

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Pienamente rispondente alla consegna	9 - 10
	Rispondente alla consegna	7 - 8
	Rispetta quasi tutti i vincoli	6
	Rispetta solo alcuni vincoli	4 - 5
	Non rispetta alcun vincolo	1 - 3
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Corretta e approfondita	9 - 10
	Corretta e puntuale	7 - 8
	Sommaria ma corretta	6
	Approssimativa	4 - 5
	Errata	1 - 3
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completa e approfondita	9 - 10
	Corretta e puntuale	7 - 8
	Sommaria ma corretta	6
	Incompleta e imprecisa	4 - 5
	Inadeguata	1 - 3
Interpretazione corretta e articolata del testo	Originale e adeguatamente argomentata	9 - 10
	Corretta e argomentata	7 - 8
	Generica e argomentata	6
	Incompleta e non argomentata	4 - 5
	Inadeguata	1 - 3
<b>Totale p.ti/max</b>		<b>40</b>

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B (MAX 40 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Corretta e articolata	17 - 20
	Corretta	13 - 16
	Sommaria ma corretta	12

	Incompleta e imprecisa	5 – 11
	Inadeguata	1 - 4
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Logicamente coeso e articolato	9 – 10
	Logicamente coeso	7 – 8
	Sufficientemente organico	6
	A tratti disorganico	4 – 5
	Gravemente destrutturato	1 - 3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Corretti, congruenti e approfonditi	9 – 10
	Adeguati e precisi	7 – 8
	Essenziali ma pertinenti	6
	Accennati e non sempre corretti e pertinenti	4 – 5
	Scarsi e/o non pertinenti	1 - 3
<b>Totale p.ti/max</b>		<b>40</b>

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Pienamente coerente	13 – 15
	Coerente	10 – 12
	Mediamente pertinente	9
	Lacunoso	4 – 8
	Non pertinente (fuori traccia)	1 - 3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Logicamente coeso a articolato	13 – 15
	Logicamente coeso	10 – 12
	Sufficientemente organico	9
	A tratti disorganico	4 – 8
	Gravemente destrutturato	1 - 3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Corretti, ampi e approfonditi	9 – 10
	Adeguati e precisi	7 – 8
	Essenziali ma pertinenti	6
	Incompleti e non sempre corretti	4 – 5
	Scarsi e/o non pertinenti	1 - 3
<b>Totale p.ti/max</b>		<b>40</b>
Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, viene rapportato a 20 (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50).		

### 12.3 La prova di indirizzo

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento la seconda prova non verte su discipline, ma 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:

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

#### **Nuclei tematici fondamentali dell'indirizzo correlati alle competenze:**

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

**Obiettivi della prova:**

- ✓ Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- ✓ Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- ✓ Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- ✓ Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- ✓ Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico-culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

**12.4 Griglia di valutazione prova di indirizzo**

Indicatori	Descrittori	Punti
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Completa e accurata	3
	Essenziale	2
	Parziale e superficiale	1
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Completa e particolareggiata	6
	Accurata	5
	Essenziale	4
	Parziale e superficiale	2 - 3
	Frammentaria e incompleta	1
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Completa e particolareggiata	8
	Accurata	6 - 7
	Essenziale	5
	Parziale e superficiale	3 - 4
	Frammentaria e incompleta	1 - 2
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Completa e accurata	3
	Essenziale	2
	Parziale e superficiale	1
<b>Totale p.ti/max</b>		<b>20</b>

<b>classe/sezione</b>	V A
<b>indirizzo</b>	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
<b>codice ATECO</b>	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
<b>SEP</b>	5.2. Produzioni alimentari
<b>NUP</b>	5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
<b>disciplina</b>	LINGUA TEDESCA
<b>docente</b>	SARA BARILE

### Contenuti

(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)

#### **Dal libro di testo „Paprika neu extra“ - Hoepli**

##### **Einheit 2 – In der Küche**

Ripetizione Vorbereitungsarbeiten und Garmethoden

Kartoffelgerichte (p. 34)

Mein Reissalat (p. 35)

##### **Einheit 4 – Rund ums Hauptgericht**

Ripetizione Gemüse, Kräuter, Gewürze, Fisch und Fleisch

##### **Einheit 5 – Desserts**

Der Käse

Die Süßspeisen

Teige und Massen

Rezept: Zitronentorte, Sachertorte auf Wiener Art, Crepe Suzette, Crostata

Dolci a base di formaggio: Tiramisù, Cheese cake, Pizza di ricotta

Ripetizione: Obst

Natale in Germania

Rezept: Lebkuchen

Ricette natalizie

#### **Dal libro di testo “Kochkunst neu” – Loescher**

##### **Kapitel 2 – Zur Arbeit in der Küche**

##### **Lektion 1 – Die Küchenbrigade**

Brigata di cucina e compiti del personale di cucina

Abbigliamento del personale da cucina

##### **Lektion 2 – Die Küche**

Utensili da pasticceria (p.41, 42)

##### **Kapitel 6 – Rund um die Arbeitswelt**

##### **Lektion 1 – Primi contatti con il mondo del lavoro**

Alternanza scuola lavoro

##### **Lektion 2 – Alla ricerca di personale**

Annunci di lavoro (Stellenangebote)

##### **Lektion 3 – Esperienze lavorative**

Berufserfahrungen

Vorstellungsgespräch

Bewerbung

Curriculum vitae (Angaben zur Person – Berufserfahrung – Schul- und Berufsbildung -

Persönliche Fähigkeiten und Kompetenzen)

Firma Sara Barile

<b>classe/sezione</b>	V A
<b>indirizzo</b>	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
<b>codice ATECO</b>	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
<b>SEP</b>	5.2. Produzioni alimentari
<b>NUP</b>	5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
<b>disciplina</b>	Diritto e tecniche amministrative
<b>docente</b>	Cassano Maria Pia

### Contenuti

1. Attività economica e mercato turistico : - Elementi essenziali
  - Evoluzione del mercato turistico
  - Domanda e dell'offerta turistica
  - Visione olistica del mercato
  - Caratteristiche dei servizi turistici
  
2. Destinazione turistica:
  - Destinazione turistica
  - Prospettiva della domanda e dell'offerta
  - Tipologie di destinazione
  - Visione olistica della destinazione
  - Ciclo di vita della destinazione
  
3. Il territorio :
  - Il territorio una risorsa per la destinazione
  - Valorizzazione del territorio
  - Strategia turistica del territorio
  - Rapporto tra territorio e strutture
  
4. Gestione delle destinazioni turistiche:
  - Il destination management
  - Fattori della destinazione
  - Fattori Push e Pull
  - Modello delle 6A della destinazione
  
5. La funzione del Marketing:
  - Cos'è il Marketing
  - Evoluzione dell'orientamento, dalla produzione al cliente
  - Micro e macro marketing
  - Fasi del marketing: conoscitivo, strategico e operativo
  - Marketing conoscitivo e ricerca di mercato
  - Marketing strategico: segmentazione del mercato
  
6. Marketing operativo:
  - Le leve del marketing operativo
  - Il marketing mix
  - Il prodotto e fasi del ciclo di vita
  - Il prezzo
  - La distribuzione
  - La comunicazione

<b>classe/sezione</b>	V A
<b>indirizzo</b>	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
<b>codice ATECO</b>	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
<b>SEP</b>	5.2. Produzioni alimentari
<b>NUP</b>	5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
<b>disciplina</b>	Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina
<b>docente</b>	Prof. Di Fazio Alessandro

### Contenuti

(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)

#### 1. QUALITA', SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA

- 1.1 Il sistema HACCP;
- 1.2 L'igiene in cucina a tutti i livelli.

#### 2. LA RISTORAZIONE OGGI

- 2.1 La classificazione delle aziende ristorative: la ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva;
- 2.2 L'organizzazione delle attività di catering e banqueting;

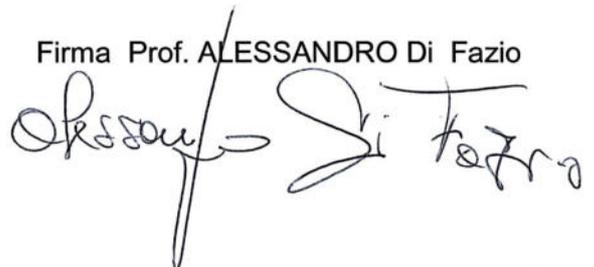
#### 3. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE

- 3.1 Approvvigionamento del magazzino e rotazione delle derrate alimentari;
- 3.2 La gestione delle risorse umane nelle imprese alberghiere e della ristorazione

#### 4. ATTIVITA' DI LABORATORIO

- 4.1 Attività svolte in laboratorio con la preparazione di piatti della tradizione gastronomica Regionale e Nazionale;
- 4.2 Esperienze sul campo con la partecipazione ad eventi e gare gastronomiche

Firma Prof. ALESSANDRO Di Fazio



<b>classe/sezione</b>	V A
<b>indirizzo</b>	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
<b>codice ATECO</b>	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
<b>SEP</b>	5.2. Produzioni alimentari
<b>NUP</b>	5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
<b>disciplina</b>	MATEMATICA
<b>docente</b>	FRAGASSO MARIA CATERINA

### Contenuti

(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)

#### RELAZIONI E FUNZIONI

- Definizioni di relazione
- Definizione di funzione
- Classificazione di funzioni: funzioni algebriche (razionale intera, razionale fratta, irrazionale intera, irrazionale fratta) e funzioni trascendenti (logaritmiche, goniometriche, esponenziali)
- Concetti di dominio, codominio di una funzione
- Individuazione del dominio di semplici funzioni algebriche
- Individuazione del dominio di semplici funzioni logaritmiche

#### STATISTICA

- Funzioni dell' ISTAT
- La statistica descrittiva e la statistica inferenziale
- Statistica e fenomeni collettivi. L'indagine statistica e le sue fasi: predisposizione del testo di indagine, raccolta dei dati e la trascrizione dei dati per classi.
- Realizzazione e interpretazione di rappresentazioni grafiche in coordinate cartesiane, attraverso istogrammi, ideogrammi, diagrammi a torta e tabelle (tabelle semplici e a doppia entrata).
- Rapporti di composizione e rapporti e rapporti di composizione percentuali. Rapporti di coesistenza. Rapporti di derivazione: rapporti di natalità, di mortalità, di nuzialità e fertilità
- Media aritmetica, geometrica, media ponderata. Moda e mediana. Scarto quadratico medio.

Firma



<b>classe/sezione</b>	V A
<b>indirizzo</b>	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
<b>codice ATECO</b>	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
<b>SEP</b>	5.2. Produzioni alimentari
<b>NUP</b>	5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
<b>disciplina</b>	Inglese
<b>docente</b>	Giordano Gabriella

### Contenuti

#### Unit 6 “Cooking Techniques”

- radiant heat techniques: cooking methods based on hot air; the beginning of cooking; cooking methods based on hot air and in contact with a hot surface;
- liquid based techniques: cooking with liquid;
- fat based cooking techniques: frying
- mixed cooking techniques: other cooking methods-microwave ovens;
- molecular cuisine.
- **Job Competences:** proposing alternative cooking method; asking and writing about experiences; getting information about staff safety in the kitchen; considering kitchen hazards; recognizing and preventing kitchen hazards.

**Grammar:** Verbs used in cooking; past simple and present perfect

#### Unit 7 “British Food and Meals”:

- exploring British food; what is British food; eating out in Britain
- traditional British dishes;
- Mealtimes: breakfast, elevenses or tea or coffee break, brunch, lunch, afternoon tea and dinner;
- Italian breakfast vs English breakfast;
- what is like to celebrate Christmas in Italy in America and in England.
- Tea and herbal teas
- One pot meals
- Job competences: preparing traditional British dishes; learning how to plan a menu which can satisfy different tastes.

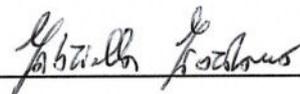
**Grammar:** relative pronouns; linkers; asking and giving advice.

**Unit 8 "Menus":**

- The restaurant experience; the restaurant hospitality; the language of food
- the menu; the menu planning; types of menu
- Menu courses sequence; food and wine pairing
- **Job competences:** how to write a recipe and a menu; learning how to plan different types of menus; learning how to look and apply for a job; how to write a Curriculum vitae and an application letter for a job;

**Grammar:** talking about the past; asking about the past.

Firma



<b>classe/sezione</b>	V A
<b>indirizzo</b>	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
<b>codice ATECO</b>	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
<b>SEP</b>	5.2. Produzioni alimentari
<b>NUP</b>	5.2.2. 2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
<b>disciplina</b>	Italiano
<b>docente</b>	Lasalvia Angela

### Contenuti

#### **I: L'Ottocento: La situazione sociale di fine secolo attraverso le pagine della letteratura**

- Il Positivismo
- Il Naturalismo francese
- Il Verismo
- G. Verga

Lettura, analisi del testo e commento di alcuni brani

#### **II: Il Simbolismo poetico e la narrativa decadente**

- La crisi del razionalismo
- Il Decadentismo
- Gabriele D'Annunzio

Lettura, analisi del testo e commento di alcuni brani

#### **III: L'autore: G. Pascoli**

- La vita e la personalità
- Percorso delle opere
- La poetica del "fanciullino e il suo mondo simbolico"
- Lo stile e le tecniche espressive

Lettura, analisi del testo e commento di alcuni brani

#### **IV: L'autore: Italo Svevo**

- La vita e il contesto culturale
- La formazione e le idee
- Il percorso delle opere

Lettura, analisi del testo e commento di alcuni brani

#### **V: L'autore: Luigi Pirandello**

- La vita
- Le idee e la poetica: relativismo e umorismo
- L'itinerario di uno scrittore sperimentale

Lettura, analisi del testo e commento di alcuni brani

#### **VI: Le nuove frontiere della poesia**

- Ungaretti

Lettura, analisi del testo e commento di alcuni brani

**VII: L'autore: Eugenio Montale**

- La vita
- L'itinerario delle opere e i temi
- La poetica e lo stile

Lettura, analisi del testo e commento di alcuni brani

Firma



<b>classe/sezione</b>	V A
<b>indirizzo</b>	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
<b>codice ATECO</b>	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
<b>SEP</b>	5.2. Produzioni alimentari
<b>NUP</b>	5.2.2. 2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
<b>disciplina</b>	Storia
<b>docente</b>	Lasalvia Angela

### Contenuti

#### I: L'Italia di Giolitti

- Economia e società tra l'Ottocento e il Novecento
- Giolitti: un politico riformatore
- La fine dell'età giolittiana

#### II: La Prima guerra mondiale

- Lo scoppio della guerra e le sue cause
- L'entrata in guerra dell'Italia
- Il 1917: l'anno della svolta
- L'Intesa vince la guerra
- I trattati di pace e la nuova Europa

#### III: L'Europa dei totalitarismi

- La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin
- Mussolini e il fascismo
- 1929: la prima crisi globale
- Il nazismo

#### IV: La Seconda guerra mondiale

- Lo scoppio del conflitto
- Le fasi del conflitto
- L'Olocausto
- La Resistenza in Italia e la Liberazione

Firma Angela Lasalvia

<b>classe/sezione</b>	5 A
<b>indirizzo</b>	IP17 - ENOGASTRONOMIA E O. A. Percorso CUCINA
<b>Codice ATECO</b>	I-56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
<b>SEP</b>	5.2. PRODUZIONI ALIMENTARI
<b>NUP</b>	5.2.2.2. ADDETTI ALLA PREPARAZIONE, ALLA COTTURA E ALLA DISTRIBUZIONE DI CIBI
<b>disciplina</b>	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
<b>docente</b>	MARTIRADONNA LUIGI

La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

Contenuti

- Cenni delle attività motorie nei vari periodi storici;
- La storia delle Olimpiadi antiche;
- Le Olimpiadi moderne;
- Il CONI
- Le origini e lo sviluppo delle scienze legate al movimento, al gioco e allo sport;
- La donna nel mondo dello sport
- Il ruolo dello sport durante il ventennio fascista

Lo sport, le regole e il fair play

Contenuti

- Sport di squadra e regolamenti: calcio, pallavolo, pallacanestro;
- Sport individuale e regolamento: atletica leggera;
- Conoscenze tecniche, tattiche e teoria delle attività motorie e sportive;
- Sport in ambiente urbano;

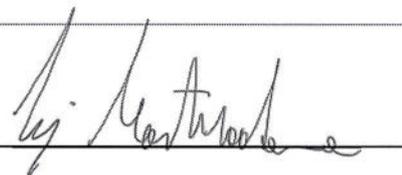
Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

Contenuti

- Il concetto di salute: mantenimento e prevenzione per un buono stato salutistico - regole per uno stile di vita corretto e forme di prevenzione;
- I principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui;
- Manovre disostruttive di Heimlich;
- La sicurezza negli ambienti di lavoro;
- Le emorragie;
- Le ustioni;
- Le fratture;
- Le distorsioni;

Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico
Contenuti
<ul style="list-style-type: none"><li>- I pericoli che nasconde la pratica sportiva in ambiente naturale;</li><li>- Orienteering;</li><li>- L'impatto ambientale delle grandi manifestazioni sportive</li><li>- Ecosostenibilità e riciclo dei rifiuti</li></ul>

Firma

A handwritten signature in black ink, written over a horizontal line. The signature is cursive and appears to be 'G. Martini'.

**PROGRAMMI FINALI**  
**a.s. 2024/2025**

Docente PASQUARIELLO NICOLA

Materia SALA-BAR

Classe 5 sezione A indirizzo ENOGASTRONOMICO

**CONTENUTI SVOLTI**

Dall'uva alla bottiglia.

Saper classificare i vini in base alle lavorazioni subite e all'invecchiamento.

Catering e Ricevimento

Le tecniche di abbinamento

La degustazione del cibo.

L'esame visivo, olfattivo

L'esame gustativo-olfattivo

Acquisire le basi teoriche necessarie, ed elevare le proprie capacità sensoriali per riuscire a eseguire un'analisi organolettica.

Le fasi di servizio

Il curriculum vitae

L'accoglienza in sala ristorante

La cucina di sala con le varie ricette principali e le proprie attrezzature.

La classificazione del vino in Italia e in Europa

I momenti di servizio

Le bevande alcoliche e analcoliche con le varie classificazioni

Gli stili di servizio di sala con i vari momenti ristorativi

Il consumo di alcool tra i giovani in Italia

Le acque minerali

Il banqueting e catering

Data, 30/04/2025

IL/LA DOCENTE  
Nicola Pasquariello



<b>classe/sezione</b>	V A
<b>indirizzo</b>	IP17 - Enogastronomia e O.A. percorso cucina
<b>codice ATECO</b>	I-56 Attività dei servizi di ristorazione
<b>SEP</b>	5.2. Produzioni alimentari
<b>NIP</b>	5.2.2. 2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
<b>disciplina</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione
<b>docente</b>	Schena Laura

### Contenuti

#### UDA 0 (MODULO DI RACCORDO) – I MACRONUTRIENTI

##### U.D. 1 - I glucidi:

- classificazione
- Composizione chimica
- funzioni
- fonti alimentari
- fabbisogni
- danni da carenza e da eccesso

##### U.D. 2 - I protidi:

- classificazione
- Composizione chimica
- funzioni
- fonti alimentari
- fabbisogni
- danni da carenza e da eccesso

##### U. D. 3 - i lipidi

- classificazione
- Composizione chimica
- funzioni
- fonti alimentari
- fabbisogni
- danni da carenza e da eccesso

#### UDA 1: LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

##### U.D. 1 - La qualità del prodotto alimentare:

- qualità totale
- produzione biologica
- chilometro 0 e filiera corta
- la tutela della tipicità

##### U.D. 2 - La sicurezza alimentare:

- definizione di sicurezza alimentare
- Regolamento (CE) n. 178/2002

- Pacchetto Igiene
- *food safety e food security*
- rintracciabilità
- etichettatura
  - denominazione di vendita
  - elenco degli ingredienti
  - data di scadenza e termine minimo di conservazione
  - indicazione di origine
  - dichiarazione nutrizionale
- frodi alimentari

#### **U.D. 3 I 'HACCP e l'igiene professionale:**

- HACCP
  - definizione
  - fasi preliminari
  - 7 principi dell'HACCP
- Igiene nella ristorazione
  - igiene della persona
  - igiene dei locali, dell'ambiente e delle attrezzature
  - progettazione dei locali
  - sanificazione, detersione, disinfezione e disinfestazione

#### **U.D. 4 La contaminazione degli alimenti:**

- tipi di contaminazione
- la contaminazione chimica
- la contaminazione fisica
- la contaminazione biologica
  - definizione
  - contaminazione diretta, indiretta e crociata
- le malattie trasmesse con gli alimenti
- forme patologiche causate da batteri e virus
  - *Clostridium botulinum*
  - *Listeria monocytogenes*
  - salmonelle
  - stafilococchi
  - vibrione del colera
  - virus dell'epatite A
- parassitosi
  - toxoplasmosi
  - anisakidosi
- malattie da prioni
- muffe patogene per l'uomo

#### **UDA 2 L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA**

##### **U.D. 1 L'alimentazione equilibrata**

- i 5 gruppi alimentari
- i LARN
- le nuove linee guida per una sana alimentazione
- la doppia piramide alimentare – ambientale
- dieta equilibrata

**U.D. 2 Tipologie dietetiche e stili alimentari**

- la dieta mediterranea
- le diete vegetariane
- la *western diet*

**UDA 3 DIETETICA E DIETOTERAPIA**

**U.D. 1 La dieta nelle diverse fasi della vita**

- la dieta nell'età evolutiva
- la dieta in età adulta
- La dieta in età senile
- La dieta per la donna in gravidanza
- la dieta nell'allattamento
- la dieta dello sportivo

**U.D. 2 La dietoterapia**

- definizione di dietoterapia
- allergie e intolleranze alimentari
  - intolleranza al lattosio
  - celiachia
- malnutrizioni
- le malattie cardiovascolari
- le dislipidemie
- l'ipertensione arteriosa
- i disturbi del comportamento alimentare

**UDA 4 L'ALIMENTAZIONE NELLA STORIA E NELLA CULTURA**

**U.D.1 Il cibo: bisogno fisiologico ed esperienza culturale**

- fattori che condizionano il comportamento e le preferenze alimentari
- nuove tendenze alimentari
- le nuove tendenze di filiera
  - i nuovi alimenti
  - alimenti fortificati
  - alimenti funzionali
  - OGM
  - probiotici e prebiotici

**U.D. 2 Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni**

- sacralizzazione del cibo
- le regole alimentari nell'ebraismo

Firma



**Percorso di EDUCAZIONE CIVICA**

**a.s. 2024/2025**

MOD. PRESENTAZIONE

CLASSE/SEZIONE V<sup>A</sup> sez. A

INDIRIZZO Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – percorso Cucina

DOCENTE COORDINATORE Prof.ssa Cassano Maria Pia

NUCLEI TEMATICI Sviluppo Economico e Sostenibilità

TITOLO Verso il successo produttivo con la Tripla Bottom Line

PERIODO Novembre 2025 – Aprile 2025

MONTE ORE 33

DISCIPLINE COINVOLTE Italiano, Storia, Laboratorio di cucina, Diritto e Tecniche di Amministrazione, Scienze degli alimenti, Educazione motoria, Inglese, Tedesco, Religione, matematica

COMPETENZE N°1 5. Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

6. Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.

8. Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO<sup>1</sup> Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica.

Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà.

Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico.

Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea e più in generale nei Paesi extraeuropei, anche attraverso l'analisi di dati e in una prospettiva storica. Analizzare le diverse politiche economiche e sociali dei vari Stati europei.

Analizzare le variazioni del valore del denaro nel tempo (inflazione e tasso di interesse) e le variazioni del prezzo di un bene nel tempo e nello spazio in base ai fattori di domanda e offerta.

Riconoscere il valore dell'impresa individuale e incoraggiare l'iniziativa economica privata.

<sup>1</sup> in coerenza con il Curriculum di Istituto

Contenuti	Metodologia	Ore	Discipline
	Le metodologie utilizzate saranno le più disparate: lezione orientativa, narrativa, partecipata, role playing, problem solving ed esercitazioni pratiche e laboratoriali		

Il decadentismo, Pascoli e le conseguenze della rivoluzione industriale sull'ambiente e sui diritti dei lavoratori.	Dibattito, lezione partecipata, role playing	5	Italiano
Evoluzione storica dell'etica aziendale: studio di come il concetto di responsabilità sociale d'impresa sia cambiato nel tempo, a partire dalle prime industrie fino alle moderne multinazionali sostenibili.	Lezione partecipata, role playing, Flipped Classroom, Dibattito	3	Storia
Sport e responsabilità sociale: come le aziende sportive e i grandi eventi promuovono la sostenibilità e il benessere.	Lezione partecipata, role playing, Flipped Classroom, Dibattito	4	Scienze Motorie
Tripla Bottom Line e CSR: introduzione al concetto di Tripla Bottom Line (TBL) e come si integra con la Corporate Social Responsibility (CSR). Valorizzazione del territorio nel destination management Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.	Lezione partecipata, role playing, Flipped Classroom, Dibattito	6	Diritto e tecniche di amministrazione
Analisi di come le aziende del settore alimentare implementano la TBL, promuovendo pratiche di agricoltura sostenibile, riduzione degli sprechi e miglioramento delle condizioni di lavoro.	Lezione partecipata, role playing, Flipped Classroom, Dibattito	4	Scienze degli Alimenti
Grafici e modelli matematici per visualizzare l'impatto delle strategie sostenibili.	Lezione partecipata, role playing, Flipped Classroom, Dibattito	2	Matematica
La Tripla Bottom Line nelle aziende anglosassoni	Lezione partecipata, role playing, Flipped Classroom, Dibattito	2	Inglese
Riflessione sull'importanza del rispetto sociale ambientale e aziendale	Lezione partecipata, role playing, Flipped Classroom, Dibattito	1	Religione
I modelli di business sostenibili italiani e tedeschi	Lezione partecipata, role playing, Flipped Classroom, Dibattito	2	Tedesco
Territorio, cultura e responsabilità sociale ed enogastronomia	Lezione partecipata, role playing, Flipped Classroom, Dibattito	4	Laboratorio di cucina

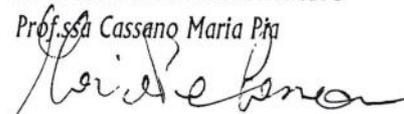
CRONOPROGRAMMA										
Attività/Lezioni	Pianificazione (indicare n.ro di ore di attività)									
	sett	ott	nov	dic	gen	feb	mar	apr	mag	giu
Italiano				2	1		1	1		
Storia				1		1	1			
Diritto e tecniche amministrative					2	1	1	2		
Scienze Motorie			1							
Scienze degli alimenti			2	2						
Inglese					1		1			
Tedesco						1		1		
Religione					1					
Laboratorio di cucina				1		1	1	1		
Matematica					1			1		

VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE			
Livello iniziale < 5/10	Livello base 6/10	Livello intermedio 7-8/10	Livello avanzato 9-10/10
Svolge compiti facili solo se guidato, conoscenze e abilità elementari; non sempre riesce ad applicare regole e procedure generali.	Svolge compiti semplici in situazioni note, dimostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Svolge compiti semplici in situazioni note, dimostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli

Data, 12-11-2024

Il/La docente coordinatore

Prof.ssa Cassano Maria Pia



## UNITA' DI APPRENDIMENTO

5<sup>A</sup>

Enogastronomia e O. A.

a.s. 2024/2025

### 1. PROGETTAZIONE

TITOLO	Io, imprenditore della ristorazione ecosostenibile
PERIODO	I - II Quadrimestre
MONTE ORE	80
DISCIPLINA DI RIFERIMENTO	Diritto e tecniche di amministrazione
DISCIPLINE COINVOLTE	Diritto e tecniche amministrative, Lab. Cucina, Lab. di sala, Lingua inglese, Lingua e letteratura italiana, Lingua tedesca, Matematica, Scienza dell'alimentazione, Storia.
TEMATICA GENERALE	È importante valorizzare sempre più modelli di ristorazione e di strutture ricettive che riducano gli sprechi, attraverso una sostenibilità che sia prima di tutto di sistema. Hotel green ed imprese ristorative ecosostenibili nutrono una forte consapevolezza che accompagnare l'opinione pubblica su tematiche quali lo spreco alimentare, la malnutrizione ed un giusto utilizzo delle materie prime, che non sono illimitate, sia contribuire alla crescita della responsabilità verso comportamenti ed azioni virtuose. L'imprenditore sostenibile fa del bene a se stesso e, contemporaneamente, alla collettività.
COMPITO DI REALTA'	Progettare un'impresa ristorativa ecosostenibile.

### 2. COMPETENZE DI RIFERIMENTO

Asse culturale	N.	Competenza
Asse dei linguaggi	2	Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).
	7	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
	5	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti

		abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
Asse storico sociale	3	Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
	4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
Asse scientifico/tecnologico	10	Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
	11	Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenze chiave europee	5	<b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>  La capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. La capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
	6	<b>Competenza in materia di cittadinanza</b>  La capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.
	10	<b>Competenza imprenditoriale</b>  La capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza. La capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale,

	1 (QNQ 4)	<p>sociale o finanziario.</p> <p><b>Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera</b></p> <p>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.</p>
	2 (QNQ 4)	<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>
	3 (QNQ 4)	<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
	4 (QNQ 4)	<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 ed equilibrati.</p>

### 3. CONTENUTI DISCIPLINARI

Disciplina	Conoscenze	Abilità
Diritto e tecniche di amministrazione	Il piano di impresa e la programmazione ed il budgeting	Essere in grado di redigere una analisi ambientale definendo i valori di riferimento e formulando la Business idea. Stabilire gli obiettivi strategici sviluppando il piano strategico d'impresa.
Lab. Cucina	Sicurezza e tutela della salute: -La sicurezza -Il sistema HACCP	Essere in grado di progettare soluzioni ecosostenibili adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.
Lab. Sala	Il ruolo fondamentale del personale nella promozione di un'impresa ristorativa.  Il dialogo con il cliente  Creazione e realizzazione di menù fissi o alla carte promuovendo i prodotti tipici del Made in Italy e seguendo l'abbinamento cibo/vino.	Orientare i propri comportamenti in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.  Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che

		richiedono una modifica del proprio operato.
Lingua inglese	Sustainability in the kitchen: eco chefs	Essere in grado di leggere e comprendere documenti di riferimento sul settore e sulle tendenze di consumo in chiave internazionale Essere in grado di elaborare una breve descrizione dell'idea di impresa.
Lingua e Letteratura italiana	Le tipologie di testo e la relazione	Essere in grado di redigere una relazione di piano alla luce delle premesse storico-sociali.
Lingua tedesca	Approfondimento del concetto di ecosostenibilità nel settore enogastronomico. Nel concreto, conoscenza di attività ristorative green a Berlino.	Essere in grado di leggere e comprendere documenti di riferimento sul settore e sulle tendenze di consumo in chiave internazionale Essere in grado di elaborare una breve descrizione dell'idea di impresa.
Matematica	Analisi dati e rappresentazione grafica	Essere in grado di leggere, comprendere ed analizzare i dati di settore espressi attraverso grafici e dati di tendenza.
Scienza dell'alimentazione	Tipicità ed ecosostenibilità. Prodotti a chilometro zero e prodotti DOP DOC e IGP	Essere in grado di saper riconoscere, scegliere e utilizzare prodotti ecosostenibili a chilometro zero, DOP, DOC e IGP
Storia	Gli eventi storici dell'ultimo secolo e le origini della realtà produttiva nazionale e locale	Essere in grado di raccogliere, leggere ed analizzare materiale storico sociale legato al settore di attività.

#### 4. PIANO DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Fase	Descrizione dell'attività	Durata h	Disciplina	Esiti Attesi	Evidenze
Presentazione	Descrizione, chiarimenti e scopi dell'Uda	2	Diritto e tecniche amministrative	Consapevolezza del lavoro da svolgere	Discussione partecipata sull'argomento oggetto di studio
Lezione 1	Lezione inerente il piano di impresa e la programmazione ed il budgeting attraverso esemplificazioni ed esercitazioni	10	Diritto e tecniche amministrative	Essere in grado di sviluppare un piano strategico d'impresa.	Verifiche scritte
Lezione 2	Lezione	6	Lab. Cucina	Maggiore	Verifiche orali

	partecipate sulle tematiche oggetto dell'UDA.			consapevolezza sui temi della sicurezza e tutela della salute	
Lezione 3	Letture e approfondimenti su: sustainability in the kitchen: eco chefs	6	Lingua inglese	Migliorata consapevolezza a dell'importanza dell'ecosostenibilità in chiave internazionale	Verifiche scritte
Lezione 4	Lettura ed analisi di articoli di giornale e di documenti relativi alla tematica oggetto dell'UDA.	6	Lingua e Letteratura italiana	Migliorata capacità di analisi ed interpretazione dei caratteri comunicativi di un testo scritto e multimediale Migliorato utilizzo di tecniche, lessico e strumenti per la comunicazione professionale.	Relazione scritta
Lezione 5	Ricerca e approfondimenti sulle attività ristorative green a Berlino.	6	Lingua tedesca	Consapevolezza dall'importanza dell'ecosostenibilità nel settore enogastronomico e capacità di riconoscere concretamente le attività ristorative green a Berlino	Verifiche scritte
Lezione 6	Lezione partecipata su analisi dati e rappresentazione grafica	6	Matematica	Migliorata capacità di interpretazione dei dati e delle rappresentazioni grafiche	Verifiche scritte
Lezione 7	Lezione sulle caratteristiche dei prodotti ecosostenibili, i Prodotti a	6	Scienza dell'alimentazione	Capacità di scegliere e riconoscere i prodotti ecosostenibili, i	Ricerche

	chilometro zero e i prodotti DOP DOC e IGP			Prodotti a chilometro zero e i prodotti DOP DOC e IGP	
Lezione 8	Lezione partecipata ed analisi di documenti sulla Seconda rivoluzione industriale e la Belle époque (consumismo, protezionismo e società di massa).	6	Storia	Maggiore consapevolezza nel valutare soluzioni ecosostenibili dopo aver analizzato aspetti ecologici, antropici e le connessioni con le strutture economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	Ricerche e approfondimenti sugli argomenti trattati.
Lezione 9		8	Lab. Sala		Capacità espressive e conoscenza del linguaggio settoriale per sostenere un colloquio di lavoro
Compito di realtà	Presentazione in ppt della business idea e del piano di impresa realizzato in gruppi di quattro persone	6			
Esercitazione	Uso del programma di presentazione Power Point	2	Diritto e tecniche amministrative Italiano	Essere in grado di realizzare una presentazione in Power Point	Realizzazione di una presentazione di business plan
Attività di laboratorio		10	Lab cucina		Realizzazione di piatti tipici con ingredienti a chilometro o

## 5. VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
------------------	--------------	--------------------	------------------

Svolge compiti facili solo se guidato, mostrando conoscenze e abilità elementari; non sempre riesce ad applicare regole e procedure generali.	svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli
---	---	---	--

<b>Competenza n. 2</b>	Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).		
<b>Indicatore</b>			
<b>Livello iniziale</b>	<b>Livello base</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello avanzato</b>

<b>Competenza n. 7</b>	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera		
<b>Indicatore</b>			
<b>Livello iniziale</b>		<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello avanzato</b>

<b>Competenza n. 5</b>	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.		
<b>Indicatore</b>			
<b>Livello iniziale</b>	<b>Livello base</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello avanzato</b>

<b>Competenza n. 3</b>	Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali		
------------------------	---	--	--

	dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		
<b>Indicatore</b>			
<b>Livello iniziale</b>	<b>Livello base</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello avanzato</b>

<b>Competenza n. 4</b>	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.		
<b>Indicatore</b>			
<b>Livello iniziale</b>	<b>Livello base</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello avanzato</b>

<b>Competenza n. 10.</b>	Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.		
<b>Indicatore</b>			
<b>Livello iniziale</b>	<b>Livello base</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello avanzato</b>

<b>Competenza n. 11</b>	Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.		
<b>Indicatore</b>			
<b>Livello iniziale</b>	<b>Livello base</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello avanzato</b>

<b>Competenza n. 5</b>	<b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>		
	La capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. La capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.		
<b>Indicatore</b>			
<b>Livello iniziale</b>	<b>Livello base</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello avanzato</b>

<b>Competenza n. 6</b>	<b>Competenza in materia di cittadinanza</b>		
	La capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.		
<b>Indicatore</b>			
<b>Livello iniziale</b>	<b>Livello base</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello avanzato</b>

<b>Competenza n. 10</b>	<b>Competenza imprenditoriale</b>		
	La capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza. La capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.		
<b>Indicatore</b>			
<b>Livello iniziale</b>	<b>Livello base</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello avanzato</b>

<b>Competenza n. 1</b>	<b>Enogastronomia e ospitalità alberghiera</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>Indicatore</b>			
<b>Livello iniziale</b>	<b>Livello base</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello avanzato</b>

<b>Competenza n. 2</b>	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.		
<b>Indicatore</b>			
<b>Livello iniziale</b>	<b>Livello base</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello avanzato</b>

<b>Competenza n. 3</b>	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		
<b>Indicatore</b>			
<b>Livello iniziale</b>	<b>Livello base</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello avanzato</b>

<b>Competenza n. 4</b>	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 ed equilibrati.		
<b>Indicatore</b>			
<b>Livello iniziale</b>	<b>Livello base</b>	<b>Livello intermedio</b>	<b>Livello avanzato</b>

## 6. CONSEGNA AGLI STUDENTI

TITOLO UDA
<b>Che cosa si chiede di fare</b>
Elaborare l'idea di un'azienda ristorativa ecosostenibile, affinché le proposte di attività ristorative coinvolgano i clienti in un nuovo cammino culturale e sociale.
<b>In che modo</b>
Realizzando una flipped classroom fondata su focus-group eterogenei.
<b>Quali prodotti</b>
Presentazione in Power Point del Business plan a una commissione multidisciplinare.
<b>Che senso ha</b>
Stimolare la capacità di analizzare la realtà attraverso le competenze acquisite in ambito multidisciplinare. La funzione del docente sarà limitata a facilitatore/tutor per indirizzare gli studenti nelle scelte consapevoli di problem solving. Il learning by doing sarà implementato per progettare, attraverso la analisi e le scelte economico-imprenditoriali, una nuova visione di ristorazione etica e sostenibile.
<b>Tempi</b>
I e II Quadrimestre
<b>Risorse</b>
Laboratori, aula scolastica, materiale audiovisivo e cartaceo fornito dal docente, libri di testo, esercitazioni pratiche e tutto ciò che può concorrere al buon esito finale del compito di realtà da eseguire.