



Ministero dell'Istruzione e del merito



CONVITTO NAZIONALE "R.BONGHI"
Prot. 0008891 del 15/05/2023
(Entrata)

Convitto Nazionale Statale "Ruggiero Bonghi"

Istituto Alberghiero, Meccanico, Elettronico, Moda

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe **V** sez. **A**

ENOGASTRONOMIA

A.S. 2022-2023

IL COORDINATORE DI CLASSE

Prof.ssa *Teresa, Antonietta Catapano*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. *Matteo Capra*

SOMMARIO

PREMESSA	3
TUTELA DATI PERSONALI DEI CANDIDATI	3
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	4
IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO-CULTURALE	6
IL PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO DI STUDI	9
IL PERCORSO FORMATIVO	13
SITUAZIONE DELLA CLASSE	14
OBIETTIVI FISSATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE.....	17
Tab. 1 Componenti del Consiglio di Classe V CUCINA.....	18
ATTRIBUZIONE CREDITI.....	19
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico.....	19
Tab.2 CREDITO SCOLASTICO 3° E 4° ANNO.....	22
Tab. 3 Situazione di profitto complessivo alla data del 13/05/2023.....	23
Tab. 4 Attività di recupero.....	24
Tab. 5 Composizione del Consiglio di Classe e Continuità Didattica.....	25
UDA PROGRAMMATE	26
LA VALUTAZIONE.....	27
a) Strumenti:.....	27
Tab. 6 Tipologie delle verifiche.....	27
b) Mezzi:.....	27
c) Criteri:.....	28
CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO.....	29
CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE ATTIVITÀ LABORATORIALI.....	30
CRITERI VALUTAZIONE DEL VOTO COMPORTAMENTO.....	31
ATTIVITÀ EXTRA E INTERCURIOLARI	32
EDUCAZIONE CIVICA.....	33
PCTO	36
PREMESSA.....	36
METODOLOGIA.....	36
FINALITÀ.....	37
TUTOR SCOLASTICO.....	37
FASI E ARTICOLAZIONI DEL PERCORSO.....	37
ESAME DI STATO	39
Il Consiglio di Classe V A CUCINA.....	43

PREMESSA

Il presente Documento di Classe è la sintesi del percorso formativo fin qui realizzato dalla classe V^A ENOGASTRONOMIA

Esso esplicita le scelte culturali e didattiche operate dai docenti, i tempi, i modi, i luoghi di realizzazione dell'iter formativo e criteri, modalità di verifica e valutazione adottate sia per superare il percorso stesso che per misurare i livelli di performance degli allievi.

Le modalità di verifica e valutazione, in particolare, sono state viste soprattutto nella loro funzione di correzione e recupero delle difficoltà, nonché di monitoraggio del proprio operato.

Per quanto concerne la programmazione di ogni singola disciplina, essa si è basata:

- sull'individuazione di obiettivi formativi, in cui le conoscenze sono state considerate come il mezzo attraverso cui conseguire il possesso e la padronanza di competenze anche trasversali;
- sulla metodologia didattica più congeniale per tradurre a livello operativo le conoscenze acquisite.

TUTELA DATI PERSONALI DEI CANDIDATI

In ottemperanza alle disposizioni contenute nel comma 2 dell'art. 10 dell'OM 45/2023, il Consiglio di classe terrà conto delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719.

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Il Convitto Nazionale Statale "R. BONGHI" è una istituzione scolastica costituita nel 1807 per decreto di Re Giuseppe Bonaparte.

L'istituzione scolastica nel 2007 ha compiuto 200 anni di vita ed è ospitata in un pregevole edificio del quattrocento ex Convento dei padri Celestini di proprietà della stessa Istituzione.

Nei primi anni di vita il Collegio ebbe professori insigni, come N. Piemonte, i giuristi N. Tondi e L. Zuppetta. Nel 1837 il Real Collegio divenne sede di una fiorentissima Università, ove si potevano conseguire le licenze in tutte le facoltà e le lauree in Letteratura, Giurisprudenza, Scienze fisiche e matematiche, Agricoltura, Diritto e Procedura civile e penale, nonché in Teologia. Nel 1858 furono concesse le facoltà di Medicina legale e pratica, Anatomia e Fisiologia, Chimica, Farmaceutica, ecc. Tutte le facoltà vennero soppresse l'11 settembre 1860 a seguito dell'abolizione della famiglia dei Gesuiti e a partire dall'anno successivo il Collegio divenne esclusivamente Liceo Ginnasio e Convitto Nazionale, intitolato dapprima all'economista napoletano del Settecento Carlantonio Broggia e poi, nel 1896, al nome dell'illustre uomo politico lucerino, traduttore di Platone, giornalista, scrittore e ministro della Pubblica Istruzione Ruggiero Bonghi (1826 – 1895), il cui monumento in marmo troneggia nella piazza antistante, pure a lui intitolata.

Nell'immobile nel corso dei secoli si sono formate le classi di dirigenti locali e molti di essi hanno avuto le capacità di assurgere a importanti cariche negli apparati statali.

Tra i giovani convittori formati nella istituzione possiamo elencare Ministri della Repubblica, Governatori della Banca d'Italia tra cui A. Salandra, F. Lastaria, P. Tandoia, E. Tommasone, U. Bozzini e l'ex Segretario generale della Presidenza della Repubblica e del Senato Gaetano GIFUNI successivamente Segretario Generale Emerito della Presidenza della Repubblica.

L'edificio è di notevoli dimensioni, circa 7000 mq coperti, con annesse strutture sportive (campi gioco, palestra e piscina coperta), parcheggi e ampio giardino.

Parte dell'edificio è riservato agli alunni che godono del convitto (camere da letto, bagni, docce, sale per lo studio e il tempo libero, cucina e ampia sala da pranzo, queste ultime riservate anche ai semiconvittori).

Le scuole annesse (IPSSAR-IPIA), avendo aderito ai Programmi Operativi Nazionali della programmazione sia dei PON 2000-2006 "La scuola per lo sviluppo", sia dei PON 2007-2013, "Competenze per lo sviluppo" si sono dotate di laboratori ben attrezzati, offrendo così all'utenza opportunità formative tecnologicamente all'avanguardia.

IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO- CULTURALE

Il contesto in cui è inserito l'Istituto è ricco di stimoli culturali. I due plessi e il convitto, infatti, sono collocati nelle vicinanze delle testimonianze storiche del passato di cui Lucera è ricca, le quali diventano una risorsa per le attività didattiche e laboratoriali. L'offerta formativa della scuola è programmata anche attraverso il confronto con i portatori di interesse esterni: le altre scuole, le associazioni culturali, le strutture pubbliche e private che si occupano di inclusione e di prevenzione del disagio, gli enti locali, la ASL, ecc. Il contesto socio-culturale dell'utenza è caratterizzato da una eterogenea stratificazione sociale e si registrano molteplici situazioni di disagio economico e culturale. L'utenza proviene per la massima parte dai paesi limitrofi e in parte minima dalla città. Non vi sono sostanziali differenze nelle caratteristiche socio-economiche tra gli iscritti dei due Istituti. E' crescente la presenza di alunni stranieri. Dunque vi è un mosaico di diversità che diventa occasione per favorire una relazione aperta e mirata all'integrazione e risorsa per l'offerta formativa.

La maggior parte della popolazione studentesca presenta un background medio-basso e una preparazione scolastica iniziale carente. Il numero significativo di alunni appartenenti a famiglie svantaggiate si traduce in difficoltà di apprendimento e scarsa partecipazione all'attività scolastica. E' presente un congruo numero di allievi ospitati in case-famiglia o in difficoltà. Si rileva un elevato numero di studenti con disabilità, DSA e stranieri. Tutto ciò spesso crea difficoltà anche nella comunicazione e rallenta il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Altri vincoli sono costituiti da una serie di fattori di carattere strutturale ed economico tra i quali la necessità di più laboratori per la sezione IPSSAR e la limitata collaborazione delle famiglie nei processi educativi. La maggior parte delle famiglie non versa il contributo volontario per la scuola.

Il territorio è caratterizzato da un forte sviluppo del settore primario, ma sono presenti industrie molitorie, attività artigianali e commerciali. Tuttavia, anche il settore dell'industria ha vissuto la crisi di questi ultimi anni: tutto il territorio ha vissuto una situazione di grave difficoltà socioeconomica che ha

visto la scomparsa di tutta la filiera produttiva legata ai laterizi, che rappresentava un settore economico importante per la città. Di conseguenza, si è assistito all'aumento della disoccupazione e al riproporsi del fenomeno emigratorio. Si registra un incremento della presenza di extracomunitari (secondo dati ISTAT, il 3,3% della popolazione residente) che finiscono col rappresentare, loro malgrado, un bacino di manodopera a basso costo; la componente femminile è impiegata prevalentemente per l'assistenza agli anziani. I servizi socio-culturali dell'ente comunale sono carenti pur annoverandosi la Biblioteca Comunale, il cine teatro dell'Opera San Giuseppe, il teatro Garibaldi, l'oratorio dei Padri Giuseppini, che costituiscono valide opportunità. Attive le associazioni culturali e di volontariato sociale del paese, con le quali la scuola intrattiene rapporti di collaborazione. Lucera ultimamente si sta aprendo al turismo con uno sguardo ai percorsi enogastronomici. Nel territorio vi è la presenza di numerose strutture ricettive che permettono la realizzazione di progetti di alternanza scuola-lavoro.

Il contributo degli Enti Locali risulta essere poco rilevante, con rapporti prevalentemente volti ad affrontare problematiche contingenti. Carente anche l'organizzazione di servizi fondamentali per la fascia di popolazione appartenente a un contesto socioeconomico e culturale svantaggiato che risulta essere in evidente crescita nel corso degli ultimi anni. Vi sono difficoltà nella comunicazione e nella attivazione di forme di collaborazione con gli enti comunali e provinciali. Deficitaria gestione del servizio di trasporto degli alunni dai piccoli borghi e contrade poste nelle vicinanze del paese che, di fatto, ha precluso a molti la possibilità della frequenza assidua della scuola e l'assoluta impossibilità di partecipazione alle attività extracurricolari o a momenti di socializzazione extrascolastica. La scuola raccoglie puntualmente dati per realizzare una mappatura precisa delle condizioni socio-culturali delle famiglie degli alunni da cui risulta un tasso di disoccupazione (3%) molto inferiore rispetto agli altri parametri territoriali di riferimento, anche se la percezione del fenomeno dell'impoverimento diffuso, riguarda una fascia molto più ampia della nostra utenza.

L'Istituto si articola su due plessi scolastici: la sede centrale, che ospita il Convitto, gli uffici e le classi prime, seconde, terze e quarte IPSSAR e un plesso che accoglie gli alunni di altre classi terze, quarte e quinte IPSSAR e le articolazioni IPIA. Gli edifici sono stati in minima parte ristrutturati grazie

ai contributi giunti dai fondi FESR e ai finanziamenti della programmazione ministeriale “Scuole belle”. Entrambi i plessi non presentano barriere architettoniche. Nel corso degli anni, grazie alle azioni del Programma Operativo Nazionale - FESR 2007-2013, l’Istituto ha potuto dotarsi di laboratori linguistico-multimediali, e laboratori professionali. Negli ultimi anni scolastici, l’Istituto ha potuto realizzare, attraverso il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) - Infrastrutture per l'istruzione – Azione 10.8.1 Asse 1, il cablaggio wireless e su cavo in tutto l’Istituto Scolastico distribuito sui due plessi e migliorare le dotazioni di LIM delle classi attraverso il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) - Infrastrutture per l'istruzione–Azione 10.8.1 Asse 3. In ogni classe è disponibile un notebook per la compilazione del registro elettronico e una LIM per la didattica. Tali strumenti sono periodicamente aggiornati.

IL PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO DI STUDI

Indirizzo “*Enogastronomia e ospitalità alberghiera*”

Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61 DESCRIZIONE SINTETICA

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, arti-stici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITA' ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO

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 ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate divisioni:

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166:

SERVIZI TURISTICI

PRODUZIONI ALIMENTARI

Profilo professionale dell'indirizzo di studi di: Enogastronomia

Nella declinazione “Enogastronomia” (I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE), il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Sbocchi professionali:

Concorsi nella pubblica amministrazione; iscrizione all’università; maître e responsabili di sala, sommelier, camerieri e barman, gestori di locali e/o mense aziendali o scolastiche, consulente gestionale per ristoranti, alberghi, industrie alimentari, food and beverage manager.

Competenze Indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

Competenze area generale declinate con conoscenze e abilità

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
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3. 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
4. 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
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
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

8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
9. 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
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11. 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
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze trasversali (senza conoscenze e abilità)

1. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
2. individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
3. utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
4. compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
5. partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;
6. acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative;
7. valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico;
8. riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro;

9. sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro;
10. individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale e della robotica 4.0;
11. conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato;
12. padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

Competenze area di indirizzo (declinate con conoscenze e abilità)

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.

IL PERCORSO FORMATIVO

Per una più approfondita conoscenza dell'argomento, si rinvia al P.T.O.F. 2022/2025 pubblicato sul sito dell'Istituto www.convittobonghi.edu.it

SITUAZIONE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

1		Numero alunni riscritti alla classe 5 [^]
2		
3		
4		
5		Numero alunni promossi in 5 [^] per meriti propri
6		
7		
8		Numero alunni diversamente abili
9		
10		
11		
12		Numero alunni con D.S.A.
13		
14		
15		
16		Numero alunni B.E.S.
17		
18		

COMPOSIZIONE

OMISSIS

PARTECIPAZIONE E PROFITTO

OMISSIS

COMPORAMENTO E FREQUENZA SCOLASTICA

OMISSIS

CANDIDATI PRIVATISTI

Alla classe V sez. A Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera - articolazione cucina sono state assegnate due candidate esterne.

L'ammissione delle suddette candidate è subordinata al superamento in presenza degli esami preliminari di cui all'articolo 14, comma 2 del Dlgs 62/2017, per come disciplinati all'articolo 5 dell'Ordinanza Ministeriale n.45 del 9/03/2023 concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023. Le candidate che sostengono gli esami preliminari relativi a più anni svolgono prove idonee ad accertare la loro preparazione in relazione alla programmazione relativa a ciascun anno scolastico; la valutazione delle prove è distinta per ciascun anno. Esse svolgeranno gli esami di ammissione nei giorni 22-24-25-29 maggio 2023.

OBIETTIVI FISSATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Gli obiettivi formativi e didattici sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi ed a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, fare proprie, elaborare ed applicare le conoscenze ricevute durante il corso di studi.

Il Consiglio di Classe, nell'ambito degli incontri convocati all'inizio dell'anno scolastico per la programmazione, ha considerato come indispensabile il raggiungimento dei seguenti obiettivi generali educativi e formativi:

- acquisire di un metodo di studio efficace e sviluppo delle capacità operative e organizzative
- comunicare le proprie idee con chiarezza e con ordine logico
- comprendere e usare il linguaggio specifico delle singole discipline
- assumere ruoli e svolgerli con responsabilità
- potenziare l'interesse per la lettura e stimolare la curiosità culturale.

Il Consiglio di Classe ha poi fissato i seguenti **obiettivi trasversali**:

- sviluppare la capacità di analisi e di sintesi
- sviluppare la capacità di operare collegamenti e confronti all'interno di una disciplina e tra discipline diverse
- sviluppare la progressiva acquisizione di autonomia di giudizio anche critico.

Ogni docente nel proprio Piano di Lavoro, presentato all'inizio dell'anno nei relativi Dipartimenti, ha proposto gli obiettivi didattici, le modalità ed i tempi necessari per il loro raggiungimento.

Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe 5^A sez.**ENOGASTRONOMIA a. s. 2022/23**

DISCIPLINA	COGNOME E NOME
Dirigente Scolastico	CAPRA MATTEO
Lingua e letteratura italiana	CATAPANO TERESA
Storia	CATAPANO TERESA
Lingua Inglese	PASCALE LUISA
2 ^a lingua straniera: Francese	CEGLIA MARIA ROSA
Matematica	GUERRA ALESSANDRO
Diritto e tecniche amministrative strutt. ricett.	VENDITTI MASSIMILIANO
Scienza e Cultura dell'alimentazione	VITACCHIONE ANTONIO
Lab. di servizi enogastronomici: settore cucina	CURCI DANIELE
Lab. di servizi enogastronomici: settore Sala e vendita	POLICELLI MICHELE
Scienze motorie e sportive	SANTORO FRANCESCA PIA
Religione cattolica	ONORATO VINCENZO
Educazione Civica	TALANI SANDRO
Sostegno	TOLVE FABIO

ATTRIBUZIONE CREDITI

Lo studente accede all'Esame di Stato con un punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo di quaranta punti, che rappresenta un patrimonio di punti assegnato ad ogni studente dal Consiglio di Classe nello scrutinio finale , ai sensi dell'art. 15 del lgs. 62/2017. Esso è il risultato della somma dei punti che, anno dopo anno, sono attribuiti agli studenti dal Consiglio di Classe, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto, e quindici per il quinto anno. I punteggi attribuiti tengono conto:

- ⇒ l'assiduità della frequenza scolastica;
- ⇒ l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- ⇒ la partecipazione ad eventuali attività complementari e integrative.

Il credito assegnato nel corrente anno scolastico è pari a 40/100 calcolato in relazione alla tabella di cui all'allegato A della già citata O.M.

Per quanto concerne il punto nell'ambito delle bande di oscillazione, si propone l'attribuzione delle stesse sulla base dei criteri individuati dal Collegio dei docenti del 27/5/2022, come mostra la seguente tabella. Si specifica tuttavia che l'adozione di detti criteri sarà ratificata in sede di Collegio docenti previsto il 17 maggio 2023. Qualora saranno apportate modifiche, il presente documento ne sarà integrato.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Per determinare quale valore attribuire della banda prevista, si calcola la differenza tra la media effettiva dello studente e il minimo della fascia (la media va calcolata con una cifra decimale).

- Si calcola la somma S (decimali in eccesso + punteggio attività) e si opera come segue:

a) Se la media è \leq 9

se $S < 0,5$ si attribuisce il punteggio minimo della fascia
 se $S \geq 0,5$ si attribuisce il punteggio massimo della fascia

Qualora vengano compiuti aggiustamenti dei voti (voti di Consiglio) in aumento, al fine di portare la media nella fascia superiore, in tale nuova fascia non sarà possibile superare il punteggio minimo.

ESEMPIO: uno studente del quarto anno al termine dello scrutinio ha una media di 7,4 e gli sono stati attribuiti 0,2 punti di credito per attività scolastiche e/o extrascolastiche (tabella Excel).

Fascia della media: 10-11; punteggio minimo (da tabella ministeriale) = 10.

L'eccesso di media è $7,4 - 7 = 0,4$.

Avendo superato il sette acquisisce altri 0,2.

$$S = 0,4 + 0,2 = 0,6.$$

Poiché S supera 0,5 gli verrà attribuito il massimo della fascia prevista.

Il suo credito scolastico sarà pertanto di 11 punti.

INDICATORI PER DETERMINARE IL CREDITO SCOLASTICO	PUNTI
Media dei voti (a partire dalla media del 7)	0,20
Frequenza, interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo Tale frazione non verrà assegnata agli alunni che nell'arco dell'anno accumulano un numero ore di assenze (non documentate) maggiori di 100.	0,40
Attività integrative e alternative individuate dal collegio docenti (massimo 2 attività della durata di minimo otto ore) <ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione a concorsi • Conseguimento ECDL • Certificazioni linguistiche (Trinity, Delfi, ecc.) • Partecipazione a manifestazioni • Partecipazione a progetti • Attività sportive e agonistiche svolte all'interno della scuola • Partecipazione a moduli universitari 	0,20 per ogni attività fino a un massimo di 0,40

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Il Consiglio di Classe, determina il credito scolastico complessivo sommando i crediti del 3°, 4° e 5° anno

Tab. 2 CREDITO SCOLASTICO 3° E 4° ANNO

ALUNNI	A Media voti 3° anno	B Credito scolastico 3° anno	C Media voti 4° anno	D Credito scolastico 4° anno	Totale B+D

Tab. 3: Situazione di profitto complessivo alla data del 13/05/2023

Discipline	I.E.V. - N.A. (non si avvale)	$8 \leq M < 10$	$7 \leq M < 8$	$6 < M < 7$	M=6	M<6
Lingua e letteratura italiana						
Storia						
Lingua Inglese						
2^ Lingua straniera: Francese						
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura						
Matematica						
Scienza e Cultura dell'Alimentazione						
Lab. servizi enogastronomici settore cucina						
Lab. servizi enogastronomici settore sala e vendita						
Sc. Motorie e Sportive						
Religione cattolica						
Educazione civica						

Tab. 4: Attività di recupero

Durante l'anno scolastico sono stati effettuati i seguenti **interventi di recupero**:

Discipline	Attività di recupero al termine del 1° quadrimestre	Attività di recupero in itinere	Sportello didattico
Lingua e letteratura italiana		X	
Storia		X	
Lingua Inglese		X	
Lingua francese		X	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva		X	
Matematica		X	
Sc. e Cultura dell'Alimentazione		X	
Lab.servizi enogastronomici settore cucina		X	
Lab.servizi enogastronomici settore sala e vendita		X	
Sc. Motorie e Sportive		X	
Educazione civica		X	
Religione Cattolica		X	

Tab. 5: Composizione del Consiglio di Classe e Continuità Didattica

Discipline	Docenti	Continuità didattica nel biennio Post Qualifica	
		Si	No
Italiano	CATAPANO TERESA		X
Storia	CATAPANO TERESA		X
Lingua Inglese	PASCALE LUISA		X
2^ Lingua straniera: francese	CEGLIA MARIA ROSA *		X
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	VENDITTI MASSIMILIANO	X	
Matematica	GUERRA ALESSANDRO	X	
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	VITACCHIONE ANTONIO *	X	
Lab. servizi enogastronomici settore cucina	CURCI DANIELE *	X	
Lab. servizi enogastronomici settore sala e vendita	POLICELLI MICHELE		X
Sc. Motorie e Sportive	SANTORO FRANCESCA PIA	X	
Religione cattolica	ONORATO VINCENZO		X
Educazione civica	TALANI SANDRO		X
Sostegno	TOLVE FABIO	X	

* Membri interni all'esame di Stato

UDA PROGRAMMATE

Le UDA interdisciplinari sviluppate nel corso di questo a.s. sono le seguenti :

Le stesse sono allegate al seguente documento allegato ...:

- Uda n. 1 **Il piano di marketing**
- Uda n. 2 **Itinerario tra le città di fondazione del '900**
- Uda n. 3 **Un caso aziendale di successo**
- Uda n.4 **I prodotti bio e il turismo**

Le stesse sono allegate al presente documento.

Al momento della stesura del presente Documento le unità di apprendimento disciplinari non sono state svolte nella loro interezza. I relativi contenuti svolti saranno allegati al presente documento al termine delle attività didattiche.

Si sottolinea che la preparazione degli alunni è avvenuta per mezzo dell'uso dei libri di testo, e mediante l'ausilio di dispense e schemi e mappe preparati dai singoli docenti, nonché attraverso videolezioni e materiale didattico caricato sulla piattaforma G-Suite.

LA VALUTAZIONE

La valutazione in itinere del processo formativo è stata effettuata utilizzando i seguenti:

a) Strumenti:

Tab. 6: Tipologie delle verifiche

Discipline	Verifiche Orali	Tema Relazione Testo argomentativo	Questionari	Prove strutturate e semi-strutturate	Problem i Esercizi Analisi del testo	Prove Pratiche
Lingua e letteratura italiana	X	X	X	X	X	
Storia	X	X	X	X		
Lingua Inglese	X			X		
2 ^a lingua straniera: Francese	X			X	X	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	X				X	
Matematica	X				X	
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	X	X		X		
Lab. servizi enogastronomici: settore Cucina	X					X
Lab. servizi enogastronomici: settore sala e vendita	X		X	X		
Educazione civica	X					
Sc. Motorie e Sportive	X					X
Religione	X					

b) Mezzi:

a) libri di testo	b) calcolatrici
c) dispense	d) sussidi multimediali
e) dizionari	f) video in lingua
g) fotocopie	h) video lezioni
i) quotidiani e riviste	l) attrezzature di laboratorio
	m) biblioteca multimediale

c) Criteri:

Per la valutazione sono stati adottati le seguenti scale di giudizio e gli indicatori elaborati riportati di seguito.

La valutazione globale, oltre che accertare l'acquisizione delle conoscenze e lo sviluppo delle competenze, ha fatto riferimento alla situazione di partenza e ha tenuto conto del metodo di studio, della partecipazione alle attività didattiche, dell'assiduità della frequenza, dell'impegno mostrato.

I criteri di valutazione sono quelli previsti dal PTOF a.s. 2022/25.

CRITERI VALUTAZIONE APPRENDIMENTO

VALUTAZIONE	Conoscenze	Abilità /Capacità	Competenze
Molto negativo (0 - 3)	Nessuna conoscenza o poche/ pochissime conoscenze	Non è capace di effettuare alcuna analisi e a sintetizzare le conoscenze acquisite. Non è capace di autonomia di giudizio e valutazione.	Non riesce ad applicare le sue conoscenze e commette errori gravi.
Carente (4 - 4.5)	Frammentarie e superficiali	Effettua analisi e sintesi solo parziali ed imprecise. Sollecitato e guidato effettua valutazioni non approfondite	Riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici, ma commette errori anche gravi nell'esecuzione
Insufficiente (5 - 5.5)	Superficiali e non del tutto complete	Effettua analisi e sintesi, ma non complete ed approfondite. Guidato e sollecitato sintetizza le conoscenze acquisite e sulla loro base effettua semplici valutazioni.	Commette qualche errore non grave nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici
Sufficiente (6 - 6.5)	Conoscenze complete ma non approfondite	Effettua analisi e sintesi complete, ma non approfondite. Guidato e sollecitato riesce ad effettuare valutazioni anche approfondite	Applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare errori
Discreto (7 - 7.5)	Conoscenze complete ed approfondite	Effettua analisi e sintesi complete ed approfondite con qualche incertezza. Se aiutato effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite	Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure, ma commette qualche errore non grave
Buono (8 - 8.5)	Conoscenze complete approfondite e coordinate	Effettua analisi e sintesi complete ed approfondite. Valuta autonomamente anche se con qualche incertezza	Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure, ma commette qualche imprecisione
Ottimo/Eccellente (9 - 10)	Conoscenze complete, approfondite Coordinate, ampliate e personalizzate	Coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite. Effettua valutazioni autonome, complete, approfondite e personali	Esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE ATTIVITÀ LABORATORIALI

<p>CONOSCENZE: scarsissime.</p> <p>ABILITÀ: commette gravi e diffusi errori nell'esecuzione di compiti anche se semplici; non sa applicare le nozioni e le procedure acquisite.</p> <p>IMPEGNO E PARTECIPAZIONE: nulli.</p>	<p>Voto 1-2</p>
<p>CONOSCENZE: scarse.</p> <p>ABILITÀ: commette gravi errori nell'esecuzione di compiti anche se semplici; sa applicare solo occasionalmente le nozioni e le procedure acquisite.</p> <p>IMPEGNO E PARTECIPAZIONE: scarsi.</p>	<p>Voto 3-4</p>
<p>CONOSCENZE: parziali e non approfondite e talora imprecise.</p> <p>ABILITÀ: commette errori di rilievo in compiti di una certa complessità; applica le nozioni e le procedure acquisite in modo approssimativo.</p> <p>IMPEGNO E PARTECIPAZIONE: alterni.</p>	<p>Voto 5</p>
<p>CONOSCENZE: conosce i concetti basilari degli argomenti trattati.</p> <p>ABILITÀ: applica in modo accettabile le nozioni e le procedure acquisite, talvolta incorre in errori se non guidato.</p> <p>IMPEGNO E PARTECIPAZIONE: normali anche se non sempre costanti.</p>	<p>Voto 6</p>
<p>CONOSCENZE: conoscenze non del tutto complete degli argomenti trattati.</p> <p>ABILITÀ: applica le nozioni e le procedure acquisite, talvolta incorre in errori nei compiti più complessi</p> <p>IMPEGNO E PARTECIPAZIONE: buoni.</p>	<p>Voto 7</p>
<p>CONOSCENZE: conoscenze complete ed approfondite di tutti gli argomenti trattati.</p> <p>ABILITÀ: tecnica professionale corretta, precisa e sicura.</p> <p>IMPEGNO E PARTECIPAZIONE: costanti.</p>	<p>Voto 8</p>
<p>CONOSCENZE: conoscenze complete ed approfondite di tutti gli argomenti trattati. Sa effettuare collegamenti tra i diversi contenuti.</p> <p>ABILITÀ: tecnica professionale corretta, precisa, sicura ed autonoma.</p> <p>IMPEGNO E PARTECIPAZIONE: costanti ed attivi.</p>	<p>Voto 9</p>
<p>CONOSCENZE: complete ed approfondite; è in grado di effettuare collegamenti tra i contenuti e di ampliarli autonomamente.</p> <p>ABILITÀ: tecnica professionale corretta, precisa, sicura ed autonoma. È in grado di affrontare autonomamente situazioni problematiche e proporre spunti personali.</p> <p>IMPEGNO E PARTECIPAZIONE: assidui, collaborativi e propositivi.</p>	<p>Voto 10</p>

CRITERI VALUTAZIONE DEL VOTO COMPORTAMENTO

Il comportamento degli studenti, valutato dal Consiglio di classe, concorrerà alla valutazione complessiva dello studente. Il voto di comportamento viene attribuito collegialmente dal Consiglio di classe riunito per le operazioni di scrutinio in base ai seguenti indicatori e alla seguente griglia di valutazione. Sono considerate valutazioni positive della condotta i voti dal dieci al sei.

	VOTO 10	VOTO 9	VOTO 8	VOTO 7	VOTO 6	VOTO 5
Frequenza	Frequenza assidua (assenze 0%-8%)	Frequenza assidua (assenze 9-12%)	Frequenza nel complesso regolare (assenze 13-16%)	Frequenza non sempre regolare (assenze 17-20%)	Frequenza irregolare (assenze 21-25%)	Frequenza irregolare (assenze oltre il 25%)
Puntualità	Puntualità	Puntualità	Occasionale mancanza di puntualità	Ritardi abituali	Ritardi abituali non giustificati	Ritardi abituali e frequenti
Rispetto persone e arredi	Comportamento lodevole e corretto verso tutti	Comportamento corretto verso tutti	Comportamento generalmente corretto verso tutti	Comportamento non sempre corretto verso tutti	Comportamento non sempre corretto verso tutti	Numero elevato di assenze non giustificate
Rispetto delle disposizioni del Regolamento d'Istituto	Totale assenza di note disciplinari	Totale assenza di note disciplinari	Qualche richiamo verbale Nessun richiamo sul registro di classe o scritto	Rispetto parziale delle regole Richiami scritti sul registro di classe	Rispetto parziale delle regole Plurimi richiami scritti sul registro di classe Sospensioni disciplinari da 1 a 15 giorni	Sospensioni dalla frequenza scolastica oltre i 15 giorni

Il Consiglio di Classe assegnerà il voto in base alla presenza della maggior parte degli indicatori per ciascuna colonna.

ATTIVITÀ EXTRA E INTERCURRICOLARI

Il Consiglio di Classe ha integrato la propria programmazione proponendo le seguenti attività curriculari ed extracurriculari:

CONFERENZE E MANIFESTAZIONI

- Incontro - dibattito sul tema "BULLISMO E CYBERBULLISMO" - I consigli della Polizia di Stato
- PUGLIA, IDENTITA' E STORIE DI GOLA – Foggia 10-11/10/2023
- XXI EDIZIONE PREMIO ROTARY SCUOLA – 21/12/2022
- "STORIE DI ALTERNANZA", presso l'Auditorium della Camera di Commercio di Foggia 27/02/2023
- I GIOVANI E LA SICUREZZA STRADALE 16/03/2023
- GATE&GUSTO – Foggia 28/03/2023
- Manifestazione OLIVE DI PERANZANA 10/05/2023

VOLONTARIATO E SOLIDARIETA'

- Giornata contro la violenza sulle donne "NEMMENO CON UN FIORE NEMMENO CON UN CLIC" 25/11/2022.
- Progetto Martina: PARLIAMO AI GIOVANI DI TUMORI 15/03/2023
- Incontro con S.E. il Vescovo di Lucera-Troia, monsignor Giuseppe Giuliano, nell'ottica dell'integrazione scolastica, volta a cercare occasioni preziose per sviluppare sinergie educative sul territorio e innovare le motivazioni di impegno a favore dei ragazzi 05/05/2023

ATTIVITÀ ORIENTAMENTO E PCTO

- Orientamento in entrata: RUGGERO BONGHI UN PASSAPORTO PER IL FUTURO
- Fiera ORIENTAPUGLIA: orientamento in uscita - Foggia 12/10/2022
- Incontro informativo organizzato dalla FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE - Istituto Tecnico Superiore
- Incontro con il referente della Scuola di ALTA FORMAZIONE GASTRONOMICA IN CIBUM

- Incontro con Referente ALMA – SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA
03/11/2022
- Incontro con Referente PUGLIA ERASMUS 10/11/2022
- Incontro di informazione e orientamento con i MILITARI DELL'ESERCITO ITALIANO 09/02/2023
- Orientamento in uscita – IL SALONE DELLO STUDENTE DEL MEZZOGIORNO – Bari
03/05/2023

ATTIVITÀ CULTURALI

- Giornale d'Istituto: "Il Rugg....to del Bonghi"

PROGETTI E PON

- Progetto "IL MIO NOME È ANNA" :
Giorno della Memoria "Il mio nome è Anna" 27/01/2023
Partecipazione al viaggio d'istruzione presso Monaco di Baviera, Amsterdam ,
Francoforte
- "RIPARTIAMO DAL BONGHI" E "RIPARTIAMO DAL BONGHI 2" - MODULI:
 - "Laboratorio di Lingua Inglese con docente madrelingua – PET for school –
CAMBRIDGE B1
 - "FOOD & DRINK"

EDUCAZIONE CIVICA

L'educazione civica è materia obbligatoria di studi in tutti i gradi dell'istruzione, da attuare sulla base di specifiche Linee guida per l'insegnamento.

Secondo quanto previsto dalla legge 92 del 2019, la materia, trasversale agli altri insegnamenti, ha un proprio voto, almeno 33 ore all'anno dedicate e ruota attorno a tre assi principali: lo studio della Costituzione, lo sviluppo sostenibile e la cittadinanza digitale.

- Lo studio della Costituzione prevede che gli studenti abbiano le basi per riflettere sui significati dei contenuti. Le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Carta, mattone fondamentale della convivenza e del patto sociale del nostro Paese. Gli studenti approfondiscono lo studio della nostra Costituzione e apprendono gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri, al fine di divenire cittadini responsabili e attivi nella vita sociale della comunità.
- Lo sviluppo sostenibile, secondo pilastro su cui ruota l'insegnamento dell'educazione civica, prevede che gli studenti vengano formati sull'educazione ambientale e sulla conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio. In linea con quanto previsto dall'Agenda 2030 dell'Onu e dai 17 SDGs, gli studenti apprendono nozioni sulla costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psico-fisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. La sostenibilità entra, così, negli obiettivi di apprendimento.
- Per quanto concerne la cittadinanza digitale, gli studenti acquisiscono le capacità di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare queste capacità durante il ciclo scolastico consente agli studenti che utilizzano il web, da una parte di acquisire informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo modo di stare nel mondo, dall'altra di comprendere i rischi e le insidie che l'ambiente digitale può nascondere, considerandone anche le possibili conseguenze. Per il raggiungimento di tali obiettivi il nostro Istituto ha ritenuto opportuno nominare una specifica commissione di Ed. Civica costituita dai docenti delle discipline giuridiche-economiche che hanno opportunamente elaborato il Curricolo di Ed. Civica.

L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. Tale

azione è attuata per mezzo dei referenti per l'ed. civica i quali favoriscono l'attuazione dell'insegnamento dell'educazione civica attraverso azioni di tutoring, di consulenza, di accompagnamento, di formazione e supporto alla progettazione nei confronti dei colleghi, secondo il paradigma della "formazione a cascata", facilitando lo sviluppo e la realizzazione di progetti multidisciplinari e di collaborazioni interne fra i docenti, per dare concretezza alla trasversalità dell'insegnamento.

Il curriculum per le classi quinte prevede i seguenti nuclei tematici:

1. La Costituzione: Storia e caratteri della Costituzione, principi fondamentali, la normativa sulla sicurezza e la tutela dei lavoratori, L'Unione europea e organismi internazionali.
2. Educazione stradale: come incrementare la sicurezza stradale.
3. Educazione digitale: l'affidabilità delle fonti sul web e il rapporto tra privacy e web.
4. Educazione finanziaria: pagamenti e mutui;
5. Cittadinanza attiva: l'educazione alla legalità, lo Stato e i cittadini contro la mafia, la tutela dei beni culturali.
6. L'Agenda 2030: la parità di genere, ridurre le disuguaglianze, la pena di morte, la lotta contro il cambiamento climatico

PCTO

(ex Alternanza Scuola Lavoro)

PREMESSA

L'alternanza scuola-lavoro, istituita tramite L. 53/2003 e con il D. Lgs n. 77 del 15 aprile 2005 e successivamente innovata e regolamentata con i D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87, 88 e 89 è stata infine ridefinita con Legge 13 luglio 2015 n. 107.

Con il comma 784 della Legge di bilancio il legislatore modifica la denominazione dell'ASL, che dal 1° gennaio 2019 diventa "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento". Alla modifica del nome si aggiunge la riduzione del numero di ore obbligatorio, che dall'anno scolastico 2018/19 diventano 210 per il triennio degli Istituti professionali.

Il progetto PCTO favorisce una maggiore e migliore integrazione tra scuola, enti locali e mondo del lavoro. Gli alunni possono osservare prima e verificare poi quanto appreso in aula; potenziando i saperi formali non formali e informali. L'obiettivo è quello di offrire una formazione che non sia di tipo esclusivamente professionale né di tipo genericamente culturale, ma capace di unire entrambi gli aspetti, mettendo accanto al "sapere", alle conoscenze basilari delle discipline, il "saper fare", ovvero saper progettare, organizzare, gestire. In tale percorso la progettazione, attuazione, verifica e valutazione sono sotto la responsabilità dell'Istituzione scolastica che stipulerà con le aziende delle convenzioni apposite.

METODOLOGIA

Il percorso prevede attività di formazione in aula alternate a quelle in azienda, grazie a particolari convenzioni con le imprese turistiche e ristorative del territorio locale e nazionale; visite ad alcune cantine ed aziende agricole, escursioni in Capitanata, nel Gargano e nel subappennino dauno per scoprire le loro relative risorse naturali, storiche, culturali ed enogastronomiche.

Un percorso in sinergia che, attraverso un curriculum flessibile, sia funzionale anche alla crescita culturale, sociale ed economica del territorio. La fase della realizzazione è rappresentata dalla parte operativa, lo svolgimento delle lezioni e del programma, la collaborazione con i docenti curricolari, lo stage operativo e la verifica dei risultati ottenuti.

FINALITÀ

Il progetto ha consolidato e approfondito quanto studiato negli anni precedenti e ha dedicato particolare attenzione alle tecniche della comunicazione e alla pratica operativa. Finalità specifica è stata quella di creare operatori del settore Sala e Vendita che sappiano affrontare con agevole disinvoltura le proposte specifiche del settore.

TUTOR SCOLASTICO

Il docente tutor PCTO prof. CURCI DANIELE, individuato nel terzo, li ha seguiti per il quarto e quinto anno.

FASI E ARTICOLAZIONI DEL PERCORSO

Le attività di PCTO effettuate nei tre anni scolastici sono state diverse:

attività interne: corsi di formazione, attività di partecipazioni ad eventi e concorsi, progetti interdisciplinari e visite guidate;

attività esterne: stage in strutture del territorio

percorso integrato in webinar.

Segue scheda riepilogativa e dettagliata.

OMISSIS

ESAME DI STATO

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE

D'ESAME

PRIMA PROVA SCRITTA (ART. 19 O.M. 45/2023)

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del D. Lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana, 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 prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Il Consiglio ha deliberato lo svolgimento di una simulazione della prima prova scritta, in conformità a quanto stabilito nell'ambito del dipartimento di Italiano per l'intero Istituto, svoltasi il 09 maggio 2023.

Per il corrente anno la sottocommissione dispone di un massimo di 20 punti per la prima prova scritta.

Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione delle quali si allega una proposta per ciascuna tipologia di traccia

SECONDA PROVA SCRITTA (ART. 20 O.M. 45/2023)

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Negli Istituti Professionali (O.M. 45/23 art. 20 c.3), 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:

- 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.

Pertanto, alla luce di quanto poi riportato al successivo comma 4, la seconda è predisposta dalla commissione, declinano le indicazioni ministeriali relative al "quadro generale" in relazione allo specifico percorso formativo attivato, con riguardo al codice ATECO.

Quest'anno non è presente l'obbligo di svolgere almeno una parte in forma pratica (rif. OM 65/22, art. 20 c. 5), pertanto il Consiglio ha deliberato di svolgere la seconda prova in forma scritta e non scritta-pratica anche per evitare possibili problemi di svolgimento/valutazione della parte pratica. La prova, predisposta il giorno stesso della ricezione del plico ad essa attinente (martedì 20), potrà essere svolta nell'arco di un solo giorno con una durata che sarà stabilita dalla commissione, ma indicativamente non superiore a 6 ore.

Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

Il Consiglio ha deliberato lo svolgimento di una simulazione della seconda scritta svoltasi in data 11 maggio 2023.

Per il corrente anno la sottocommissione dispone di un massimo di 20 punti per la seconda prova scritta.

Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione delle quali si allega una proposta.

COLLOQUIO (art. 22 O.M. 45/2023)

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. Nel corso del colloquio il candidato dovrà dimostrare:

- 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, 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.

Per il corrente anno scolastico, la Commissione dispone di un massimo di 20 punti per la valutazione del colloquio. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A del D.M., che viene riproposta in allegato.

Il Consiglio ha deliberato di svolgere la simulazione del colloquio orale entro il mese di maggio.

Il Consiglio di Classe VA Enogastronomia

Cognome	Discipline	Firme **
CATAPANO TERESA	Lingua e letteratura italiana	Teresa Catapano
CATAPANO TERESA	Storia	Teresa Catapano
PASCALE LUISA	Lingua inglese	Luisa Pascale
CEGLIA MARIA ROSA*	Seconda lingua straniera: Francese	Maria Rosa Ceglia
GUERRA ALESSANDRO	Matematica	Alessandro Guerra
VENDITTI MASSIMILIANO	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Massimiliano Venditti
VITACCHIONE ANTONIO*	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Antonio Vitacchione
CURCI DANIELE*	Laboratorio di servizi enogastronomici: settore Cucina	Daniele Curci
POLICELLI MICHELE	Laboratorio di servizi enogastronomici: settore Sala e Vendita	Michele Policelli
SANTORO FRANCESCA PIA	Scienze Motorie e Sportive	Francesca Pia Santoro
ONORATO VINCENZO	Insegnamento Religione Cattolica	Vincenzo Onorato
TALANI SANDRO	Educazione Civica	Sandro Talani
TOLVE FABIO	Sostegno	Fabio Tolve

* Commissari interni Esami di Stato

** Firma autografa omessa a mezzo stampa ai sensi art.3 comma 2 del DLGS 39/93

Lucera, 15 maggio 2023

Firma del Dirigente Scolastico

Matteo Capra*

* Firma autografa omessa a mezzo stampa ai sensi art.3 comma 2 del DLGS 39/93

Allegato 1: Griglie di Valutazione delle Prove d'Esame

Allegato 3: Unità Didattiche Di Apprendimento Pluridisciplinari

tracce simulazione prova ITALIANO

traccia simulazione prova ALIMENTAZIONE

Convitto Nazionale Statale



Ministero dell'Istruzione

CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"

Via IV Novembre n. 38 - 71036 Lucera (FG) - Tel. 0881/520062 - Fax 0881/520109

e-mail: fgvc01000c@istruzione.it – pec: fgvc01000c@pec.istruzione.it

C.M. FGVC01000C - C.F. 82000200715

con annesso

IP SERV. ALB. E RIST. IST. PROFESSIONALE ANN. CONVITTO "BONGHI"

C.M. FGRH100008 - C.F. 91020640719

ALLEGATO 1

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

ANNO SCOLASTICO: 2022/23

Classe V A. CUCINA

ESAMI DI STATO 2022/2023 - COMMISSIONE FGIP??

**Convitto Nazionale Statale “Ruggiero Bonghi” – Lucera
Griglia di valutazione per la Prima Prova Scritta – Tipologia A:
ANALISI E INTRPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO**

INDICATORI		DESCRITTORI	P.ti	Punti	
INDICATORI GENERALI	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione, coerenza testuale	Sviluppa il testo in modo:		
			Coerente, coeso, personale	20	
			Ben organizzato, coerente e coeso	18	
			Chiaro ed adeguato alla tipologia	16	
			Complessivamente chiaro e lineare	14	
			Semplice, con alcune incertezze	12	
			Meccanico	10	
			Incerto e poco lineare	8	
			Molto confuso	6	
			Del tutto inadeguato	4	
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale. Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo:		
			Corretto, appropriato, personale	20	
			Corretto, appropriato, efficace	18	
			Corretto e appropriato	16	
			Complessivamente corretto	14	
			Generalmente corretto, con alcune incertezze	12	
			Non del tutto corretto, con alcuni errori	10	
			Poco corretto e appropriato	8	
			Scorretto e inappropriato	6	
			Del tutto errato	4	
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime conoscenze e valutazioni:		
			Approfondite, articolate e originali	20	
			Approfondite e articolate	18	
			Pertinenti e adeguate	16	
			Pertinenti	14	
			Essenziali e sufficientemente motivate	12	
			Superficiali	10	
Incerte e frammentarie			8		
Scarse e prive di spunti critici			6		
Del tutto inadeguate			4		
INDICATORI SPECIFICI TIPO A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO	4. Competenze testuali specifiche	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Sviluppa le consegne in modo:		
			Pertinente, esauriente e personale	10	
			Pertinente ed esauriente	9	
			Pertinente, ma non del tutto esauriente	8	
			Pertinente e nel complesso corretto	7	
			Sostanzialmente pertinente e corretto	6	
			Superficiale e approssimativo	5	
			Parziale e poco preciso	4	
			Lacunoso e impreciso	3	
			Gravemente incompleto	2	
	Analisi e interpretazione di un testo letterario	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Comprende il testo:		
			In tutti i suoi snodi concettuali	10	
			In quasi tutti i suoi snodi concettuali	9	
			Individuandone i temi portanti	8	
			Individuandone nel complesso i temi portanti	7	
			Nei nuclei essenziali	6	
			Riconoscendo solo alcuni nuclei essenziali	5	
			In modo parziale e superficiale	4	
			In minima parte e/o fraintende	3	
			Gravemente inadeguato / nullo	2	
	Analisi e interpretazione di un testo letterario	Interpretazione del testo	Analizza il testo in modo:		
			Puntuale, ampio e articolato	10	
			Puntuale, ampio e abbastanza articolato	9	
			Puntuale, corretto ma poco articolato	8	
			Abbastanza chiaro e corretto	7	
			Sostanzialmente chiaro e corretto	6	
			Parziale, generico e poco corretto	5	
			Semplicistico, superficiale e scorretto	4	
			Lacunoso e scorretto	3	
			Gravemente inadeguato / nullo	2	
			Contestualizza e interpreta in modo:		
			Pertinente, approfondito e personale / originale	10	
Pertinente, esauriente e abbastanza approfondito	9				
Pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento	8				
Pertinente e abbastanza esauriente	7				
Sostanzialmente pertinente e corretto	6				
Parziale, generico e poco corretto	5				
Semplicistico, superficiale e scorretto	4				
Lacunoso e scorretto	3				
Gravemente inadeguato / nullo	2				
PUNTEGGIO TOTALE		/100			
PUNTI ATTRIBUITI		/20			

ESAMI DI STATO 2022/2023 - COMMISSIONE FGIP??

**Convitto Nazionale Statale “Ruggiero Bonghi” – Lucera
 Griglia di valutazione per la Prima Prova Scritta – Tipologia B:
 ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

INDICATORI		DESCRITTORI	P.ti	Punti	
INDICATORI GENERALI	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione, coerenza testuale	Sviluppa il testo in modo:		
			Coerente, coeso, personale	20	
			Ben organizzato, coerente e coeso	18	
			Chiaro ed adeguato alla tipologia	16	
			Complessivamente chiaro e lineare	14	
			Semplice, con alcune incertezze	12	
			Meccanico	10	
			Incerto e poco lineare	8	
			Molto confuso	6	
			Del tutto inadeguato	4	
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale. Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo:		
			Corretto, appropriato, personale	20	
			Corretto, appropriato, efficace	18	
			Corretto e appropriato	16	
			Complessivamente corretto	14	
			Generalmente corretto, con alcune incertezze	12	
			Non del tutto corretto, con alcuni errori	10	
			Poco corretto e appropriato	8	
			Scorretto e inappropriato	6	
			Del tutto errato	4	
	3. Competenze ideative erielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime conoscenze e valutazioni:		
			Approfondite, articolate e originali	20	
			Approfondite e articolate	18	
			Pertinenti e adeguate	16	
			Pertinenti	14	
			Essenziali e sufficientemente motivate	12	
			Superficiali	10	
			Incerte e frammentarie	8	
			Scarse e prive di spunti critici	6	
			Del tutto inadeguate	4	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO	4. Competenze testuali specifiche	Analisi e produzione di un testo argomentativo	Comprensione del testo		
			Sviluppa la traccia (eventualmente titola e paragrafa) in modo:		
			Pertinente, esauriente e personale	10	
			Pertinente ed esauriente	9	
			Pertinente, ma non del tutto esauriente	8	
			Pertinente e nel complesso corretto	7	
			Sostanzialmente pertinente e corretto	6	
			Superficiale e approssimativo	5	
			Parziale e poco preciso	4	
			Lacunoso e impreciso	3	
	Gravemente incompleto	2			
	Individua tesi e argomentazioni in modo:				
	Completo, consapevole e approfondito	10			
	Completo, consapevole e abbastanza approfondito	9			
	Completo e abbastanza consapevole	8			
	Abbastanza completo e abbastanza approfondito	7			
	Essenziale e sintetico	6			
	Parziale e non sempre corretto	5			
	Parziale e per lo più confuso	4			
	Confuso e disorganico	3			
	Gravemente inadeguato	2			
	Struttura l'argomentazione in modo:				
	Chiaro, congruente e ben articolato	10			
	Chiaro, congruente e articolato	9			
	Chiaro, congruente e abbastanza articolato	8			
	Abbastanza chiaro e abbastanza congruente	7			
	Globalmente chiaro e congruente	6			
	Non sempre chiaro e congruente	5			
	Superficiale e poco congruente	4			
	Superficiale e confuso	3			
Incerto e privo di elaborazione	2				
I riferimenti culturali risultano:					
Ampi, precisi e funzionali al discorso	10				
Ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso	9				
Ampi e abbastanza precisi	8				
Abbastanza ampi e abbastanza precisi	7				
Sostanzialmente chiare e corrette	6				
Parziali, generici e poco corretti	5				
Semplicitistici, superficiali e scorretti	4				
Limitati e per lo più scorretti	3				
Poco pertinenti o assenti	2				
PUNTEGGIO TOTALE			___/100		
PUNTI ATTRIBUITI		___/20			

ESAMI DI STATO 2022/2023 - COMMISSIONE FGIP??

Convitto Nazionale Statale "Ruggiero Bonghi" – Lucera

Griglia di valutazione per la Prima Prova Scritta – Tipologia C:

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO

INDICATORI		DESCRITTORI	P.ti	Punti	
INDICATORI GENERALI	1. Competenze testuali	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione, coerenza testuale	Sviluppa il testo in modo:		
			Coerente, coeso, personale	20	
			Ben organizzato, coerente e coeso	18	
			Chiaro ed adeguato alla tipologia	16	
			Complessivamente chiaro e lineare	14	
			Semplice, con alcune incertezze	12	
			Meccanico	10	
			Incerto e poco lineare	8	
			Molto confuso	6	
			Del tutto inadeguato	4	
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale. Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo:		
			Corretto, appropriato, personale	20	
			Corretto, appropriato, efficace	18	
			Corretto e appropriato	16	
			Complessivamente corretto	14	
			Generalmente corretto, con alcune incertezze	12	
			Non del tutto corretto, con alcuni errori	10	
			Poco corretto e appropriato	8	
			Scorretto e inappropriato	6	
			Del tutto errato	4	
	3. Competenze ideative erielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime conoscenze e valutazioni:		
			Approfondite, articolate e originali	20	
			Approfondite e articolate	18	
			Pertinenti e adeguate	16	
			Pertinenti	14	
			Essenziali e sufficientemente motivate	12	
			Superficiali	10	
Incerte e frammentarie			8		
Scarse e prive di spunti critici			6		
Del tutto inadeguate			4		
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO	4. Competenze testualispecifiche Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo.	Pertinenza del testo rispetto alla traccia (coerenza del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	Sviluppa la traccia (eventualmente titola e paragrafa) in modo:		
			Pertinente, esauriente e personale	20	
			Pertinente ed esauriente	18	
			Pertinente, ma non del tutto esauriente	16	
			Pertinente e nel complesso corretto	14	
			Sostanzialmente pertinente e corretto	12	
			Superficiale e approssimativo	10	
			Parziale e poco preciso	8	
			Lacunoso e impreciso	6	
			Gravemente incompleto	4	
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Articola l'esposizione in modo:		
			Ordinato, lineare e personale	10	
			Ordinato e lineare	9	
			Ordinato e complessivamente lineare	8	
			Complessivamente ordinato e lineare	7	
			Sostanzialmente ordinato e lineare	6	
			Poco ordinato e poco lineare	5	
			Semplice e confuso	4	
			Disorganico	3	
			Inadeguato rispetto alla tipologia	2	
		Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I riferimenti culturali risultano:		
			Ampi, precisi e funzionali al discorso	10	
			Ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso	9	
			Ampi e abbastanza precisi	8	
			Abbastanza ampi e abbastanza precisi	7	
			Sostanzialmente chiarie corretti	6	
			Parziali, generici e poco corretti	5	
			Semplicistici, superficiali e scorretti	4	
			Limitati e per lo più scorretti	3	
Poco pertinenti o assenti	2				
PUNTEGGIO TOTALE			___/100		
PUNTI ATTRIBUITI			___/20		

ESAMI DI STATO 2022/2023 - COMMISSIONE FG??

Convitto Nazionale Statale “Ruggiero Bonghi” – Lucera

Griglia di valutazione Seconda Prova Scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Descrittore	Punteggio	Punteggio attribuito
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo <i>(MAX 3 PUNTI)</i>	Non comprende il testo introduttivo/il caso professionale proposto/i dati del contesto operativo	0,50	
	Comprende parzialmente il testo introduttivo/il caso professionale proposto/i dati del contesto operativo	1 – 1,50	
	Comprende il testo introduttivo/il caso professionale proposto/i dati del contesto operativo nelle linee essenziali	2	
	Comprende il testo introduttivo/il caso professionale proposto/i dati del contesto operativo in modo corretto ed appropriato	2,50	
	Comprende il testo introduttivo/il caso professionale proposto/i dati del contesto operativo in maniera completa e approfondita	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione <i>(MAX 6 PUNTI)</i>	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	1,50 - 3	
	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5	
	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi. <i>(MAX 8 PUNTI)</i>	Non rileva le problematiche e non elabora soluzioni/Rileva le problematiche in modo gravemente scorretto e/o elabora soluzioni inadeguate	1 - 2	
	È in grado di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni parzialmente adeguate	2,50 - 4	
	È in grado di rilevare le problematiche in modo adeguato e di elaborare soluzioni essenziali	4,5	
	È in grado di rilevare le problematiche in maniera appropriata ed elabora soluzioni coerenti	5 – 6,5	
	È in grado di rilevare le problematiche in modo articolato e motivato ed elabora soluzioni efficaci, anche con opportuni collegamenti concettuali ed operativi	7 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale <i>(MAX 3 PUNTI)</i>	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 – 1,50	
	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
LA COMMISSIONE	PUNTI ATTRIBUITI	_____ /20	

Il Presidente	La Commissione		

ESAMI DI STATO 2022/2023 - COMMISSIONE FG??

Convitto Nazionale Statale "Ruggiero Bonghi" – Lucera

Indicatori	Liv.	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo.	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,5 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,5 – 2,5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 – 3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 - 4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,5 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,5 – 2,5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 – 3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,5 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,5 – 2,5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 – 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,5	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,5	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,5	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,5	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,5	
LA COMMISSIONE		Punteggio totale della prova orale		

Convitto Nazionale Statale



Ministero dell'Istruzione

CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"

Via IV Novembre n. 38 - 71036 Lucera (FG) - Tel. 0881/520062 - Fax 0881/520109

e-mail: fgvc01000c@istruzione.it – pec: fgvc01000c@pec.istruzione.it

C.M. FGVC01000C - C.F. 82000200715

con annesso

IP SERV. ALB. E RIST. IST. PROFESSIONALE ANN. CONVITTO "BONGHI"

C.M. FGRH100008 - C.F. 91020640719

ALLEGATO 3

Unità Didattiche Di Apprendimento Disciplinari e Pluridisciplinari

ANNO SCOLASTICO: 2022/23

Classe

V A- CUCINA

Il Consiglio di Classe V A CUCINA

Docente	Discipline	
CATAPANO TERESA	Lingua e letteratura Italiana	
CATAPANO TERESA	Storia	
PASCALE LUISA	Lingua Inglese	
CEGLIA M. ROSA	2^ Lingua straniera: Francese	
GUERRA ALESSANDRO	Matematica	
VENDITTI MASSIMILIANO	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	
VITACCHIONE ANTONIO	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
CURCI DANIELE	Laboratorio e servizi enogastronomia - settore cucina	
POLICELLI MICHELE	Laboratorio e servizi enogastronomia-settore Sala e Vendita	
SANTORO FRANCESCA	Scienze Motorie e Sportive	
ONORATO VINCENZO	Religione Cattolica	
TALANI SANDRO	Educazione Civica	
TOLVE FABIO	Sostegno	

Contenuti svolti UDA disciplinari

Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Docente: prof.ssa TERESA CATAPANO
Anno Scolastico 2022/2023 Classe: V A Indirizzo: ENOGASTRONOMIA-CUCINA
<p>Elenco dei contenuti:</p> <p>L'ETA' DEL POSITIVISMO: Naturalismo e Verismo</p> <ul style="list-style-type: none">• Il Positivismo<ul style="list-style-type: none">○ Darwin○ Nietzsche○ Bergson○ Freud○ Einstein• Realismo –Naturalismo<ul style="list-style-type: none">○ Flaubert: Madame Bovary• Verismo<ul style="list-style-type: none">○ Verga (vita, opere e poetica)<ul style="list-style-type: none">▪ Vita dei campi<ul style="list-style-type: none">• La Lupa▪ I Malavoglia<ul style="list-style-type: none">• Prefazione ai Malavoglia• La famiglia Malavoglia▪ Novelle rusticane<ul style="list-style-type: none">• La roba <p>DAL SECONDO OTTOCENTO AL PRIMO NOVECENTO:</p> <p>L'età del Decadentismo</p> <ul style="list-style-type: none">• Il Decadentismo<ul style="list-style-type: none">Estetismo<ul style="list-style-type: none">○ D'Annunzio (vita, opere e poetica)<ul style="list-style-type: none">▪ Da le Laudi, La pioggia nel pineto▪ Da Il Piacere, Ritratto di un esteta○ O. Wilde (Il ritratto di Dorian Gray)Simbolismo<ul style="list-style-type: none">○ Pascoli (vita, opere e poetica)<ul style="list-style-type: none">▪ Da Myricae<ul style="list-style-type: none">• Lavandare• Temporale• Il Lampo• Il tuono▪ Da Il Fanciullino▪ È dentro di noi un fanciullino <p>LA GUERRA</p> <p>1° guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none">• Ermetismo<ul style="list-style-type: none">○ Ungaretti (Vita, opere e poetica)<ul style="list-style-type: none">▪ Da L'Allegria<ul style="list-style-type: none">• Veglia• Fratelli

- Sono una creatura
- San Martino del Carso
- Mattina
- Soldati
- Montale(Vita, opere e poetica)
 - Da Ossi di seppia
 - Non chiederci la parola
 - Merigiare pallido e assorto
 - Spesso il male di vivere ho incontrato
 - Da Le occasioni
 - Non recidere forbice quel volto
 - Da Satura
 - Ho sceso, dandoti il braccio
- I Totalitarismi La Shoah
 - P.Levi(Se questo è un uomo)
 - Considerate se questo è un uomo

2° guerra mondiale

- Il Neorealismo nel cinema
 - Filomena Marturano di Edoardo de Filippo (visione film di De Sica)

LA CRISI DELL'IO

- Le avanguardie
 - Il surrealismo
 - Kafka
 - Da La Metamorfosi, Il risveglio di Gregor
 - I.Svevo (vita, opere e poetica)
 - Da la Coscienza di Zeno
 - Prefazione e Preambolo
 - L'ultima sigaretta
 - Un rapporto conflittuale
 - L.Pirandello (vita, opere e poetica)
 - Da L'umorismo, Il sentimento del contrario
 - Il Fu Mattia Pascal
 - Da Novelle per un anno
 - La patente
 - Il treno ha fischiato
 - Uno nessuno e centomila
 - Sei personaggi in cerca d'autore

Disciplina: STORIA

Docente: prof.ssa TERESA CATAPANO

Anno Scolastico 2022/2023

Classe: V A

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA-CUCINA

Elenco dei contenuti:

Il XX secolo: tra la Belle Époque e l'ascesa dei regimi totalitari

Le trasformazioni sociali della belle èpoque
L'Italia liberale di Giovanni Giolitti
La grande guerra
La rivoluzione russa

Il mondo in un nuovo abisso

Il dopoguerra e la crisi del '29
L'Italia fascista
La Germania nazista
La seconda guerra mondiale
La Shoah

Il Mondo Diviso

La guerra fredda
La Decolonizzazione
La disgregazione dell'URSS

L' Italia Repubblicana

Gli anni del dopoguerra
Il miracolo economico

Disciplina: LINGUA INGLESE

Docente: prof.ssa LUISA DORA PASCALE

Anno Scolastico 2022/2023

Classe: VA

Indirizzo: 5A- Enogastronomia-CUCINA

Elenco dei contenuti:

Modulo 9 – Food & healthy

Unit 1, HEALTHY EATING

- capitolo 1 "A healthy lifestyle"
- capitolo 2 "The food pyramid and food groups"
- capitolo 3 "Healthy plates"
- Communication & study skills

Unit 2, Diets

- capitolo 1 "The mediterranean diet"
- capitolo 2 "Special diets for food allergies and intolerances"
- capitolo 3 "Alternative diets"
- Communication & study skills

Modulo 10 – Food safety & hygiene

Unit 1, Food hygiene

- capitolo 1 "Food contamination"
- capitolo 2 "Food poisoning"
- capitolo 3 "Safe food storage and handling"
- Communication & study skills

Unit 2, Food safety measures

- capitolo 1 "Food preservation"
- capitolo 2 "Food-safety legislation"
- capitolo 3 "The HACCP system"
- Communication & study skills

Modulo 11 – Think globally, eat locally

Unit 1, A right for everyon

- capitolo 1 "Hunger and malnutrition"
- capitolo 2 "Taking action against hunger"
- capitolo 3 " The Zero Hunger Challenge"
- Communication & study skills

Unit 2, Responsible food consumption

- capitolo 1 "Promoting a sustainable diet"
- capitolo 2 "Slow Food and 0 km food"
- capitolo 3 "Food waste reduction"
- Communication & study skills

Modulo 12 – Working in catering

Unit 1, Job application

- capitolo 1 "Job advertisements"
- capitolo 2 "Writing a CV"
- capitolo 3 "Writing a cover letter"
- capitolo 4 "An effective job interview"
- Communication & study skills

Unit 2, Moving on

- capitolo 1 "Marketing basics"
- capitolo 2 "Restaurant start-up"
- capitolo 3 "Promoting a restaurant"
- capitolo 4 "Buying food and dealing with suppliers"
- Communication & study skills

-

Disciplina: LINGUA FRANCESE

Docente: prof.ssa M.ROSA CEGLIA

**Anno Scolastico 2022/2023
Classe 5A CUCINA**

Elenco dei contenuti:

- BRETAGNE, NORMANDIE et PAYS DE LA LOIRE
 - Les produits du terroir
- ALSACE, LORRAINE et CHAMPAGNE-ARDENNE
 - Les produits du terroir
- LA RÉGION PACA
 - Les produits du terroir

- LA CORSE: L'île de beauté
 - Les produits du terroir

Disciplina: Matematica

Docente: Prof. ALESSANDRO GUERRA

Anno Scolastico 2022/2023

Classe: V A- CUCINA

Elenco dei contenuti:

UDA 1 Consolidamento

I prodotti notevoli (il prodotto della somma di due monomi per la loro differenza. Il quadrato di un binomio). La regola di Ruffini. Il raccoglimento a fattore comune parziale e totale. Differenza di quadrati. Trinomio riconducibile ad un quadrato di binomio. La differenza e la somma di due cubi. La scomposizione di particolari trinomi di secondo grado (somma e prodotto) Scomposizione di un polinomio mediante il teorema e la regola di Ruffini. M.C.D. e m.c.m. fra polinomi. Le condizioni di esistenza di una frazione algebrica. Le equazioni numeriche intere e fratte di primo grado. Sistemi lineari in due incognite (Metodo di sostituzione). Le disequazioni numeriche intere e fratte di primo grado. Le equazioni numeriche intere e fratte di secondo grado. Sistemi di secondo grado. Le disequazioni numeriche intere e fratte di secondo grado. Moltiplicazione e divisione tra due radicali aventi lo stesso indice. Trasporto di un fattore fuori dal segno di radice. Addizione e sottrazione di radicali. Razionalizzazione.

UDA 2 Gli insiemi – Le relazioni e le funzioni

Che cosa è un insieme. Gli elementi di un insieme. Le rappresentazioni di un insieme. Prodotto cartesiano. Il piano cartesiano. Le relazioni binarie. Dominio e codominio. La rappresentazione di una relazione tramite diagramma a frecce. Le funzioni. Funzioni suriettive, iniettive e biunivoche. Le funzioni numeriche. La classificazione delle funzioni. Intervalli aperti e chiusi.

Il grafico di una funzione. Analisi di un grafico. La retta nel piano cartesiano. Rette parallele. Rette perpendicolari. Coefficiente angolare come rapporto incrementale. Calcolo della funzione inversa (retta). Calcolo della funzione inversa della parabola $y=x^2$ (restrizione del dominio e del codominio). La funzione valore assoluto. Iperbole equilatera. Le funzioni circolari (seno, coseno e tangente). La funzione omografica. La funzione esponenziale. La funzione logaritmica (logaritmo naturale). Funzione esponenziale e logaritmica a confronto. Funzione pari e funzioni dispari. Funzione crescente e decrescente in senso stretto.

UDA 3 Limiti

Introduzione ai limiti. Il concetto di limite di una funzione. Limite destro e sinistro. Funzioni continue. Continuità in un intervallo. Operazioni con infinito. Forma indeterminata più infinito meno infinito. Forma indeterminata infinito su infinito. Forma indeterminata zero su zero. Asintoto verticale. Asintoto orizzontale. Asintoto obliquo.

UDA 4 Derivate

La derivata di una funzione. Significato geometrico di derivata. Il calcolo delle derivate. Le derivate delle funzioni fondamentali. Regole di derivazione. Approccio grafico – massimi minimi relativi e assoluti. Flesso a tangente orizzontale.

UDA 5 Studio di una funzione

Rappresentazione sul piano cartesiano di una funzione algebrica razionale intera e fratta

Dominio

Simmetrie

Intersezioni con gli assi

Positività

Ricerca degli asintoti

Crescenza e decrescenza (massimi – minimi – flesso a tangente orizzontale ascendente o discendente)

Dominio (funzione algebrica irrazionale intera- funzione algebrica irrazionale fratta- funzione logaritmica- funzione esponenziale)

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: prof. MASSIMILIANO VENDITTI

Anno Scolastico 2022/2023

Classe: 5A

Indirizzo: Enogastronomia

Elenco dei contenuti:

UDA n. 1

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne

UDA n. 2

- Il marketing: aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing
- Il marketing plan

UDA n. 3

- La pianificazione e la programmazione
- Il budget
- Il business plan

UDA n. 4

- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Docente: prof. ANTONIO VITACCHIONE
Anno Scolastico 2022/2023 Classe: 5^A Indirizzo: Cucina
<p>Elenco dei contenuti:</p> <p><u>Nuove tendenze di filiera e Nuovi prodotti alimentari</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - filiera corta e sostenibilità, tracciabilità e rintracciabilità, novel foods e alimenti light. - Nanotecnologie. <p><u>Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche - Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi - Igiene nella ristorazione <p><u>Sistema HACCP e qualità degli alimenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Igiene degli ambienti di lavoro - Sistema HACCP - Igiene del personale <p><u>Alimentazione equilibrata e LARN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bioenergetica, IMC, I LARN, fabbisogno di energia totale giornaliero, metabolismo di base - La piramide alimentare <p><u>Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione nelle varie fasce di età. - Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica e a zona. <p><u>Dieta in particolari condizioni patologiche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Obesità, Aterosclerosi, Ipertensione, Diabete, Gotta, Alimentazione e cancro. Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia

Disciplina: Laboratorio dei servizi di Enogastronomia settore Cucina
Docente: prof DANIELE CURCI
Anno Scolastico 2022/2023 Classe: 5^A sez. A Indirizzo: Enogastronomia settore Cucina
<p>Elenco dei contenuti:</p> <p>1. Attività pratiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulizia e sistemazione orto delle erbe aromatiche, focacce e pizze. - La cucina no glutine: Burger di pollo e ortaggi con patate duchessa e salsa ai

- peperoni. Grissini no glutine. Frittelle di zucchine e cipolle.
- La cucina del nord Italia: Vitello tonnato. Goulasch alla friuliana con polenta. Torta sbrisolona. Raviolo in salsa Aurora.
- La cucina senza lattosio: L'intolleranza al lattosio e i dolci senza lattosio.
- La cucina del nord e centro Italia: Tonarelli cacio e pepe. Bucatini alla matriciana. Crostoni di pane alla toscana. Torta di ceci alla livornese. Pollo in potacchio. Parrozzo.
- Speciale pasticceria: Craquelin con crema diplomatica. Paris-brest con crema mousseline pralinato. Profiteroles al cioccolato. Bignè fritti con mousse di ricotta arancia e cannella.
- Speciale pasticceria: Cinesini con crema al limone. Mini cupcake al tè. Tartellette con crema al cioccolato bianco e arancia. Budino alla ricotta con cacao e lingue di gatto.
- La cucina francese: Potage parmantier. Soupe gratinè à l'onion. Boeuf Bourguignon. Gratin dauphinois. Tarte au citron meringuée.
- Speciale filetto di maiale: Bocconcini di maiale in salsa ai mirtilli e fragoline di bosco. Filetto di maiale mandaranci e pistacchi. Filetto di maiale su crema di patate e funghi di sottobosco. Filetto di maiale alla birra rossa e cavolini di Bruxelles.
- Speciale baccalà: Insalata di baccalà con giardiniera croccante e maionese d'arancia. Baccalà su julienne di verdure cotte in vaso. Baccalà sottovuoto su vellutata di cicerchie. Stoccafisso di Norvegia al vapore aromatico in millefoglie di melanzane e spinacini con crema di ceci.
- Speciale fantasia chef: Paniere degli ingredienti e realizzazione di ricette in base agli ingredienti proposti.
- Preparazione mini buns e pesce all'acquapazza.

2. Attività teoriche:

- Le allergie e le intolleranze alimentari.
- Gli allergeni.
- I prodotti alimentari: la qualità, i marchi, la suddivisione per gamme, i prodotti organici e i nuovi prodotti alimentari.
- Il sistema di autocontrollo HACCP.
- La sicurezza sul posto di lavoro D.lgs 81/08.

Disciplina: Lab. dei servizi enogastronomici settore Sala e Vendita in Cucina

Docente: Prof. MICHELE POLICELLI

Anno Scolastico 2022/2023

Classe: 5°A

Indirizzo: Enogastronomia "Cucina"

Il catering e il banqueting:

- Che cos'è il catering
- Che cosa prevede il contratto di catering
- Che cos'è il banqueting
- Qual è il ruolo del banqueting manager
- Come si organizza un banchetto
- Che cosa prevede il contratto di banqueting
- Che cos'è la scheda evento

- Come va organizzata la logistica
- Come va organizzato il servizio di sala
- Quali forme può assumere il catering
- Come avviene il trasporto dei pasti

La birra:

- Quali sono gli ingredienti della birra
- Come si produce la birra
- Come si classificano le birre
- Quali sono i componenti della birra
- Come si serve la birra

Le bevande Miscelate:

- Che cosa sono le bevande miscelate
- Come si classificano le bevande miscelate
- Come si classificano le bevande miscelate
- Come si esegue la miscelazione
- Quali istruzioni operative si devono osservare

Enologia e Sommellerie:

- Che cosa sono i vini liquorosi
- Che cosa sono i vini spumanti
- I vini passiti e i vini speciali

video del Prosecco

- La classificazione dei vini
- Come abbinare cibo-vino

Disciplina: Scienze Motorie attività sportive
Docente: prof.ssa FRANCESCA PIA SANTORO
Anno Scolastico 2022/2023 Classe: 5^A Indirizzo: CUCINA
<p>Elenco dei contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenuto 1: potenziamento fisiologico/ attività funzionale con piccoli e grandi attrezzi - Contenuto 2: marketing sportivo - Contenuto 3: alimentazione benessere fisico - Contenuto 4: sicurezza e prevenzione degli infortuni in palestra/ attività sportiva gioco sport

Disciplina: RELIGIONE
Docente: prof. VINCENZO ONORATO
Anno Scolastico 2022/2023 Classe:V^A CUCINA
<p>Elenco dei contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenuto 1 Il culto dei morti: resurrezione e reincarnazione; La passione e la morte di Gesù; Interrogarsi su Dio; Chi non è cristiano si salva?; Dogma dell'Immacolata Concezione; Morale ed etica cristiana.

- **Contenuto 2** Inganni e truffe affettive sul Web; Le Guerre e gli interessi nascosti; The invisible children; Le droghe; Educare alla legalità; Il Papa in Africa; Immigrazione: risorsa o problema?; La Felicità; La vita è un dono: aborto e donazione degli organi

Disciplina: EDUCAZIONE CIVICA
Docente: prof. SANDRO TALANI
Anno Scolastico 2022/2023 Classe: 5° A IPSSAR Indirizzo: Enogastronomia
<p>Elenco dei contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La nascita della Costituzione italiana. - I principi fondamentali: dall'art. 1 all'art. 12. - Le libertà individuali: la libertà personale, la libertà di circolazione e soggiorno. - Le libertà collettive: la libertà di riunione, la libertà di associazione, la libertà di manifestazione del pensiero. - I rapporti etico-sociali: la famiglia e la tutela dei figli, il diritto alla salute, il diritto all'istruzione. - I diritti economici: il lavoro e i diritti dei lavoratori, la proprietà e l'espropriazione. - Il diritto di voto. - I doveri dei cittadini: la difesa della Patria, il dovere tributario, il dovere di fedeltà alla Repubblica. - Il Parlamento e la formazione delle leggi. - Il Presidente della Repubblica. - Il Governo. - La Corte Costituzionale. - L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

UDA pluridisciplinari

Titolo	<i>Itinerario tra le città di fondazione del '900</i>
Classe	Quinte IPSSAR
Periodo	1° Quadrimestre
Durata in ore	Enogastronomia: 143 Sala e Vendita: 143 Accoglienza turistica: 152 Pasticceria: 135
Disciplina di riferimento	In base all'indirizzo: Docente di Lettere (Docente coordinatore)
Discipline concorrenti	Risorse interne Docenti di <ul style="list-style-type: none"> ● Lettere ● Arte e Territorio ● DTA ● Laboratorio sala e vendita ● Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica ● Laboratorio dei servizi enogastronomici ● Laboratorio di pasticceria ● Scienze Motorie e sportive ● L1 - L2 ● Scienza e cultura dell'alimentazione
Tematica generale	Le città di fondazione del Novecento
Compito di realtà	Realizzare un prodotto multimediale per presentare un itinerario in una delle città di fondazione dell'inizio del Novecento.

Competenze di riferimento (Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale – Decreto 24 maggio 2018 n. 92)

asse	n.	competenze
Asse storico sociale	3	<i>In uscita</i> 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.
	6	<i>In uscita</i> Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.
Asse dei linguaggi	2	<i>In uscita</i> 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).

	5	In uscita 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 scientifico tecnologico e professionale	1	In uscita Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
	4	In uscita Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
	5	In uscita Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
	6	In uscita 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.
	8	In uscita Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
	11	In uscita 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.

Competenze chiave europee

X	1. competenza alfabetica funzionale;
X	2. competenza multilinguistica;
<input type="checkbox"/>	3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
X	4. competenza digitale;
<input type="checkbox"/>	5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
<input type="checkbox"/>	6. competenza in materia di cittadinanza;
X	7. competenza imprenditoriale;
X	8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Contenuti disciplinari

Conoscenze	Abilità
STORIA (3)	
<ul style="list-style-type: none"> ● Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali ● Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo ● Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche 	<ul style="list-style-type: none"> ● Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea ● Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
ARTE E TERRITORIO (6)	
<ul style="list-style-type: none"> ● Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio 	<ul style="list-style-type: none"> ● Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale
ITALIANO (2)	
<ul style="list-style-type: none"> ● Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, regolativi. ● Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale ● Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. ● Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. ● Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. ● Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. ● Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio. ● Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell' impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso ● Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.
LINGUE STRANIERE L1 - L2 (5)	
<ul style="list-style-type: none"> ● Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● Ortografia ● Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● Fonologia ● Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale 	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. ● Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. ● Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.

	<ul style="list-style-type: none"> Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (11)	
<ul style="list-style-type: none"> Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). 	<ul style="list-style-type: none"> Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (INDIRIZZO SALA E VENDITA) (11)	
<ul style="list-style-type: none"> Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). 	<ul style="list-style-type: none"> Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (6)	
<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i> Meccanismi di fidelizzazione del cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (INDIRIZZO CUCINA) (6)	
<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i> Meccanismi di fidelizzazione del cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.
LABORATORIO DI PASTICCERIA (11)	
<ul style="list-style-type: none"> Prodotti dolciari e dell'arte bianca a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). 	<ul style="list-style-type: none"> Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (1-4)	
<ul style="list-style-type: none"> Dieta mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento. Linee guida. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Predisporre prodotti, servizi e menu

	coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA (11)	
<ul style="list-style-type: none"> • L'informazione turistica: dall'on site all'on line. • Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. • Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. • Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. • Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. • Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (6-8)	
<ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico e le sue tendenze • Elementi di marketing dei servizi turistici 	<ul style="list-style-type: none"> • adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. • posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le • esigenze della clientela • adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore
SC. MOTORIE E SPORTIVE (11)	
<ul style="list-style-type: none"> • le olimpiadi moderne; gli sport olimpici; i simboli olimpici; • le paraolimpiadi e i simboli della manifestazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • valorizzare lo sport e i suoi valori sociali attraverso manifestazioni di elevato rilievo economico e sociale come le olimpiadi.

	internazionale; <ul style="list-style-type: none"> ● normativa nazionale, internazionale e comunitaria del settore turistico; ● le nuove tendenze del turismo Pasticceria: <ul style="list-style-type: none"> ● il mercato turistico ● le nuove tendenze del turismo 	28			
8	Le olimpiadi moderne, i simboli olimpici e le discipline. fair play, doping	12	Descrivere la manifestazione e il significato dei simboli olimpici.	Adottare comportamenti corretti durante la pratica sportiva.	Scienze motorie e sportive
9	Analisi di un centro urbano simbolo sul territorio di agglomerato nato nel '900.	8	Saper riconoscere e descrivere le influenze stilistiche del passato nelle nuove realtà edificate.		Arte e territorio
10	Studio dei seguenti contenuti: Accoglienza Turistica <ul style="list-style-type: none"> ● Itinerario di una delle città dell'inizio del Novecento. Enogastronomia/Sala e Vendita <ul style="list-style-type: none"> ● Gastronomia ● Bevande alcoliche ed analcoliche ● Dolci e arte bianca 	4+4	Saper utilizzare il lessico specifico di riferimento per dare informazioni al cliente riguardo ad una città ed alla sua enogastronomia		L1-L2
11	Presentazione compito di realtà	2+2	Saper presentare i lavori realizzati in base al settore di riferimento.		Laboratori + Docente Coordinatore UdA
Totale ore impegnate		143 152 135	Enogastronomia - Sala e Vendita Accoglienza turistica Pasticceria		

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo:

Che cosa vi viene chiesto di fare

L'unità di apprendimento ha come obiettivo realizzare un prodotto multimediale per presentare un itinerario di una delle città di fondazione dell'inizio del Novecento e un menu tipico abbinato ai vini del territorio.

In che modo

Siete chiamati a lavorare singolarmente e in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, esercitazioni e simulazioni in laboratorio, produzione di strumenti divulgativi.

Quali prodotti

Attraverso l'attività proposta dovrete realizzare i seguenti materiali:

- materiale informativo;
- prodotto di laboratorio diversificato in base all'indirizzo.

A cosa serve questa esperienza

Questa esperienza vi aiuterà a rafforzare la capacità di lavorare in team, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le vostre e altrui capacità, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.

Tempi

Per la realizzazione delle attività previste sarete impegnati per:

- Enogastronomia: n. 143 ore;
- Sala e Vendita: n. 143 ore;
- Accoglienza turistica: n. 152 ore;
- Pasticceria: n. 135 ore.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione libri di testo, materiali forniti dai docenti, laboratori multimediali e linguistici, laboratori di settore.

Criteri di valutazione

Il lavoro che svolgerete verrà valutato considerando i seguenti indicatori:

1. interesse e partecipazione alle attività;
2. comportamenti individuali e di gruppo;
3. disponibilità ad assumersi responsabilità;
4. la capacità di trovare informazioni;
5. conoscenza e comprensione degli argomenti studiati;
6. autovalutazione.

Autovalutazione delle competenze

Al termine del lavoro svolto per il compito di realtà affidato, prova ad attribuire un valore ad alcune delle competenze su cui hai lavorato e a descrivere il tuo percorso di apprendimento.

Storia: <i>In uscita</i> 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.			
Indicatore	Hai inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo e hai compreso le motivazioni e le dinamiche alla base della nascita e sviluppo dei regimi totalitari?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo in modo esauriente e ho compreso in modo approfondito le motivazioni e le dinamiche alla base della nascita e sviluppo dei regimi totalitari	Ho inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo e ho compreso le motivazioni e le dinamiche alla base della nascita e sviluppo dei regimi totalitari	Ho inquadrato e analizzato con l'aiuto del docente il periodo storico del XX secolo e ho compreso le principali motivazioni e dinamiche alla base della nascita e sviluppo dei regimi totalitari	Ho inquadrato, con l'aiuto del docente e dei miei compagni, il periodo storico del XX secolo e ho compreso in modo parziale le principali motivazioni e dinamiche alla base della nascita e sviluppo dei regimi totalitari

Arte e Territorio: <i>In uscita</i> 6 Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.			
Indicatore	Hai riconosciuto ed analizzato le similitudini o gli spunti stilistici della realtà urbana nata nel '900 sul tuo territorio?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
So riconoscere e analizzare i caratteri stilistici della realtà urbana considerata in piena autonomia.	So riconoscere e analizzare i caratteri stilistici della realtà urbana considerata con discreta autonomia.	So riconoscere e analizzare i caratteri stilistici della realtà urbana considerata con l'aiuto del docente.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni so riconoscere e analizzare i caratteri stilistici della realtà urbana considerata.

Italiano: <i>In uscita</i> 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).			
Indicatore	Hai compreso e analizzato i testi proposti cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho compreso e analizzato in modo approfondito i testi proposti, cogliendone tutti gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento.	Ho compreso e analizzato i testi proposti, cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento.	Ho compreso e analizzato, con l'aiuto del docente, i testi proposti, cogliendone gli elementi essenziali caratteristici e le principali relazioni con l'argomento di riferimento	Ho compreso, in modo parziale, con l'aiuto del docente e dei miei compagni, i testi proposti, cogliendone alcuni elementi caratteristici.

Lingua Straniera L1 - L2: <i>In uscita</i> 6. 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.			
Indicatore	Sei stato in grado di utilizzare il linguaggio specifico di settore per fornire informazioni riguardo agli argomenti proposti?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho saputo utilizzare il linguaggio settoriale in modo autonomo.	Ho saputo utilizzare il linguaggio settoriale in modo abbastanza autonomo.	Con l'aiuto del docente ho saputo utilizzare il linguaggio settoriale per fornire informazioni corrette.	Non sono stato capace di utilizzare in maniera autonoma e in modo corretto il linguaggio settoriale per fornire informazioni corrette.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina: <i>In uscita</i> 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.			
Indicatore	Applicando la tua preparazione hai saputo redigere un menu e preparare i piatti che valorizzano i prodotti di qualità del tuo territorio?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho saputo svolgere il compito in modo autonomo.	Ho saputo svolgere in modo abbastanza autonomo il compito assegnato	Con l'aiuto del docente ho saputo svolgere il compito assegnato.	Non sono stato capace di svolgere in maniera autonoma e in modo corretto il compito assegnato.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina (indirizzo sala e vendita)			
In uscita			
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.			
Indicatore	Applicando la tua preparazione hai saputo redigere un menu che valorizza i prodotti di qualità del tuo territorio?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho saputo svolgere il compito in modo autonomo.	Ho saputo svolgere in modo abbastanza autonomo il compito assegnato.	Con l'aiuto del docente ho saputo svolgere il compito assegnato.	Non sono stato capace di svolgere in maniera autonoma e in modo corretto il compito assegnato.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita:			
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.			
Indicatore	Applicando la tua preparazione hai saputo accogliere e consigliare al cliente i piatti che valorizzano il territorio che rappresenti?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho saputo svolgere il compito in modo autonomo.	Ho saputo svolgere in modo abbastanza autonomo il compito assegnato.	Con l'aiuto del docente ho saputo svolgere il compito assegnato.	Non sono stato capace di svolgere in maniera autonoma e in modo corretto il compito assegnato.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita (indirizzo cucina):			
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.			
Indicatore	Applicando la tua preparazione hai saputo accogliere e consigliare al cliente i piatti che valorizzano il territorio che rappresenti?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho saputo svolgere il compito in modo autonomo.	Ho saputo svolgere in modo abbastanza autonomo il compito assegnato.	Con l'aiuto del docente ho saputo svolgere il compito assegnato.	Non sono stato capace di svolgere in maniera autonoma e in modo corretto il compito assegnato.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Pasticceria:			
In uscita			
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.			
Indicatore	Applicando la tua preparazione hai saputo preparare dei dolci che valorizzano i prodotti di qualità del tuo territorio?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho saputo svolgere il compito in modo autonomo.	Ho saputo svolgere in modo abbastanza autonomo il compito assegnato	Con l'aiuto del docente ho saputo svolgere il compito assegnato.	Non sono stato capace di svolgere in maniera autonoma e in modo corretto il compito assegnato.

Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica:			
In uscita			
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.			
Indicatore	Sono in grado di costruire un pacchetto turistico per visitare una città di fondazione degli inizi del '900?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
So costruire in piena autonomia un pacchetto turistico per visitare una città di fondazione degli inizi del '900.	So costruire con discreta autonomia un pacchetto turistico per visitare una città di fondazione degli inizi del '900.	Con l'aiuto del docente so costruire un pacchetto turistico per visitare una città di fondazione degli inizi del '900.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni so costruire un pacchetto turistico per visitare una città di fondazione degli inizi del '900.

Diritto e tecniche amministrative della struttura Ricettiva:			
In uscita			
6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più			

<p>idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>			
Indicatore	<p>6. Sei in grado di effettuare scelte professionali per la gestione del cliente coerenti con il contesto nel rispetto della cultura della clientela?</p> <p>8. Sei in grado di realizzare prodotti turistici integrati e di effettuare scelte per la loro promozione coerente con il contesto territoriale?</p>		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho saputo svolgere il compito in modo autonomo.	Ho saputo svolgere in modo abbastanza autonomo il compito assegnatomi.	Con l'aiuto del docente ho saputo svolgere il compito assegnatomi.	Non sono stato capace di svolgere in maniera autonoma e in modo corretto il compito assegnatomi.

<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p><i>In uscita</i></p> <p>1 Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p>			
Indicatore	<p>Applicando la tua preparazione hai saputo realizzare un menu tipico della dieta mediterranea? Hai saputo consigliare, inoltre, menu diversificati in base agli stili alimentari del cliente?</p>		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho saputo svolgere il compito in modo autonomo.	Ho saputo svolgere in modo abbastanza autonomo il compito assegnatomi.	Con l'aiuto del docente ho saputo svolgere il compito assegnatomi.	Non sono stato capace di svolgere in maniera autonoma e in modo corretto il compito assegnatomi.

<p>Scienze motorie e sportive</p> <p><i>In uscita</i></p> <p>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.</p>			
Indicatore	<p>Riesco ad Interpretare con senso critico i fenomeni sociali legati al mondo dello sport, come pubblicità, doping e correttamenti scorretti?</p>		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Riesco nel compito in modo completamente autonomo.	Riesco nel compito in modo abbastanza autonomo	Riesco a svolgere il compito ma con l'aiuto del docente.	Non riesco a svolgere il compito in maniera autonoma e in modo corretto.

Titolo	<i>Il piano di marketing</i>
Classe	Quinte IPSSAR
Periodo	1° Quadrimestre
Durata in ore	Laboratorio di enogastronomia: 119 Laboratorio di Sala e Vendita: 119 Laboratorio di Pasticceria: 121 Accoglienza turistica: 126
Disciplina di riferimento	Docente di DTA (Docente coordinatore)
Discipline concorrenti	<p>Risorse interne</p> <p>Docenti di</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Laboratorio sala e vendita ● Sc. Motorie e sportive ● DTA ● lettere ● scienza e cultura dell'alimentazione ● Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica

	<ul style="list-style-type: none"> ● laboratorio di sala e vendita ● laboratorio di enogastronomia ● laboratorio di pasticceria ● Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi ● L1-L2
Tematica generale	Il marketing
Compito di realtà	<p><i>Accoglienza</i>: realizzazione di un piano di marketing di un Hotel.</p> <p><i>Enogastronomia e sala e vendita</i>: realizzazione di un piano di marketing di un'impresa ristorativa.</p> <p><i>Pasticceria</i>: realizzazione di un piano di marketing di un'impresa dolciaria.</p>

Competenze di riferimento (Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale – Decreto 24 maggio 2018 n. 92)

asse	n.	competenze
Asse storico sociale	3	<p>In uscita</p> <p>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.</p>
Asse dei linguaggi	2	<p>In uscita</p> <p>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</p> <p>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</p> <p>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</p> <p>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).</p>
		5
Asse scientifico tecnologico e professionale	1	<p>In uscita</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	<p>In uscita</p> <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>
	11	<p>In uscita</p> <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e</p>

		delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
	5	In uscita Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionale ed innovative.
	7	In uscita 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.

Competenze chiave europee	
✓	1. competenza alfabetica funzionale;
✓	2. competenza multilinguistica;
✓	3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
✓	4. competenza digitale;
✓	5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
✓	6. competenza in materia di cittadinanza;
✓	7. competenza imprenditoriale;
☐	8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Contenuti disciplinari

Conoscenze	Abilità
STORIA (3)	
<ul style="list-style-type: none"> • Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali • Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo • Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea • Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
ITALIANO (2)	
<ul style="list-style-type: none"> • Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, , espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, regolativi. • Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l' informazione tecnica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. • Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. • Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. • Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. • Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio. • Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell' impaginazione, con lo

	<p>sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso</p> <ul style="list-style-type: none"> • Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. • Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, web-portfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato.
--	--

LINGUE STRANIERE L1 - L2 (5)

<ul style="list-style-type: none"> • Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti socio-linguistici 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
---	---

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (2)

<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci • Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. • Tecniche di programmazione e controllo dei costi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. • Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
--	--

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (INDIRIZZO SALA E VENDITA) (2)

<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci • Tecniche di programmazione e controllo dei costi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.
--	--

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (2)

<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. • Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. • Tecniche di programmazione e controllo dei costi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. • Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. • Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. • Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (INDIRIZZO CUCINA) (2)	
<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. 	<ul style="list-style-type: none"> Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.
LABORATORIO DI PASTICCERIA (2)	
<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. 	<ul style="list-style-type: none"> Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
<ul style="list-style-type: none"> Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del Made in Italy 	<ul style="list-style-type: none"> Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA (1)	
<ul style="list-style-type: none"> Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Il sistema di customer satisfaction. Tecniche di problem solving e gestione reclami 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
SC. MOTORIE E SPORTIVE	

<ul style="list-style-type: none"> Lo sport e le tecniche indispensabili per la promozione di uno stile di vita sano; Strumenti innovativi del marketing tecnologico; Concetti importanti per formulare delle proposte di eventi e manifestazioni sportive 	<ul style="list-style-type: none"> utilizza tecniche sportive e abitudini legate al corretto stile di vita; formula proposte di sponsorizzazioni di attività e prodotti sportivi; progetta attività di sponsorizzazioni ed eventi dalle sponsorizzazioni alla fase di attivazione.
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI settore pasticceria (competenza 5)	
<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario

Piano delle attività didattiche

<i>Fase</i>	<i>descrizione dell'attività</i>	<i>durata in ore</i>	<i>Esiti attesi</i>	<i>Evidenze</i>	<i>Disciplina</i>
1	Presentazione dell'UdA	1	Coinvolgimento del gruppo classe	definizione e distribuzione dei compiti.	Docente Coordinatore UdA
2	Visione dei siti web di imprese turistiche-ristorative del territorio e svolgimento dei seguenti argomenti: Accoglienza: <ul style="list-style-type: none"> Il marketing il marketing strategico il marketing operativo il web marketing il marketing plan 	47	Elaborazione di dati per ottenere le informazioni utili alla definizione del prodotto finale utilizzando tecniche di marketing.	Capacità degli studenti di reperire ed elaborare dati attraverso l'ascolto e l'utilizzo di strumenti informatici	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
	Enogastronomia/ sala e vendita pasticceria: <ul style="list-style-type: none"> Il marketing il marketing strategico il marketing operativo il web marketing il marketing plan Redazione del piano di marketing	37			
3	Studio dei seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none"> L'approvvigionamento Le politiche di approvvigionamento Il magazzino La gestione delle scorte Costi di produzione del settore cucina Il food cost: tipologie e metodi di calcolo 	15	Saper pianificare un evento, quantificando le fasi di lavoro, dalla realizzazione del menu, dagli acquisti alla definizione del food cost		Lab. sala e Vendita
4	Studio dei seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none"> Che cosa prevede il contratto di catering Quali forme può assumere il catering Qual è il ruolo del banqueting manager Come si organizza un banchetto 	8	Saper pianificare un evento, definendo le fasi di lavoro, con la realizzazione della scheda evento.		Lab. sala e Vendita in cucina

	<ul style="list-style-type: none"> • La gestione delle scorte • Costi di produzione del settore pasticceria • Il food cost: tipologie e metodi di calcolo 		definizione del food cost.		
14	<p>I contenuti sono i seguenti:</p> <p>Accoglienza Turistica</p> <p>Marketing</p> <p>Enogastronomia/Sala e Vendita/Pasticceria</p> <p>Le quattro P del marketing</p>	6+6	Saper individuare le richieste del cliente utilizzando tecniche di vendita adeguate fornendo informazione appropriate.		L1-L2
15	Presentazione compito di realtà	2			Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
Totale ore impegnate		119 126 121	Enogastronomia - Sala e Vendita Accoglienza turistica Pasticceria		

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo: Il piano di marketing

Che cosa vi viene chiesto di fare

L'unità di apprendimento ha come obiettivo di guidare gli studenti nella realizzazione di un piano di marketing.

In che modo

Siete chiamati a lavorare singolarmente e in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, esercitazioni e simulazioni in laboratorio, produzione di strumenti divulgativi.

Quali prodotti

Attraverso l'attività proposta dovrete realizzare i seguenti materiali:

- mappe concettuali;
- materiale informativo;
- relazione individuale dello studente.

A cosa serve questa esperienza

Questa esperienza vi aiuterà a rafforzare la capacità di lavorare in team, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le vostre e altrui capacità, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.

Lo scopo prioritario è farvi conoscere a tutto tondo

Tempi

Per la realizzazione delle attività previste sarete impegnati per:

- Enogastronomia: n. 119 ore;
- Sala e Vendita: n. 119ore;
- Pasticceria: n. 121 ore;
- Accoglienza turistica: n. 126 ore..

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione libri di testo, materiali forniti dai docenti, laboratori multimediali e linguistici, laboratori di settore.

Criteri di valutazione

Il lavoro che svolgerete verrà valutato considerando i seguenti indicatori:

1. interesse e partecipazione alle attività;
2. comportamenti individuali e di gruppo;
3. disponibilità ad assumersi responsabilità;
4. la capacità di trovare informazioni;
5. conoscenza e comprensione degli argomenti studiati;
6. autovalutazione.

Autovalutazione delle competenze

Al termine del lavoro svolto per il compito di realtà affidato, prova ad attribuire un valore ad alcune delle competenze su cui hai lavorato e a descrivere il tuo percorso di apprendimento.

Storia:			
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.			
Sai inquadrare e analizzare il periodo storico oggetto di studio e comprendere le motivazioni e le dinamiche alla base dello sviluppo della propaganda nazifascista?			
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo in modo esauriente e ho compreso in modo approfondito le motivazioni e le dinamiche alla base dello sviluppo della propaganda nazifascista	Ho inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo e ho compreso le motivazioni e le dinamiche alla base dello sviluppo della propaganda nazifascista	Ho inquadrato e analizzato con l'aiuto del docente il periodo storico del XX secolo e ho compreso le principali motivazioni e dinamiche alla base dello sviluppo della propaganda nazifascista	Ho inquadrato, con l'aiuto del docente e dei miei compagni, il periodo storico del XX secolo e ho compreso in modo parziale le principali motivazioni e dinamiche alla base dello sviluppo della propaganda nazifascista

Italiano:			
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).			
Indicatore	Hai compreso e analizzato i testi proposti cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento? Sai realizzare uno slogan?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho compreso e analizzato in modo approfondito i testi proposti, cogliendone tutti gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento. So realizzare slogan originali ed efficaci.	Ho compreso e analizzato i testi proposti, cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento. So realizzare slogan.	Ho compreso e analizzato, con l'aiuto del docente, i testi proposti, cogliendone gli elementi essenziali caratteristici e le principali relazioni con l'argomento di riferimento. Guidato, so realizzare semplici slogan.	Ho compreso, in modo parziale, con l'aiuto del docente e dei miei compagni, i testi proposti, cogliendone alcuni elementi caratteristici. Non sono riuscito a realizzare slogan.

Lingua Straniera L1 - L2:			
5. 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.			
Indicatore	Sono in grado di utilizzare differenti tecniche di promozione di un prodotto?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono in grado di applicare correttamente le diverse tecniche di vendita di un prodotto.	Sono in grado di applicare le diverse tecniche di vendita di un prodotto.	Con l'aiuto del docente sono in grado di applicare le diverse tecniche di vendita di un prodotto.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono in grado di applicare semplici tecniche di vendita di un prodotto.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina:			
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.			
Indicatore	Ho saputo pianificare e quantificare le varie fasi di un evento?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono riuscito autonomamente a descrivere le fasi per la realizzazione di un evento.	Sono riuscito a descrivere le fasi per la realizzazione di un evento.	Guidato dal docente sono riuscito a descrivere le fasi per la realizzazione di un evento.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito a descrivere le fasi per la realizzazione di un evento.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina (indirizzo sala e vendita):

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.			
Indicatore	Ho saputo determinare la differenza fra catering e banqueting?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono riuscito autonomamente a determinare la differenza fra catering e banqueting.	Sono riuscito a determinare la differenza fra catering e banqueting.	Guidato dal docente sono riuscito a determinare la differenza fra catering e banqueting.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito a determinare la differenza fra catering e banqueting.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita (indirizzo cucina): In uscita 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.			
Indicatore	Ho saputo pianificare e quantificare le varie fasi di un evento ?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono riuscito autonomamente a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Guidato dal docente sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita: 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.			
Indicatore	Ho saputo pianificare e quantificare le varie fasi di un evento ?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono riuscito autonomamente a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Guidato dal docente sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Pasticceria: 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.			
Indicatore	Ho saputo pianificare e quantificare le varie fasi di un evento ?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono riuscito autonomamente a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Guidato dal docente sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.

Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica: In uscita 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.			
Indicatore	Sono in grado di applicare tecniche di vendita e fidelizzazione della clientela?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono in grado di applicare con estrema sicurezza tecniche di vendita e fidelizzazione della clientela.	Sono in grado di applicare con discreta sicurezza tecniche di vendita e fidelizzazione della clientela.	Con l'aiuto del docente sono in grado di applicare tecniche di vendita e fidelizzazione della clientela.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono in grado di applicare semplici tecniche di vendita e fidelizzazione della clientela.

Diritto e tecniche amministrative della struttura Ricettiva: In uscita 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. 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.			
Indicatore	Ho saputo prendere decisioni coerenti con gli obiettivi di redditività aziendale attraverso opportune azioni di marketing?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho preso autonomamente decisioni coerenti con gli obiettivi di redditività aziendale attraverso opportune azioni di marketing	ho saputo prendere decisioni coerenti con gli obiettivi di redditività aziendale attraverso opportune azioni di marketing	Guidato dal docente sono riuscito a prendere decisioni coerenti con gli obiettivi di redditività aziendale attraverso opportune azioni di marketing	Solo con l'aiuto del docente e dei compagni sono riuscito a prendere decisioni coerenti con gli obiettivi di redditività aziendale attraverso opportune azioni di marketing

Scienza e cultura dell'alimentazione.			
<i>In uscita</i>			
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionale ed innovative.			
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.			
Indicatore	Ho saputo definire le specifiche per l'allestimento di un evento Made in Italy?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono riuscito autonomamente a descrivere le fasi per la realizzazione di un evento.	Sono riuscito a descrivere le fasi per la realizzazione di un evento.	Guidato dal docente sono riuscito a descrivere le fasi per la realizzazione di un evento.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la realizzazione di un evento.

Scienze motorie e sportive			
<i>In uscita</i>			
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.			
Indicatore	riesco a pianificare e organizzare eventi sportivi e a promuovere un corretto stile di vita per il benessere fisico e mentale?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
applica autonomamente le conoscenze relative al marketing sportivo, espone in modo corretto e con una proprietà linguistica corretta i concetti; compie analisi approfondite e rielabora in modo corretto e completo con l'utilizzo di nuove tecnologie.	applica le conoscenze relative al marketing sportivo senza commettere errori sostanziali; si esprime in modo semplice e corretto; rielabora sufficientemente le informazioni.	applica le conoscenze del marketing con imperfezioni; si esprime in modo impreciso e difficilmente riesce a gestire situazioni di difficoltà anche se semplici.	applica conoscenze minime relative al marketing sportivo; solo se guidato si esprime in modo non sempre adeguato.

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI (pasticceria)			
<i>In uscita</i>			
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative..			
Indicatore	Riesco nell'attuazione di strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Riesco nel compito in modo completamente autonomo.	Riesco nel compito in modo abbastanza autonomo	Riesco a svolgere il compito ma con l'aiuto del docente.	Non riesco a svolgere il compito in maniera autonoma e in modo corretto.

Titolo	Un caso aziendale di successo
Classe	Quinte IPSSAR
Periodo	2° Quadrimestre
Durata in ore	Enogastronomia: 149 Sala e Vendita: 149 Accoglienza turistica: 165 Pasticceria: 151
Disciplina di riferimento	Docente di DTA (Docente coordinatore)
Discipline concorrenti	Risorse interne Docenti di

Titolo	Un caso aziendale di successo
Classe	Quinte IPSSAR
Periodo	2° Quadrimestre
Durata in ore	Enogastronomia: 149 Sala e Vendita: 149 Accoglienza turistica: 165 Pasticceria: 151
	<ul style="list-style-type: none"> ● Irc ● DTA ● Arte e territorio ● Lettere ● Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica ● Laboratorio dei servizi enogastronomici: cucina ● Laboratorio dei servizi enogastronomici: sala e vendita ● Laboratorio dei servizi enogastronomici: pasticceria ● Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi ● Matematica ● L1 - L2
Tematica generale	Realizzazione del successo aziendale
Compito di realtà	<p>Realizzazione di un elaborato scritto o multimediale:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il caso di successo dell'imprenditrice Luisa Spagnoli e della Perugina come prodotto del Made in Italy degli inizi del novecento (accoglienza e pasticceria) ● Il caso di successo trattato nel film "Amore, cucina e curry" cogliendone gli insegnamenti in termini di pianificazione e programmazione strategica (enogastronomia - Sala e vendita)

Competenze di riferimento (Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale – Decreto 24 maggio 2018 n. 92)

asse	n.	competenze
Asse storico sociale	3	In uscita 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.
	2	In uscita 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
	6	In uscita Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.
Asse dei linguaggi	2	In uscita 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

		<p>professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</p> <p>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).</p>
	5	<p>In uscita</p> <p>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.</p>
Asse matematico	10	<p>In uscita</p> <p>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.</p>
Asse scientifico tecnologico e professionale	2	<p>In uscita</p> <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>
	4	<p>In uscita</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>
	9	<p>In uscita</p> <p>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</p>
	10	<p>In uscita</p> <p>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>
	3	<p>In uscita</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP , la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>
	5	<p>In uscita</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>

Competenze chiave europee

- ✓ 1. competenza alfabetica funzionale;
- ✓ 2. competenza multilinguistica;
- ✓ 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- ✓ 4. competenza digitale;
- ✓ 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- ✓ 6. competenza in materia di cittadinanza;
- ✓ 7. competenza imprenditoriale;
- 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Contenuti disciplinari

Conoscenze	Abilità
STORIA (3)	
<ul style="list-style-type: none"> • Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali • Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo • Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea • Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
IRC	
<ul style="list-style-type: none"> • Il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale , economica e tecnologica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo
ARTE E TERRITORIO (6)	
<ul style="list-style-type: none"> • Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale
ITALIANO (2)	
<ul style="list-style-type: none"> • Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, regola • Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. • Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. • Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. • Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. • Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio. • Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell' impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso • Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.
LINGUE STRANIERE L1 - L2 (5)	
<ul style="list-style-type: none"> • Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti socio-linguistici 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla

	<p>microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
MATEMATICA	
<ul style="list-style-type: none"> • Variabili e funzioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi • Saper costruire semplici modelli matematici in economia
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (3)	
<ul style="list-style-type: none"> • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP . • Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP • Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (INDIRIZZO SALA E VENDITA) (3)	
<ul style="list-style-type: none"> • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP . • Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (3)	
<ul style="list-style-type: none"> • Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP • Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. • Garantire la tutela e la sicurezza del cliente
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (INDIRIZZO CUCINA) (2)	
<ul style="list-style-type: none"> • Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. • Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
LABORATORIO DI PASTICCERIA	
<ul style="list-style-type: none"> • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP . • Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP • Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	

<ul style="list-style-type: none"> • Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature • Il sistema HACCP • Additivi, etichette ed imballaggi alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. • Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.
LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA (10)	
<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. • Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. • Tecniche di reportistica aziendale. • Tecniche di analisi per indici. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di benchmarking. • Individuare i target e gli indicatori di performance. • Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. • Tecniche di analisi SWOT • Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi • Tecniche di reportistica aziendale 	<ul style="list-style-type: none"> • applicare gli elementi del budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e per la valutazione della sua sostenibilità • applicare le tecniche di analisi SWOT • applicare gli elementi budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e per la valutazione della sua sostenibilità
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI settore pasticceria - competenze 2 e 5	
<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. • Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. • Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. • Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.
<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. • Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale • Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. • Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario

Piano delle attività didattiche

Fase	descrizione dell'attività	durata in ore	Esiti attesi	Evidenze	Disciplina
1	Presentazione dell'UdA	1	Coinvolgimento del gruppo classe		Docente Coordinatore UdA
2	<p>Visione del video e/o lettura di articoli documentati sul tema dell'UdA. Svolgimento dei seguenti argomenti:</p> <p>Accoglienza:</p> <ul style="list-style-type: none"> la pianificazione e la programmazione il budget il business plan <p>Enogastronomia/sala e vendita:</p> <ul style="list-style-type: none"> la pianificazione e la programmazione il budget il business plan <p>Pasticceria:</p> <ul style="list-style-type: none"> la pianificazione e la programmazione il budget il business plan <p>Realizzazione del compito di realtà</p>	<p>47</p> <p>37</p> <p>37</p>	Elaborazione dei dati per ottenere le informazioni utili alla definizione del prodotto da realizzare.	Capacità degli studenti di reperire ed elaborare dati attraverso l'ascolto e l'utilizzo di strumenti informatici.	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
3	Il lavoro: un diritto e un dovere. L'etica del lavoro Lavoro e inclusione	2	Comprendere che il lavoro è un elemento fondamentale per la dignità dell'uomo in tutte le religioni.		IRC
4	<p>Svevo: il riscatto di Zeno pensiero e poetica;</p> <p>analisi di brani scelti e produzione di testi espositivo-argomentativi</p> <p>Pirandello: una nuova vita per Mattia Pascal pensiero e poetica;</p> <p>analisi di brani scelti e produzione di testi espositivo-argomentativi</p>	20	Saper comprendere e analizzare i testi proposti cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento;		Lingua e Letteratura Italiana
5	<p>La belle Epoque</p> <p>La società di massa</p> <p>il Taylorismo e la catena di montaggio (dalla Ford ai lager nazisti)</p>	7	Saper inquadrare e analizzare il periodo storico oggetto di studio e comprenderne le motivazioni e le dinamiche		Storia
6	<p>Buone pratiche igieniche</p> <p>Igiene del personale</p> <p>Contaminazione indiretta</p> <p>Sicurezza alimentare e sistema HACCP</p> <p>Etichettatura e confezionamento degli alimenti</p>	20	Saper applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza alimentare		Scienza e cultura dell'alimentazione
7	<p>Studio dei seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> La sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo Il Pacchetto Igiene La rintracciabilità dei prodotti alimentari 	12	Saper conoscere il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		Lab. Sala e Vendita
8	<p>Studio dei seguenti argomenti</p> <ul style="list-style-type: none"> Come si classificano i vini 	6	Conoscere la legislazione vitivinicola, sapendo proporre la denominazione giusta per ogni tipologia di locale.		Lab. sala e Vendita in cucina
9	<p>Studio dei seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> Il revenue management e l'albergo Gli indicatori di performance in albergo La segmentazione e il pricing 	20	Acquisire i principi di base del revenue management e comprendere le tecniche di diversificazione tariffaria. Conoscere i principali indici di performance alberghiera.		Lab. accoglienza turistica

10	Studio dei seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione • La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo • Il Pacchetto Igiene • La rintracciabilità dei prodotti alimentari 	12	Saper applicare il sistema HACCP, conoscere la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina
11	Studio dei seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione • La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo 	6			Lab di cucina in sala e vendita
12	Studio dei seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione • La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo • Il Pacchetto Igiene • La rintracciabilità dei prodotti alimentari 	12	Saper applicare il sistema HACCP, conoscere la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		Laboratorio di pasticceria
13	pasticceria <ul style="list-style-type: none"> • Lavorazione del cioccolato. • Le macchine per il cioccolato: temperatrice e ricopritrice. 	8	Condurre e controllare le macchine utilizzate nell'industria del cioccolato illustrandone caratteristiche tecniche e operative	Riconoscere macchinari e impianti del settore dolciario. Saper effettuare le scelte tecniche di settore.	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
14	Osservare il prodotto immesso sul mercato individuando i rimandi artistici utilizzati nell'immagine del prodotto.	4	Acquisire conoscenze utili a descrivere un prodotto in modo approfondito.		Arte e territorio
15	Calcolare dominio, intersezioni con gli assi, segno, asintoti di una funzione.	30	Tracciare e leggere grafici di funzioni per interpretare dati e attuare azioni di marketing		Matematica
16	Relazione su un'impresa straniera di successo	6+6			L1-L2
17	Presentazione compito di realtà	2			Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.
Totale ore impegnate		149 165 151	Enogastronomia - Sala e Vendita Accoglienza turistica Pasticceria		

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo: Un caso aziendale di successo

Che cosa vi viene chiesto di fare

ACCOGLIENZA-PASTICCERIA

L'unità di apprendimento ha come obiettivo far riflettere gli studenti sulla storia degli imprenditori che hanno contribuito a creare le eccellenze italiane nell'ambito enogastronomico e turistico.

ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA

L'unità di apprendimento ha come obiettivo far riflettere gli studenti sull'attività dell'imprenditore ristorativo e delle figure professionali che collaborano con lui nella gestione aziendale.

In che modo

Siete chiamati a lavorare singolarmente e in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, esercitazioni e simulazioni in laboratorio, produzione di strumenti divulgativi.

Quali prodotti

Attraverso l'attività proposta dovrete realizzare i seguenti materiali:

- mappe concettuali;
- materiale informativo;
- relazione individuale dello studente.

A cosa serve questa esperienza

Questa esperienza vi aiuterà a rafforzare la capacità di lavorare in team, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le vostre e altrui capacità, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.

Lo scopo prioritario è farvi conoscere a tutto tondo

Tempi

Per la realizzazione delle attività previste sarete impegnati per:

- Enogastronomia: n. 149 ore;
- Sala e Vendita: n. 149 ore;
- Accoglienza turistica: n. 165 ore;
- Pasticceria: n. 151 ore.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione libri di testo, materiali forniti dai docenti, laboratori multimediali e linguistici, laboratori di settore.

Criteri di valutazione

Il lavoro che svolgerete verrà valutato considerando i seguenti indicatori:

1. interesse e partecipazione alle attività;
2. comportamenti individuali e di gruppo;
3. disponibilità ad assumersi responsabilità;
4. la capacità di trovare informazioni;
5. conoscenza e comprensione degli argomenti studiati;
6. autovalutazione.

Autovalutazione delle competenze

Al termine del lavoro svolto per il compito di realtà affidato, prova ad attribuire un valore ad alcune delle competenze su cui hai lavorato e a descrivere il tuo percorso di apprendimento.

Storia: 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.			
Indicatore	Sai inquadrare e analizzare il periodo storico oggetto di studio e comprenderne le motivazioni e le dinamiche ?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo in modo esauriente e ne ho compreso in modo approfondito le motivazioni e le dinamiche .	Ho inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo e ne ho compreso le motivazioni e le dinamiche .	Ho inquadrato e analizzato, con l'aiuto del docente, il periodo storico del XX secolo e ne ho compreso le principali motivazioni e dinamiche.	Ho inquadrato, con l'aiuto del docente e dei miei compagni, il periodo storico del XX secolo e ne ho compreso in modo parziale le principali motivazioni e dinamiche .

Arte e Territorio: <i>In uscita</i> 6 Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.			
Indicatore	Riesco ad individuare spunti artistici nei packaging dei prodotti in commercio?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono in grado di riconoscere spunti artistici nei packaging in commercio in modo autonomo.	Sono in grado di riconoscere spunti artistici nei packaging in commercio in modo quasi autonomo.		Non sono in grado di farlo.

IRC: <i>In uscita</i> 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			
Indicatore	Sono riuscito a comprendere i processi di produzione e di vendita in un'ottica di rispetto di tutte le culture religiose?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono riuscito autonomamente a comprendere i processi di produzione e di vendita in un'ottica di rispetto di tutte le culture religiose.	Sono riuscito a comprendere i processi di produzione e di vendita in un'ottica di rispetto di tutte le culture religiose.	Con l'aiuto dell'insegnante sono riuscito a comprendere i processi di produzione e di vendita in un'ottica di rispetto di tutte le culture religiose.	Con l'aiuto dell'insegnante e dei compagni sono riuscito a comprendere i processi di produzione e di vendita in un'ottica di rispetto di tutte le culture religiose..

Italiano: 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).			
Indicatore	Hai compreso e analizzato i testi proposti cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho compreso e analizzato in modo approfondito i testi proposti, cogliendone tutti gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento.	Ho compreso e analizzato i testi proposti, cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento.	Ho compreso e analizzato, con l'aiuto del docente, i testi proposti, cogliendone gli elementi essenziali caratteristici e le principali relazioni con l'argomento di riferimento.	Ho compreso, in modo parziale, con l'aiuto del docente e dei miei compagni i testi proposti, cogliendone alcuni elementi caratteristici.

Lingua Straniera L1 - L2: <i>In uscita</i> 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.

Indicatore	Sei stato in grado di relazionare sulle caratteristiche peculiari di un'azienda enogastronomica/dolciaria?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono stato in grado di relazionare in maniera dettagliata e precisa sulle caratteristiche di un'azienda	Sono stato in grado di relazionare in maniera dettagliata e precisa sulle caratteristiche di un'azienda	Con l'aiuto del docente Sono stato in grado di relazionare in maniera semplice sulle caratteristiche di un'azienda	Con l'aiuto del docente e dei compagni sono stato in grado di relazionare in maniera dettagliata e precisa sulle caratteristiche di un'azienda

Matematica:

In uscita

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

Indicatore	Sono in grado di tracciare il grafico di una funzione e analizzarne i dati?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono riuscito in maniera precisa e dettagliata a realizzare grafici e analizzarne i dati, avendo letto e compreso i testi proposti e colto gli elementi essenziali e alcune parole chiave.	Sono riuscito in maniera precisa a realizzare grafici e analizzarne i dati, avendo letto e compreso i testi proposti e colto gli elementi essenziali e alcune parole chiave.	Con l'aiuto del docente sono riuscito a elaborare e analizzare in maniera approssimata grafici, avendo compreso il senso generale degli argomenti proposti.	Aiutato dal docente e dai compagni sono riuscito a elaborare e analizzare in maniera molto approssimata grafici, avendo compreso solo alcuni concetti degli argomenti proposti.

Laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita: (3)

In uscita

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

Indicatore	Hai saputo individuare i principali rischi di contaminazione durante l'attività laboratoriale?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho saputo individuare con consapevolezza i rischi di contaminazione durante le attività di laboratorio	Ho saputo individuare abbastanza facilmente i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio.	Sotto la guida del docente sono riuscito a individuare i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio.	Non ho saputo individuare facilmente i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio

Laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita (indirizzo cucina)

In uscita

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

Indicatore	Hai saputo ricercare ed individuare l'etichetta giusta spiegandone la motivazione?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho saputo individuare con consapevolezza l'etichetta da consigliare motivando il rapporto qualità prezzo tenendo conto dell'esigenza aziendale.	Ho saputo individuare abbastanza facilmente l'etichetta da consigliare motivando il rapporto qualità prezzo tenendo conto dell'esigenza aziendale.	Sotto la guida del docente sono riuscito a individuare l'etichetta da consigliare motivando il rapporto qualità prezzo tenendo conto dell'esigenza aziendale.	Non ho saputo individuare facilmente l'etichetta da consigliare motivando il rapporto qualità prezzo tenendo conto dell'esigenza aziendale.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina:

In uscita

(3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Indicatore	Hai saputo individuare i principali rischi di contaminazione durante l'attività laboratoriale?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho saputo individuare con consapevolezza i rischi di contaminazione durante le attività di laboratorio	Ho saputo individuare abbastanza facilmente i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio.	Sotto la guida del docente sono riuscito a individuare i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio.	Non ho saputo individuare facilmente i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio

Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina (indirizzo sala e vendita):

In uscita

Indicatore	Hai saputo definire i sette principi dell'HACCP?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho saputo definire i sette principi dell'HACCP	ho saputo definire abbastanza facilmente i sette principi	Sotto la guida del docente sono riuscito a definire i sette principi	Non ho saputo definire facilmente i sette principi

	dell'HACCP	dell'HACCP	dell'HACCP
--	------------	------------	------------

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Pasticceria:
In uscita
(3) Applicare correttamente il sistema HACCP , la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Indicatore	Hai saputo individuare i principali rischi di contaminazione durante l'attività laboratoriale?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho saputo individuare con consapevolezza i rischi di contaminazione durante le attività di laboratorio	Ho saputo individuare abbastanza facilmente i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio.	Sotto la guida del docente sono riuscito a individuare i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio.	Non ho saputo individuare facilmente i rischi di contaminazione durante le ore di laboratorio

Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica:
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

Indicatore	Sono in grado di preparare un'analisi di revenue management utilizzando gli indici di performance alberghiera?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono in grado di preparare un'attenta e precisa analisi di revenue management sulla base degli indici di performance.	Sono in grado di preparare un'analisi di revenue management sulla base degli indici di performance.	Con l'aiuto dell'insegnante sono in grado di preparare un'analisi di revenue management sulla base degli indici di performance.	Aiutato dall'insegnante e dai compagni sono in grado di preparare un'analisi di revenue management sulla base degli indici di performance.

Diritto e tecniche amministrative della struttura Ricettiva:
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.
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.

Indicatore	Sei riuscito ad analizzare le scelte strategiche dell'azienda che ti è stata proposta?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
sono riuscito autonomamente ad analizzare le scelte strategiche dell'azienda propostami.	sono riuscito ad analizzare le scelte strategiche dell'azienda propostami.	Guidato dal docente sono riuscito ad analizzare le scelte strategiche dell'azienda propostami.	Guidato dal docente e con un percorso guidato sono riuscito ad analizzare le scelte strategiche dell'azienda propostami.

Scienza e cultura dell'alimentazione.
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
3. Applicare correttamente il sistema HACCP , la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Indicatore			
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono riuscito autonomamente a formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti a rischio	Sono riuscito a formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti a rischio	Sono riuscito, con l'aiuto del docente, a formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti a rischio	Sono riuscito, con l'aiuto del docente e dei compagni di classe, a formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti a rischio

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI (PASTICCERIA)
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.
5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Indicatore	Riesco a controllare le macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e ad effettuare le scelte tecniche adeguate?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Riesco nel compito in modo completamente autonomo	Riesco nel compito in modo abbastanza	Riesco a svolgere il compito ma con l'aiuto del docente	Non riesco a svolgere il compito in maniera

	autonomo		autonoma e in modo corretto.
--	----------	--	------------------------------

Titolo	<i>I prodotti bio e il turismo</i>
Classe	Quinte IPSSAR
Periodo	2° Quadrimestre
Durata in ore	Enogastronomia: 96 Sala e Vendita: 103 Accoglienza turistica: 116 Pasticceria: 98
Disciplina di riferimento	In base all'indirizzo: Docente di Laboratorio (Docente coordinatore Enogastronomia, Accoglienza turistica, Sala e Vendita e Pasticceria)
Discipline concorrenti	Risorse interne Docenti di <ul style="list-style-type: none"> ● Lettere ● Irc ● Laboratorio dei servizi di enogastronomia ● Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica ● Laboratorio di pasticceria ● Laboratorio di sala e vendita ● Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva ● Scienze motorie e sportive ● L1-L2 ● Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi ● Scienza e cultura dell'alimentazione
Tematica generale	Prodotti agroalimentari e turismo
Compito di realtà	Realizzare un prodotto multimediale per presentare in modo efficace un'offerta bio.

Competenze di riferimento (Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale – Decreto 24 maggio 2018 n. 92)

asse	n.	competenze
Asse storico sociale	1	In uscita Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità
	3	In uscita 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.
	6	In uscita 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.
Asse dei linguaggi	2	In uscita Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.

		<p>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</p> <p>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</p> <p>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).</p>
	5	<p>In uscita</p> <p>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.</p>
Asse scientifico tecnologico e professionale	4	<p>In uscita</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>
	5	<p>In uscita</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>
	8	<p>In uscita</p> <p>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.</p>

Competenze chiave europee

- | | |
|--------------------------|--|
| X | 1. competenza alfabetica funzionale; |
| X | 2. competenza multilinguistica; |
| <input type="checkbox"/> | 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; |
| X | 4. competenza digitale; |
| X | 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; |
| X | 6. competenza in materia di cittadinanza; |
| <input type="checkbox"/> | 7. competenza imprenditoriale; |
| X | 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. |

Contenuti disciplinari

Conoscenze	Abilità
STORIA (1-3)	
<ul style="list-style-type: none"> • Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. • I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione. • Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali. • Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. • Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo. • Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. • Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. • Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione. • Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. • Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.
IRC (6)	
<ul style="list-style-type: none"> • Il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale , economica, tecnologica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.
ITALIANO (2)	
<ul style="list-style-type: none"> • Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, , espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, regola. • Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l' informazione tecnica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. • Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. • Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. • Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. • Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio. • Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell' impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso. • Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.
LINGUE STRANIERE L1 - L2 (5)	
<ul style="list-style-type: none"> • Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Fonologia • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla

	<p>microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (4)	
<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di eco-gastronomia • Concetti di sostenibilità e certificazione • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale • Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (INDIRIZZO SALA E VENDITA) (4)	
<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di eco-gastronomia 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (4)	
<ul style="list-style-type: none"> • Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. • Concetti di sostenibilità e certificazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (INDIRIZZO CUCINA) (4)	
<ul style="list-style-type: none"> • Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. • Concetti di sostenibilità e certificazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
LABORATORIO DI PASTICCERIA (4)	
<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di eco-gastronomia • Concetti di sostenibilità e certificazione • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale • Definire offerte gastronomiche

	qualitativamente ed economicamente sostenibili
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (8)	
<ul style="list-style-type: none"> • La sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici" 	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.
LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA (8)	
<ul style="list-style-type: none"> • Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel. • Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. • Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità • Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (4-8)	
<ul style="list-style-type: none"> • Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. • Metodologie e strumenti di marketing turistico e web marketing. • Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. • Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità.
SC. MOTORIE E SPORTIVE (8)	
<ul style="list-style-type: none"> • stile di vita e sedentarietà; • alimentazione e sport; indice di massa corporea; • alimentazione sostenibile; piramide alimentare mediterranea e bio. 	<ul style="list-style-type: none"> • essere consapevoli che ogni attività fisica e ogni sport richiede diversi consumi energetici; • alimentarsi in maniera corretta.
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI (5)	
<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. • Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. • Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti • Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. • Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela

Piano delle attività didattiche

Fase	descrizione dell'attività	durata in ore	Esiti attesi	Evidenze	Disciplina
1	Presentazione dell'UdA	1	Coinvolgimento del gruppo classe		Docente Coordinatore UdA
2	<p>Visione di siti web e svolgimento dei seguenti argomenti:</p> <p>Enogastronomia, Sala e Vendita:</p> <ul style="list-style-type: none"> • consumi e abitudini alimentari • marchi di qualità alimentari • prodotti a km0 • il turismo sostenibile e accessibile • approfondimento ristorazione bio <p>Accoglienza turistica</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscenza delle abitudini alimentari e influenza dei marchi nella scelta di acquisto dei turisti. • il turismo sostenibile e accessibile. • approfondimento sui Bio Hotel <p>Pasticceria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • consumi e abitudini alimentari • marchi di qualità alimentari • prodotti a km0 • il turismo sostenibile e accessibile • approfondimento prodotti dolciari bio 	24 30 24	Elaborazione dei dati per ottenere le informazioni utili alla definizione del prodotto	Capacità degli studenti di reperire ed elaborare dati attraverso l'ascolto e l'utilizzo di strumenti informatici	DTA
3	<p>Studio dei seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il turismo • caratteristiche del turista sostenibile • le strutture ricettive sostenibili • approfondimento sui Bio Hotel <p>Laboratorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • itinerario per una vacanza sostenibile in una città europea 	30	Conoscere le caratteristiche del turista sostenibile, delle strutture ricettive sostenibili. Creare un sito web con Google Sites per pubblicizzare un itinerario per una vacanza sostenibile in una città europea.	Attività di studio e di laboratorio	Lab. accoglienza turistica
	<p>Studio dei seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La composizione chimica del vino • La degustazione: gli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo • Alterazioni, difetti e malattie del vino • L'abbinamento del vino con le principali pietanze 	15	Conoscere le eventuali aspettative del nostro ospite, proponendogli un prodotto possibilmente del territorio che rappresentiamo e che valorizzi il menu richiesto.		Lab. Sala e Vendita
	Gastronomia, cultura e società	8	Saper preparare un menu sostenibile in base alla stagionalità dei prodotti agroalimentari		Laboratorio dei servizi enogastronomici: cucina
	Gastronomia, cultura e società		Saper preparare una carta dei dessert sostenibile		Laboratorio di pasticceria
4	<p>Studio dei seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Come si organizza un banchetto • Che cosa prevede il contratto di banqueting • Che cos'è la scheda evento • Come va organizzata la logistica • Come va organizzato il servizio di sala 	8	Creare un menu, che valorizzi i prodotti bio del territorio, riuscendo a simulare la pianificazione e la realizzazione di un evento.		Lab. Sala e Vendita in cucina
	Gastronomia, cultura e società		Saper redigere un menu sostenibile in base alla stagionalità dei prodotti agroalimentari		Laboratorio di cucina in sala
5	<p>Studio dei seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • C'è cibo per tutti? • Bio o non bio? • Meno spreco meno fame • La posizione della Chiesa sugli OGM 	4	Comprendere come l'alimentazione è una necessità primaria e che gli alimenti si caricano di valenze simboliche e culturali in tutte le religioni.		IRC
6	<p>Produzione agroalimentare e impatto ambientale (filiera corta e sistemi produttivi sostenibili)</p> <p>Consumi "etici" (prodotti equosolidali, agricoltura sociale, proposta di slow food)</p>	15	Saper formulare un menu altamente sostenibile e saper analizzare correttamente la doppia piramide alimentare		Scienza e cultura dell'alimentazione

	Doppia piramide alimentare				
7	Ungaretti: Le prose daunie	5	Saper comprendere e analizzare i testi proposti cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento;		Lingua e Letteratura italiana
8	Dal boom economico del secondo dopoguerra alla società contemporanea La Costituzione italiana	7	Saper inquadrare e analizzare il periodo storico oggetto di studio e comprenderne le motivazioni e le dinamiche		Storia
9	Alimentazione e benessere Dieta dello sportivo Piramide alimentare e piramide ambientale	10	Promuovere uno stile di vita sano e una dieta equilibrata prestando attenzione all'attività sportiva praticata		Scienze motorie e sportive
10	Qualità: <ul style="list-style-type: none"> • la qualità totale • il sistema qualità Italia • documenti per la qualità • normativa di riferimento Il controllo della qualità: <ul style="list-style-type: none"> • strumenti per il miglioramento della qualità 	10	Saper adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando ed innovando i prodotti dolciari. Saper applicare le normative vigenti nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche ed umane.	Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi
11	Argomenti da trattare: Accoglienza Turistica Turismo sostenibile Enogastronomia/Pasticceria Piatti e dolci con prodotti Bio: ricette Sala e Vendita Bevande bio per una prima colazione: ricette	6+6	Saper organizzare e proporre un itinerario enogastronomico sostenibile.		L1-L2
12	Presentazione compito di realtà	2	Saper presentare i lavori realizzati in base al settore di riferimento.		Docente Coordinatore UdA
Totale ore impegnate		96 103 116 98	Enogastronomia Sala e Vendita Accoglienza turistica Pasticceria		

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo: I prodotti bio e il turismo

Che cosa vi viene chiesto di fare

L'unità di apprendimento ha come obiettivo di far riflettere gli studenti sul binomio agroalimentare-turismo e sull'influenza che le nuove tendenze bio hanno sulla costruzione dei prodotti turistici.

In che modo

Siete chiamati a lavorare singolarmente e in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, esercitazioni e simulazioni in laboratorio, produzione di strumenti divulgativi.

Quali prodotti

Attraverso l'attività proposta dovrete realizzare i seguenti materiali:

- materiale informativo;
- prodotto di laboratorio diversificato in base all'indirizzo.

A cosa serve questa esperienza

Questa esperienza vi aiuterà a rafforzare la capacità di lavorare in team, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le vostre e altrui capacità, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.

Tempi

Per la realizzazione delle attività previste sarete impegnati per:

- Enogastronomia: n. 96 ore;
- Sala e Vendita: n. 103 ore;
- Accoglienza turistica: n. 116 ore;
- Pasticceria: n. 98 ore.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione libri di testo, materiali forniti dai docenti, laboratori multimediali e linguistici, laboratori di settore.

Criteri di valutazione

Il lavoro che svolgerete verrà valutato considerando i seguenti indicatori:

1. interesse e partecipazione alle attività;
2. comportamenti individuali e di gruppo;
3. disponibilità ad assumersi responsabilità;
4. la capacità di trovare informazioni;
5. conoscenza e comprensione degli argomenti studiati;
6. autovalutazione.

Autovalutazione delle competenze

Al termine del lavoro svolto per il compito di realtà affidato, prova ad attribuire un valore ad alcune delle competenze su cui hai lavorato e a descrivere il tuo percorso di apprendimento.

Storia: <i>In uscita</i> 1 Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità 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.			
Indicatore 1		Sai comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento?	
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
So comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento in modo preciso e puntuale	So comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento	So comprendere in modo globale, con l'aiuto del docente, i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.	Comprendo, con l'aiuto del docente e dei miei compagni, alcuni articoli della Costituzione e i suoi valori di riferimento.
Indicatore 3		Sai inquadrare e analizzare il periodo storico oggetto di studio e comprenderne le motivazioni e le dinamiche?	
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo in modo esauriente e ne ho compreso in modo approfondito le motivazioni e le dinamiche	Ho inquadrato e analizzato il periodo storico del XX secolo e ne ho compreso le motivazioni e le dinamiche.	Ho inquadrato e analizzato con l'aiuto del docente il periodo storico del XX secolo e ne ho compreso le principali motivazioni e dinamiche.	Ho inquadrato con l'aiuto del docente e dei miei compagni il periodo storico del XX secolo e ne ho compreso in modo parziale le principali motivazioni e dinamiche.

IRC: <i>In uscita</i> 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.			
Indicatore		Ho saputo applicare le tecniche di comunicazione più idonee nel rispetto di tutte le culture religiose?	
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono riuscito a comprendere pienamente le tecniche di comunicazione e le prescrizioni religiose delle diverse culture religiose.	Sono riuscito a descrivere le tecniche di comunicazione e le prescrizioni religiose delle diverse culture religiose.	Guidato dal docente sono riuscito a descrivere le tecniche di comunicazione e le prescrizioni religiose delle diverse culture religiose.	Con l'aiuto del docente e dei compagni sono riuscito a descrivere le tecniche di comunicazione e le prescrizioni religiose delle diverse culture religiose.

Italiano: <i>In uscita</i> 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).			
Indicatore		Hai compreso e analizzato i testi proposti cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento?	
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho compreso e analizzato in modo approfondito i testi proposti, cogliendone tutti gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento.	Ho compreso e analizzato i testi proposti, cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento	Ho compreso e analizzato, con l'aiuto del docente, i testi proposti, cogliendone gli elementi essenziali caratteristici e le principali relazioni con l'argomento di riferimento	Ho compreso, in modo parziale, con l'aiuto del docente e dei miei compagni, i testi proposti cogliendone alcuni elementi caratteristici.

Lingua Straniera L1 - L2: <i>In uscita</i> 5 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.			
---	--	--	--

Indicatore	Sei in grado di svolgere il compito richiesto?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono riuscito autonomamente a svolgere il compito richiesto	Sono riuscito a svolgere il compito richiesto in maniera corretta.	Guidato dal docente sono riuscito a svolgere il compito richiesto in modo essenziale .	Guidato dal docente e dai miei compagni sono riuscito a svolgere il compito richiesto.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina:

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

Indicatore	Ho saputo elaborare un menu sostenibile?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono riuscito autonomamente a ad elaborare un menu sostenibile.	Sono riuscito ad elaborare un menu sostenibile.	Guidato dal docente sono riuscito ad elaborare un menu sostenibile.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito ad elaborare un menu sostenibile.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina (indirizzo sala e vendita):

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

Indicatore	Ho saputo redigere un menu sostenibile ?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono riuscito autonomamente a ad elaborare un menu sostenibile.	Sono riuscito ad elaborare un menu sostenibile.	Guidato dal docente sono riuscito ad elaborare un menu sostenibile.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito ad elaborare un menu sostenibile.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita: (4)

In uscita

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.

Indicatore	Ho saputo rintracciare il disciplinare di produzione spiegandone le varie parti?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono riuscito autonomamente a descrivere le fasi di produzione valorizzando i metodi e gli abbinamenti	Sono riuscito a descrivere le fasi di produzione valorizzando i metodi e gli abbinamenti	Guidato dal docente sono riuscito a descrivere le fasi di produzione valorizzando i metodi e gli abbinamenti	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni a descrivere le fasi di produzione valorizzando i metodi e gli abbinamenti.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita (indirizzo cucina): (4)

In uscita

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.

Indicatore	Ho saputo valorizzare delle materie messe a disposizione utilizzando metodi di trasformazione innovativi?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono riuscito autonomamente a descrivere la qualità e la tracciabilità delle materie prime messe a disposizione.	Sono riuscito a descrivere la qualità e il metodi di trasformazione delle materie prime messe a disposizione.	Guidato dal docente sono riuscito a descrivere la qualità e il metodi di trasformazione delle materie prime messe a disposizione.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito a descrivere la qualità e il metodi di trasformazione delle materie prime messe a disposizione.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore Pasticceria:

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

Indicatore	Ho saputo elaborare una carta dei dessert sostenibile?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono riuscito autonomamente a ad elaborare una carta dei dessert sostenibile	Sono riuscito ad elaborare un menu una carta dei dessert sostenibile	Guidato dal docente sono riuscito ad elaborare una carta dei dessert sostenibile	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito ad elaborare una carta dei dessert sostenibile

Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica:			
<i>In uscita</i>			
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.			
Indicatore	Ho saputo creare un itinerario ecosostenibile promuovendolo sul web?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho saputo creare in piena autonomia un itinerario ecosostenibile promuovendolo sul web.	Ho saputo creare con discreta autonomia un itinerario ecosostenibile promuovendolo sul web.	Con l'aiuto del docente ho saputo creare un itinerario ecosostenibile promuovendolo sul web.	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni ho saputo creare un itinerario ecosostenibile promuovendolo sul web.

Diritto e tecniche amministrative della struttura Ricettiva:			
<i>In uscita</i>			
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.			
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.			
Indicatore	Sei in grado di valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono in grado autonomamente.	Sono in grado di svolgere il compito con una discreta autonomia.	Guidato dal docente sono stato in grado di svolgere il compito.	Aiutato dal docente e dai miei compagni sono stato in grado di svolgere il compito.

Scienza e cultura dell'alimentazione.			
<i>In uscita</i>			
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.			
Indicatore	Sono in grado di realizzare un menu sostenibile analizzando la doppia piramide alimentare?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho realizzato correttamente il menu in modo autonomo	Ho realizzato correttamente il menu	Ho realizzato correttamente il menu con l'aiuto del docente	Ho realizzato correttamente il menu con l'aiuto del docente e dei compagni di classe.

Scienze Motorie e sportive			
<i>In uscita</i>			
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.			
Indicatore	Sono in grado di impostare una dieta equilibrata collegata ad un piano di allenamento analizzando la piramide alimentare e quella ambientale?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Riesco ad analizzare ed elaborare autonomamente un piano alimentare	riesco ad elaborare correttamente un piano alimentare tenendo in considerazione l'attività sportiva settimanale svolta.	Ho realizzato correttamente un piano alimentare con l'aiuto del docente	Ho realizzato correttamente il menu con l'aiuto del docente e dei compagni di classe.

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI (pasticceria)			
<i>In uscita</i>			
5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative			
Indicatore	Sono in grado di organizzare in modo efficace le risorse tecniche ed umane per adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono in grado di riuscire nel compito in maniera completamente autonoma.	Riesco nel compito in modo abbastanza autonomo	Riesco a svolgere il compito ma con l'aiuto del docente.	Non riesco a svolgere il compito in maniera autonoma e in modo corretto.

PROVA DI SIMULAZIONE

di

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Indirizzo: IP17 SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ART.: CUCINA

COGNOME:

NOME:

CLASSE:

DATA:

NUCLEO TEMATICO

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.

TIPOLOGIA A

Documento 1

Il patrimonio agroalimentare italiano costituisce uno dei punti di forza del nostro Paese, i cui prodotti raggiungono i più svariati mercati internazionali, registrando un buon successo commerciale. Specialità alimentari qualitativamente competitive soddisfano le aumentate aspettative di tipicità e reputazione. Queste referenze, che costituiscono il simbolo dell'Italia, della sua cultura e tradizione culinaria, vengono identificate con l'accezione made in Italy alimentare. Tuttavia, proprio in virtù del loro successo, le produzioni tipiche italiane risultano oggetto di contraffazione ed imitazione nei mercati internazionali. Il fenomeno dell'agropirateria, progressivamente sviluppato, ha raggiunto dimensioni economiche ingenti. In tale contesto, risulta prioritario fornire la definizione e quantificazione del fenomeno di contraffazione ed imitazione e dei suoi effetti, con particolare riferimento ai prodotti del made in Italy alimentare. In particolare, l'analisi si sviluppa a partire dalla determinazione dell'ambito di indagine, vale a dire dalla definizione dell'aggregato del made in Italy alimentare e delle sue performance economiche, per poi indagare il fenomeno dell'agropirateria e la sua rilevanza sui mercati. Di particolare momento, appare il rilievo degli strumenti giuridici a tutela delle produzioni autentiche e delle azioni istituzionali con i quali si tenta di contrastare i fenomeni emulativi, nonché le possibili strategie aziendali per arginarli.

Fonte: <https://core.ac.uk/53157113>

Documento 2

Il patrimonio agroalimentare italiano presenta un portafoglio prodotti altamente differenziato, a forte contenuto di tipicità¹. I prodotti agroalimentari italiani raggiungono i più svariati mercati internazionali e ovunque registrano un buon successo, altamente competitivi in termini di qualità² e sicurezza alimentare. Tra questi, quelli che caratterizzano l'Italia, la sua cultura e tradizione culinaria identificano il made in Italy alimentare. Il segmento delle specialità alimentari nostrane è costituito dai cosiddetti prodotti "di marca" e dai prodotti "tipici", che presentano stretto legame con il territorio, vero fattore di differenziazione che ne determina il successo sui mercati internazionali, per i quali l'Italia gode di vantaggi comparati. Tra le produzioni tipiche italiane due categorie assumono particolare rilievo. I prodotti tradizionali (Decreto Ministeriale 350/1999), le cui metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura sono basate su regole di fabbricazione tradizionali, consolidate nel tempo. Di queste risultano censite circa 4.500 tipologie. Queste specialità, solitamente identificate con l'accezione made in Italy alimentare, vengono definite "quell'insieme di prodotti/comparti ai quali viene riconosciuta una forte tipicità, dato lo stretto legame con il territorio, per i quali l'Italia può godere di vantaggi comparati legati all'ambiente, ai sistemi produttivi, ecc.". Comprendono sia prodotti "di marca", sia prodotti tradizionali, sia prodotti di origine e qualità certificata, categorie che rivestono maggior importanza in virtù dell'elevata distintività di cui godono sui mercati internazionali, che deriva dal loro accentuato carattere di tipicità. Le produzioni del made in Italy alimentare rappresentano un punto di forza delle esportazioni, costituendo più del 60% sul totale di quelle agroalimentari, per un valore di circa 12,6 miliardi di euro. Il made in Italy alimentare assicura elevata qualità, sia intrinseca (caratteristiche organolettiche, materie prime utilizzate, metodologia produttiva), che percepita (aspetti immateriali, quali marca, marchio collettivo, origine territoriale). I prodotti e comparti che compongono il made in Italy alimentare risultano, in ordine di decrescente d'importanza, vino, frutta fresca (esclusi agrumi), pasta, olio di oliva, formaggi, legumi e ortaggi inscatolati, prodotti di panetteria e biscotteria, dolciari, salumi e insaccati, succhi di frutta e ortaggi, riso.

Fonte: <https://core.ac.uk/53157113>

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

Con riferimento alla comprensione del documento 1 introduttivo, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Che cosa si intende per frodi alimentari;
2. Come vengono classificate le frodi alimentari facendo degli opportuni esempi;
3. Quali sono gli enti preposti al controllo.

Con riferimento alla comprensione del documento 2 introduttivo, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Quali fattori concorrono a far sì che il Made in Italy riesca ad imporsi sullo scenario dei mercati internazionali come garanzia di qualità;
2. definizione di qualità di un alimento o prodotto alimentare;
3. Attraverso quali marchi riconosciuti dall'UE i prodotti italiani di qualità possono difendersi dall'insidia rappresentata dal fenomeno noto come "*Italian Sounding*" e dalle frodi alimentari;

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto come Executive chef in un hotel congressuale "HOTEL CIOLELLA" presso il comune di Foggia.

Nel mese di Maggio un gruppo di 40 medici provenienti da vari Paesi dell'Unione Europea hanno prenotato la sala congressi per approfondire le correlazioni tra alimentazione e salute.

Al candidato si chiede di predisporre un menù attenendosi alle seguenti indicazioni:

- 1- utilizzare i prodotti tipici del territorio, individuando almeno un prodotto a marchio;
 - 2- rispettare la stagionalità dei prodotti utilizzati;
 - 3- predisporre il menù secondo i principi della dieta mediterranea, specificando le tecniche di cucina per usate per la preparazione;
-

Durata massima della prova: 5 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.



Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquillamente pascono, bruna si difila¹ la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali, con loro trama delle aeree fila digradano in fuggente ordine i pali².

Qual di gemiti e d'ululi rombando cresce e dilegua femminil lamento?³ I fili di metallo a quando a quando squillano, immensa arpa sonora, al vento.

Myrica è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

³ *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi¹ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a pioli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

⁵ *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁶ *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.



Ministero dell'Istruzione

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati***, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza



Ministero dell'Istruzione

nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici.

Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da **Oliver Sacks**, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» – sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale.

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine "musicofilia".



Ministero dell'Istruzione

2. Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica *“può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui”*?
4. A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non *“ha alcuna relazione con il mondo reale”*?

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC¹ prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

¹ Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.



Ministero dell'Istruzione

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E l'*automobile*?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA C2

Testo tratto da **Vera Gheno** e **Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo davvero.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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