



Ministero dell'Istruzione e del merito



Convitto Nazionale Statale "Ruggiero Bonghi"

Istituto Alberghiero, Meccanico, Elettronico, Moda

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe **V** sez. **B**

ENOGASTRONOMIA

A.S. 2024-2025

IL COORDINATORE DI CLASSE

Prof. *Michele D'Apolito*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa *Antonella Falco*

SOMMARIO

SOMMARIO.....	2
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.....	19
Tab. 1 Componenti del Consiglio di Classe V ENOGASTRONOMIA - CUCINA	20
ATTRIBUZIONE CREDITI.....	21
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	21
Tab.2 CREDITO SCOLASTICO 3° E 4° ANNO	25
Tab. 3 Situazione di profitto complessivo alla data del 12/05/2025	26
Tab. 4 Attività di recupero	27
Tab. 5 Composizione del Consiglio di Classe e Continuità Didattica	28
UDA PROGRAMMATE.....	29
LA VALUTAZIONE.....	30
Strumenti:	30
Tab. 6 Tipologie delle verifiche	30
Mezzi:	31
Criteri:	31
CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	32
CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE ATTIVITÀ LABORATORIALI	33
CRITERI VALUTAZIONE DEL VOTO COMPORTAMENTO	34
ATTIVITÀ CURRICOLARI ED EXTRACURRICULARI.....	35
EDUCAZIONE CIVICA.....	36
PCTO.....	40
PREMESSA	40
METODOLOGIA	40
FINALITÀ	41
TUTOR SCOLASTICO	41
FASI E ARTICOLAZIONI DEL PERCORSO	41
ESAME DI STATO.....	47
GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE D'ESAME.....	47
Il Consiglio di Classe V B ENOGASTRONOMIA - CUCINA.....	50

PREMESSA

Il presente Documento di Classe è la sintesi del percorso formativo fin qui realizzato dalla classe V sez. B ENOGASTRONOMIA - CUCINA.

Esso esplicita le scelte culturali e didattiche operate dai docenti, i tempi, i modi, i luoghi di realizzazione dell'iter formativo e, quindi, i criteri e le 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 67/2025, 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 Ruggero 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 GIFIUNI già Segretario Generale Emerito della Presidenza della Repubblica.

L'edificio, 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. È crescente la presenza di alunni stranieri. Dunque vi è un mosaico di diversità che diventa l'occasione per favorire una relazione aperta e mirata all'integrazione e una 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. È 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 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 dell' IPSSAR e un plesso che accoglie gli alunni dell' 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 digital board 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, artistici 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 - cucina

Nella declinazione "Enogastronomia - cucina" (**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; **Ristorazione industriale:** Mensa aziendale – Mensa scolastica e universitaria – Ristorazione ospedaliera – Ristorazione militare e carceraria – Ristorazione assistenziale – Centri di preparazione pasti – Ristorazione su aerei, navi e treni. **Banqueting:** Organizzazione e preparazione banchetti – Gestione di ville per ricevimenti. **Ristorazione commerciale:**– Cucina d'albergo – Ristorante – Trattoria – Osteria – Pizzeria – Pub – Bistrot – Brasserie – Spaghetterie – Grill-room – Steak-house – Ristorazione d'asporto - Self-service – Centri della salute. **Consulenze:**– Alberghi – Ristoranti – Industrie alimentari – Industrie di attrezzature – Food and beverage manager . **Insegnamento:**– I.P.S.S.A.R. – Centri di formazione professionale – Corsi di cucina privati – Presentazioni di nuovi prodotti alimentari – Dimostrazioni di nuove attrezzature di cucina

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	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	

Numero alunni diversamente abili		Numero alunni promossi in 5^ per meriti propri	
Numero alunni con D.S.A.		Numero alunni promossi a settembre	
Numero alunni altri B.E.S.		Numero alunni reiscritti alla classe 5^	

COMPOSIZIONE

La classe risulta composta da 20 allievi, di cui 13 maschi e 7 femmine, tutti, tranne uno, provenienti dalla classe IV B dell'anno scolastico precedente, indirizzo Enogastronomia - Settore cucina. Tuttavia bisogna sottolineare che sei alunni, provenienti dalla sez. A, sono stati inseriti all' inizio dell'anno scolastico 2023/24 nella classe IV B . La 5^B è plurilingue: un gruppo studia Inglese e Tedesco (13 alunni), un altro studia Inglese e Francese (7 alunni). La maggior parte degli alunni abita nei comuni limitrofi: San Severo e Subappennino Dauno, affrontando le conseguenti difficoltà legate al pendolarismo. Della classe, quattro alunni risiedono nel Convitto annesso alla scuola dal lunedì al venerdì mentre uno solo usufruisce del semiconvitto. All' interno del gruppo classe sono presenti tre studenti certificati legge 104/92: due alunni seguiti per 9 ore settimanali, per i quali è stato predisposto il relativo PEI, approvato dal GLO, con programmazione semplificata per obiettivi formativi minimi (art. 15 comma 3 dell'O.M. n.90 del 21/5/2001); l'altro alunno è seguito per 18 ore settimanali, per il quale è stato elaborato un PEI con programmazione differenziata per obiettivi non riconducibili ai programmi ministeriali (art. 15, comma 5, O.M. n. 90 del 21/5/01). Si specifica, inoltre, che lo scorso anno scolastico si è ritenuto opportuno trattenere il suddetto alunno e approntare un progetto di permanenza finalizzato a consolidare il percorso formativo, interrotto dall'emergenza Covid degli anni precedenti. Sono presenti altresì due alunni con diagnosi DSA, per i quali il Consiglio di classe ha predisposto e deliberato l'adozione di un Piano didattico personalizzato (PDP) contenente le indicazioni delle strategie di intervento più idonee, i criteri di valutazione degli apprendimenti, gli strumenti compensativi e le misure dispensative previsti dalla normativa vigente.

Il contesto familiare e socio-economico al quale appartengono gli alunni della classe è medio-basso.

PARTECIPAZIONE E PROFITTO

Gli alunni non hanno ancora pienamente maturato la consapevolezza del valore educativo e formativo dello studio. Un esiguo gruppo ha partecipato al dialogo educativo; gran parte dei ragazzi, al contrario, deve migliorare il senso di responsabilità. In particolare, hanno mostrato inadeguato interesse e impegno sia nel lavoro proposto in classe sia per le consegne stabilite per casa e nel rispettare scadenze.

Nel corso del triennio, oltre al mancato impegno e partecipazione, tra le cause di questa situazione complessa, si annoverano anche motivi legati a contesti familiari, fragilità personali, sociali e, in alcuni casi, attività lavorative, seppur saltuarie. Inoltre, anche la mancanza di una continuità didattica nel corso del triennio in alcune discipline come matematica e alimentazione per l'intero gruppo classe e lingua inglese per i soli alunni provenienti dalla sez. A dell'anno precedente , ha influito sull'atteggiamento improduttivo di gran parte degli alunni. Tali elementi di criticità, uniti alla modestia degli strumenti personali, alle diverse situazioni di partenza in termini di prerequisiti e conoscenze di base, alla motivazione allo studio, alla consapevolezza del proprio ruolo, hanno condizionato il percorso didattico-educativo della classe in maniera da far registrare un profitto e un grado di preparazione per la maggior parte di essi, non ancora o appena sufficiente.

Le attività di recupero, le sollecitazioni e le strategie educative messe in atto dall'intero C.d.C., rispondente sempre ai reali bisogni di ciascun allievo, non hanno ancora consentito agli alunni di migliorare il profitto rispetto ai livelli di partenza e di raggiungere la giusta preparazione. Nello specifico, solo un esiguo gruppo si è mostrato più sensibile alle sollecitazioni dei docenti ed è riuscito ad impossessarsi di apprezzabili capacità espositive, di rielaborazione dei contenuti e di collegamento tra le varie tematiche affrontate; la maggioranza ha dimostrato invece inadeguato profitto e partecipazione, un atteggiamento prevalentemente utilitaristico finalizzato al momento delle verifiche, e tutt'oggi palesa carenze sia nella produzione scritta che in quella orale e presenta alcune insufficienze che non colmate potrebbero compromettere l'ammissione all'esame di Stato.

Considerando l'intero percorso triennale e l'ultimo anno di studi vanno, tuttavia, apprezzati la disponibilità manifestata e l'impegno in tutte quelle attività inerenti la specializzazione d'indirizzo, occasioni in cui i ragazzi si sono distinti per professionalità, capacità di organizzazione autonoma, valorizzando i propri interessi e la propria creatività nel settore, ottenendo anche riconoscimenti significativi in concorsi interni ed esterni in ambito regionale e nazionale.

COMPORTAMENTO E FREQUENZA SCOLASTICA

Dal punto di vista dei rapporti interpersonali, la classe si presenta piuttosto unita: gli alunni, nel corso del triennio hanno costruito stabili relazioni tra loro, creando in linea generale, un'atmosfera positiva e instaurando rapporti collaborativi e estremamente inclusivi.

La frequenza alle attività didattiche è risultata irregolare da parte di alcuni alunni; si

evidenza, a tutt'oggi, per alcuni un significativo numero di assenze e/o ritardi, che hanno inevitabilmente influenzato la qualità della loro preparazione.

Le sollecitazioni effettuate dai docenti e il richiamo al senso di responsabilità e all'impegno, verso uno studio partecipato, finalizzato all'acquisizione delle competenze, è stato continuo nel corso dell'anno scolastico.

CANDIDATI PRIVATISTI

Alla classe V sez. B Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera - articolazione Cucina sono stati assegnati tre candidati esterni. L'ammissione dei suddetti candidati è subordinata al superamento in presenza degli esami preliminari di cui all'articolo 14, comma 2 del D.lgs. 62/2017, come disciplinati all'articolo 5 dell'Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31/03/2025 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico in corso.

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 V ENOGASTRONOMIA - CUCINA
sez. B a. s. 2024/25

DISCIPLINA	COGNOME E NOME
Dirigente Scolastico	Falco Antonella
Lingua e letteratura italiana	Frazzano Lucia
Storia	Frazzano Lucia
Lingua Inglese	Iatesta Lucia
2^ Lingua straniera: Francese	Mucciacito Giuseppina
2^ Lingua straniera: Tedesco	Trigiani Marisa
Matematica	Ciminiello Antonella
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Venditti Massimiliano
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Berardi Roberto
Laboratorio e servizi enogastronomia - settore Cucina	D'Apolito Michele
Laboratorio e servizi enogastronomia - settore Sala e Vendita	Colia Pasquale
Scienze motorie e sportive	Sperinteo Camillo
Religione Cattolica	Colagrossi Maria Ezilda
Educazione Civica	Moccia Angela
Sostegno	Ferretti Piera
Sostegno	De Troia Luca

ATTRIBUZIONE CREDITI

Lo studente accede all'Esame di Stato con un punteggio, il credito scolastico, che rappresenta un patrimonio di punti assegnato ad ogni studente dal Consiglio di Classe nello scrutinio finale degli ultimi tre anni del corso di studi (classi III, IV e V). Esso è il risultato della somma dei punti che, anno dopo anno, sono attribuiti tenendo in considerazione:

- 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 del D. L. 62/2017, nonché le indicazioni fornite dall'art. 11 dell'O. M. 67/2025. Per quanto concerne il punto nell'ambito delle bande di oscillazione, si propone l'attribuzione delle stesse sulla base dei criteri individuati dal Collegio docenti del 27/5/22. Si specifica tuttavia che l'adozione di detti criteri sarà ratificata in sede di collegio docenti previsto a fine maggio 2024. 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:

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

- a) **Se la media è ≤ 9**

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) • 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

Al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni, si concordano le seguenti linee interpretative per lo scrutinio finale e differito relativamente all'attribuzione del credito scolastico del terzo e quarto anno:

- Nel caso di promozione con voto di consiglio in una o più discipline, si attribuisce il minimo credito all'interno della fascia, salvo nel caso in cui l'alunno ha uno scarto di media pari o superiore allo 0,5 prima di attribuire il voto di consiglio.
- Per le classi terze e quarte, nello scrutinio differito a seguito di sospensione del giudizio, si ricalcherà la media e si attribuirà il credito in base alla media conseguita.

Per le classi terminali:

- Gli studenti devono avere la sufficienza in tutte le materie; è tuttavia prevista la possibilità di ammettere con provvedimento motivato; il voto di condotta non dovrà essere inferiore a 6.
- Nel caso di ammissione all'Esame di Stato con voto di consiglio o una insufficienza in una disciplina, si attribuisce un credito pari al minimo della fascia, salvo nel caso in cui l'alunno ha uno scarto di media pari o superiore allo 0,5 prima di attribuire il voto di consiglio.

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[illegible]

N.B. Eventuali differenze nell'attribuzione del punteggio di credito scolastico, a parità o in presenza di medie finali molto simili, sono da ricondurre ai criteri stabiliti dal Collegio dei Docenti del 27/5/22. In particolare, laddove la media sia stata raggiunta tramite l'attribuzione di uno o due voti di consiglio (finalizzati al superamento di insufficienze), il credito è stato assegnato collocando l'alunno nella fascia corrispondente, ma con la banda di oscillazione minima prevista.

Tab. 3 Situazione di profitto complessivo alla data del 12/05/2025

Discipline	I.E.V. - N.A.	8≤M <10	7≤ M<8	6<M< 7	M=6	M<6
Lingua e letteratura italiana						
Storia						
Lingua straniera Inglese						
2^ Lingua straniera: Francese						
2^ Lingua straniera: Tedesco						
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva						
Matematica						
Scienza e Cultura dell'Alimentazione						
Laboratorio e servizi enogastronomia -settore Cucina						
Laboratorio e servizi enogastronomia -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	
2^ Lingua straniera: Tedesco		X	
2^ Lingua straniera: Francese		X	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva		X	
Matematica		X	
Scienze e Cultura dell'Alimentazione		X	
Laboratorio e servizi enogastronomia-settore cucina		X	
Laboratorio e servizi enogastronomia-settore Sala e Vendita		X	
Sc. Motorie e Sportive		X	
Religione Cattolica		X	
Educazione Civica		X	

Tab. 5 Composizione del Consiglio di Classe e Continuità Didattica

Materie	Docenti	Continuità didattica nel Triennio		
		3°anno	4°anno	5°anno
Italiano	Frazzano Lucia	X	X	X
Storia	Frazzano Lucia	X	X	X
Lingua Inglese	Iatesta Lucia	X	X	X
2^ Lingua straniera: Francese	Mucciacito Giuseppina	X	X	X
2^ Lingua straniera: Tedesco	Trigiani Marisa	X	X	X
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Venditti Massimiliano	X	X	X
Matematica	Ciminiello Antonella			X
*Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Berardi Roberto			X
*Laboratorio e servizi enogastronomici settore cucina	D'Apolito Michele	X	X	X
Laboratorio e servizi enogastronomici settore Sala e Vendita	Colia Pasquale			X
*Sc. Motorie e Sportive	Sperinteo Camillo	X	X	X
Religione cattolica	Colagrossi Maria Ezilda	X	X	X
Educazione Civica	Moccia Angela	X	X	X
Sostegno	Ferretti Piera	X	X	X
Sostegno	De Troia Luca	X	X	X

* Membri interni all'esame di Stato

UDA PROGRAMMATE

Le UDA interdisciplinari sviluppate nel corso dell'A.S. sono le seguenti:

- 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 delle singole discipline 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:

Strumenti:

Tab. 6 Tipologie delle verifiche

Discipline	Verifiche Orali	Tema Relazione Testo argomentativo	Questionari	Prove strutturate e semi-strutturate	Problemi Esercizi Analisi del testo	Prove Pratiche	DDI
Lingua e letteratura italiana	X	X		X	X		
Storia	X	X		X	X		
Lingua Inglese	X			X			
2 ^ Lingua straniera: Francese	X	X		X	X		
2^ Lingua straniera: Tedesco	X			X			
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	X			X	X		
Matematica	X			X	X		
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	X	X		X	X		
Laboratorio e servizi enogastronomia-settore cucina	X			X		X	
Laboratorio e servizi enogastronomia-settore Sala e Vendita	X		X			X	
Scienze Motorie e Sportive	X			X		X	
Religione Cattolica	X						
Educazione Civica	X	X	X	X			

Mezzi:

a) Biblioteca Multimediale	b) calcolatrici
c) libri di testo	d) sussidi audiovisivi
e) dizionari	f) sussidi multimediali
g) fotocopie	h) video in lingua
i) quotidiani e riviste	l) videolezioni

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 DI VALUTAZIONE DELL'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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE ATTIVITÀ LABORATORIALI

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

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 CURRICOLARI ED EXTRACURRICULARI

Il Consiglio di Classe ha integrato la propria programmazione con quella inserita nel piano dell'orientamento allegato al PTOF 2022/25, proponendo le seguenti attività curriculari ed extracurriculari:

ATTIVITÀ CURRICULARI

- Progetto DIOR UNIFG – DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE
- Attività EDUCARE ALLA SCELTA PER IL FUTURO
 - Fiera ORIENTAPUGLIA - 05/10/2024
 - IN CIBUM – Scuola di alta formazione Gastronomica 25/10/24
 - ASSORIENTA: Incontro con le Forze Armate e Forze di Polizia 27/11/24
 - NABA – NUOVA ACCADEMIA DI BELLE ARTI 16/12/24
 - Incontro con Referente ALMA – 12/12/2024
 - Incontro con ITS TURISMO Puglia - 10/02/2025
- PROGETTI A CARATTERE ORIENTATIVO: RIFLESSIONE SULLE PROPRIE EMOZIONI
 - Incontro con l'autore TRIFONE GARGANO “ Uno nessuno centomila selfie” - 02/04/25
 - Visione Film “PANTALONI ROSA” - 21/11/24
 - Visione Film “ONE LIFE” – 27/01/2025
 - PAOLA CATAPANO. L'avventura della scienza: dalla fisica fondamentale alla sostenibilità - 11/11/24
- EVENTI CON ESPERTI ESTERNI - INCONTRI DIVULGATIVI SU TEMI CULTURALI, DI ATTUALITÀ, DI LEGALITÀ, DELLA SALUTE
 - I GIOVANI E LA SICUREZZA STRADALE - 20/03/2025
 - INTELLIGENZA ARTIFICIALE: RISCHI E BENEFICI 29/01/25
 - SALUTE E SOSTENIBILITÀ A TAVOLA 29/2/25
 - MI ILLUMINO DI LIBERTÀ. Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza sulle donne 25/11/2024
 - EDUCAZIONE FINANZIARIA 01/04/2025
 - Convegno con l'On. Paola Frassinetti L'EDUCAZIONE ALIMENTARE: IL RUOLO DELLA SCUOLA 21/01/25
- VISITE GUIDATE A CARATTERE ORIENTATIVO
 - ORIENTAMENTO presso UNIMOL-DIPARTIMENTO DI SCIENZE TURISTICHE - SEDE DI TERMOLI – 07/05/2025
 - Open Week presso DIPARTIMENTO DAFNE- UNIVERSITÀ DI FOGGIA 24/03/2024
 - VISITA CONSIGLIO REGIONALE DELLA PUGLIA VISITA CONSIGLIO REGIONALE DELLA PUGLIA 24/03/2025
- INCONTRI CON SOGGETTI DEL TERZO SETTORE - ESPERIENZE IN SITUAZIONE
 - Incontro d'informazione e orientamento con i referenti FMTS GROUP - 17/03/25
 - Incontro preparatorio RECRUITING ROBINSON – 27/02/2025
 - Incontro con referente RECRUITING ROBINSON - 10/03/2025

- PROGETTI PNRR
 - COMPETENZE STEM E MULTILINGUISTICHE SYLLABUS 5.0

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI

- Progetti PTOF
- Progetti PNRR:
 - Competenze multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023)
 - Restiamo insieme Avviso/decreto: M4C1I1.4-2023-1362 - Iniziative di formazione per la riduzione dei divari negli apprendimenti nell'ambito dell'Agenda Sud
 - Riscopriamo la scuola Avviso/decreto: M4C1I1.4-2024-1322 - Riduzione dei divari negli apprendimenti e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 19/2024)
- PON Piano Estate – Progetto TUTTA UN’ALTRA SCUOLA
- PON “Le Ali del Bonghi” – PCTO ALL’ESTERO

EDUCAZIONE CIVICA

In applicazione della L. 92/2020, 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. 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. Il nostro Istituto ha provveduto a realizzare una revisione dei curricoli per adeguarli alle nuove disposizioni, definendo il curricolo di educazione civica con indicati i traguardi di competenza, i risultati di apprendimento e gli obiettivi specifici di apprendimento. L’insegnamento di ed. civica ha previsto un monte orario di 33 ore e una valutazione propria e ruota attorno a tre assi principali: la Costituzione, lo sviluppo sostenibile e la cittadinanza digitale.

- Con lo studio della Costituzione gli studenti 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, sul benessere psico-fisico e la sicurezza alimentare, ecc... linea con quanto previsto dall’Agenda 2030 dell’Onu.

- Per quanto concerne la cittadinanza digitale, gli studenti acquisiscono le capacità di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali, di comprendere i rischi e le insidie che l'ambiente digitale può nascondere, considerandone anche le possibili conseguenze.

Nelle classi quinte sono stati proposti agli studenti i seguenti percorsi di educazione civica, riassunti nella seguente tabella:

COSTITUZIONE		
Tema	Abilità	Conoscenze
Costituzione	Saper costruire il proprio percorso di vita nel rispetto dei diritti fondamentali della persona sanciti dalla Costituzione. Cogliere il significato del principio di uguaglianza sostanziale, legandolo anche all'impegno dello Stato a riconoscere a tutti il diritto all'istruzione e al lavoro.	Norme giuridiche e valore delle regole. I soggetti del diritto. Lo Statuto albertino e la Costituzione della Repubblica italiana. L'iter storico che ha portato alla nascita della Costituzione italiana. I principi fondamentali della Costituzione. I diritti civili: le libertà individuali I diritti etico-sociali: la famiglia, l'istruzione e la salute. I diritti economici: la tutela del lavoro I diritti politici: il voto e i partiti politici. I doveri del cittadino. I simboli dello Stato italiano: la bandiera, l'inno e l'emblema.
Istituzioni dello Stato italiano	Saper partecipare consapevolmente e responsabilmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità.	I tre poteri dello Stato: legislativo, esecutivo e giudiziario. Il Parlamento Il Governo Il Presidente della Repubblica La Magistratura
L'Europa e gli organismi internazionali	Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo.	La nascita dell'Unione Europea e le istituzioni dell'Unione Europea. L'Organizzazione delle Nazioni Unite. La dichiarazione universale dei diritti

		umani. Le organizzazioni internazionali
Nozioni di diritto del lavoro	Sapersi orientare nei modelli organizzativi per l'accesso al lavoro	Il lavoro subordinato. Il lavoro autonomo e l'impresa.
Educazione finanziaria	Acquisire comportamenti corretti e responsabili sui temi finanziari, assicurativi e previdenziali, capaci di avere un rapporto corretto con il denaro e di fare scelte responsabili.	La moneta. La moneta unica europea. Le cripto valute.
Educazione alla legalità e contrasto alle mafie	Saper riconoscere e praticare con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità.	La lotta contra la mafia, "Giornata della Memoria e della Legalità" (21 marzo) per ricordare le vittime innocenti delle mafie. Incontro dibattito con la Polizia Penitenziaria sui temi della legalità
Sviluppo Sostenibile		
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Saper riconoscere, capire ed esporre le finalità dell'Agenda 2030.	L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Sconfiggere la povertà. Il diritto all'istruzione. La parità di genere: Le leggi che hanno promosso l'emancipazione femminile in Italia dal 1945 al 2019. Incontro – dibattito sulla violenza contro le donne (25 novembre 2024). La lotta contro il cambiamento climatico.
CITTADINANZA DIGITALE		
Pericoli degli ambienti digitali	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema di valori che regolano la	Le fake news. Le minacce informatiche. L'intelligenza artificiale. L'identità digitale. La firma elettronica.

	vita democratica.	
--	-------------------	--

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 curriculari, 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 Cucina che sappiano affrontare con agevole disinvoltura le proposte specifiche del settore.

TUTOR SCOLASTICO

Il docente tutor PCTO prof. D'Apolito Michele, individuato nel terzo e 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.

PROSPETTO ATTIVITA' PCTO CLASSE 5^B IPSSAR A.S. 2024 2025

Cognome Nome	Classe	Descrizione percorso	Descrizione sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura

ESAME DI STATO

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE

D'ESAME

PRIMA PROVA SCRITTA (ART. 19 O.M. 67/2025)

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 10 aprile 2025

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. 67/2025)

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.

Il Consiglio ha deliberato di svolgere la seconda prova in forma scritta e non scritta-pratica per evitare possibili problemi di svolgimento/valutazione della parte pratica. La prova, predisposta il giorno stesso della ricezione del plico ad essa attinente (martedì 19 ed entro mercoledì 2 luglio per la sessione suppletiva), dovrà 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.

In sostituzione della seconda prova scritta d'esame, il cdc ha deliberato di svolgere esercitazioni finalizzate al rinforzo degli argomenti trattati

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. 67/2025)

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.

Ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d) del d.lgs 62 del 2017, come modificato dall'art. 1, co.1, lettera c), punto 1, della legge del 1° ottobre 2024, n. 150, nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art.3, lettera a), sub.iv.

Il colloquio si svolgerà a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Linee guida per gli istituti professionali. Il materiale è

costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, predisposto e assegnato dalla sottocommissione ed è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

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 dell' O.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 V B ENOGASTRONOMIA - CUCINA

Docente	Discipline	Firme**
Frazzano Lucia	Lingua e letteratura Italiana	Lucia Frazzano
Frazzano Lucia	Storia	Lucia Frazzano
Iatesta Lucia	Lingua Inglese	Lucia Iatesta
Mucciacito Giuseppina	2^ Lingua straniera: Francese	Giuseppina Mucciacito
Trigiani Marisa	2^ Lingua straniera: Tedesco	Marisa Trigiani
Ciminiello Antonella	Matematica	Antonella Ciminiello
Venditti Massimiliano	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Massimiliano Venditti
Berardi Roberto *	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Roberto Berardi
D'Apolito Michele*	Laboratorio e servizi enogastronomia -settore cucina	Michele D'Apolito
Colia Pasquale	Laboratorio e servizi enogastronomia-settore Sala e Vendita	Pasquale Colia
Sperinteo Camillo*	Scienze Motorie e Sportive	Camillo Sperinteo
Colagrossi Maria Ezilda	Religione Cattolica	Maria Ezilda Colagrossi
Moccia Angela	Educazione Civica	Angela Moccia
Ferretti Piera	Sostegno	Piera Ferretti
De Troia Luca	Sostegno	Luca De Troia

* Commissari interni Esami di Stato

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

Lucera, 12 maggio 2025

Firma del Dirigente Scolastico

Prof.ssa Antonella Falco

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 2: Relazioni Alunni B.E.S. (P.E.I.- P.D.P. – P.F.P. – P.E.P. ecc..)

Allegato 3: Unità Didattiche Di Apprendimento Pluridisciplinari

Allegato 4: Monitoraggio invalsi - Simulazioni Tracce



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: 2024/25

Classe V B – Enogastronomia

ESAMI DI STATO 2024/2025 - 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			DESCRIPTORI	P.ti	Punti
IR TO CA DI NI LI RA NE GE	1.Competenze testuali	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione, coerenza testuale	Sviluppa il testo in modo:		attribuiti
			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 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	
IND I CAT			Sviluppa le consegne in modo:		

			Pertinente, esauriente e personale	10	
--	--	--	------------------------------------	----	--

4. Competenze testuali specifiche Analisi e interpretazione di un testo letterario	Rispetto dei vincoli posti nella consegna		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	
	Comprensione del testo		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 lessicale, stilistica e retorica	sintattica,	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	
	Interpretazione del testo		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	
LA COMMISSIONE (firme)			PUNTEGGIO TOTALE	___/100	
			PUNTI ATTRIBUITI	___/20	

Alunno:.....

Classe: 5B- Enogastronomia

ESAMI DI STATO 2024/2025 - 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			DESCRIPTORI	P.ti	Punti
IR TO CA DI NI LI RA NE GE	1.Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione, coerenza testuale	Sviluppa il testo in modo:		attribuiti
			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	
			Sviluppa la traccia (eventualmente titola e paragrafa) in modo:		

INDICATORI			Pertinente, esauriente e personale	10	
------------	--	--	------------------------------------	----	--

	4. Competenze testuali specifiche	Analisi e produzione di un testo argomentativo	Comprensione del testo	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	
			Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo	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	
			Percorso ragionativo e uso di connettivi pertinenti	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	
			Correttezza e congruenza 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 chiare e 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	
			LA COMMISSIONE <i>(firme)</i>		
			PUNTI ATTRIBUITI	___/20	

Alunno:.....

Classe: 5B – Enogastronomia

ESAMI DI STATO 2024/2025

-

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			DESCRIPTORI	P.ti	Punti
R I S T O R I C A D I N I L I N E A R E G	1. Competenze testuali	Ideaazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione, coerenza testuale	Sviluppa il testo in modo:		attribuiti
			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	
			Sviluppa la traccia (eventualmente titola e paragrafa) in modo:		
			Pertinente, esauriente e personale	20	

RI O CAT INDI			Pertinente ed esauriente	18				
	4.Competenze testualispecifiche Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo.	alla traccia (coerenza del titolo e dell’eventuale parafrasezione)	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				
			LA COMMISSIONE (firme)			PUNTEGGIO TOTALE	___/10 0	
						PUNTI ATTRIBUITI	___/20	

ESAMI DI STATO 2024/2025 - COMMISSIONE FG.....
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 (correlato agli obiettivi della prova)	Descrittore	Punteggio	Punteggi o attribuito
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (MAX 3 PUNTI)	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 (MAX 6 PUNTI)	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. (MAX 8 PUNTI)	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	
	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio	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	

specifico di pertinenza del settore professionale (MAX 3 PUNTI)	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		

All. A - Griglia di valutazione per la prova orale

 Alunno:.....Classe: **5B – Enogastronomia**
ESAMI DI STATO 2024/2025 - COMMISSIONE FG.....
Convitto Nazionale Statale “Ruggiero Bonghi” – Lucera

Indicatori	Livelli	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.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	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	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	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	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	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	0.50	
	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	1.50	
	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	2.50	
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	0.50	
	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	1.50	
	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	2.50	
Punteggio totale della prova				



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 2

Relazioni Alunni B.E.S.
(P.E.I.- P.D.P. – P.F.P. – P.E.P. ecc..)

RELAZIONE FINALE
(Allegato riservato - Documento del 15 maggio)

ANNO SCOLASTICO: 2024/25

Classe V B - CUCINA

OMISSIS



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 Pluridisciplinari

ANNO SCOLASTICO: 2024/25

Classe V B – ENOGASTRONOMIA

Titolo	Itinerario tra le città di fondazione del '900
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 ● 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 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.
	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 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 tecnologico professionale e scientifico	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;
- ☐ 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;

- X 4. competenza digitale;
- ☐ 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- ☐ 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)	
Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economicoproduttivi, 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	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)	
Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale
ITALIANO (2)	

Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale testi letterari, per Strumenti per l'analisi e l'interpretazione l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.	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)	
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	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. 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)	
Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (INDIRIZZO SALA E VENDITA) (11)	
Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (6)	
• Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i> • Meccanismi di fidelizzazione del cliente.	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)	

• Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i> • - Meccanismi di fidelizzazione del cliente.	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)	
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).	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (1-4)	
Dieta mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento. Linee guida.	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)	
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.	Progettare attività/iniziative 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)	
• Il mercato turistico e le sue tendenze • Elementi di marketing dei servizi turistici	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)	

- le olimpiadi moderne; gli sport olimpici; i simboli olimpici; - le paraolimpiadi e i simboli della manifestazione.	valorizzare lo sport e i suoi valori sociali attraverso manifestazioni di elevato rilievo economico e sociale come le olimpiadi.
---	--

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	Il Novecento: il pensiero e la poetica di alcuni autori caratterizzanti il XX secolo, analisi di brani scelti e produzione di testi espositivoargomentativi	30	Saper comprendere e analizzare i testi proposti cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento		Lingua e Letteratura Italiana
3	Il secolo breve dei Totalitarismi: Stalinismo, Fascismo, Nazismo	20	Saper inquadrare e analizzare il periodo storico oggetto di studio e comprendere le motivazioni e le dinamiche alla base della nascita e sviluppo dei regimi totalitari		Storia
4	Linee guida per una sana alimentazione. Dieta mediterranea e Ancestral Keys. Piramide alimentare. Modelli dietetici vegetariani e diete a basso contenuto di carboidrati.	20	Saper 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.		Scienza e cultura dell'alimentazione
	Attività in laboratorio per la preparazione di un menu con prodotti a filiera locale iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette		Saper elaborare un menu e saper preparare i relativi piatti promuovendo l'utilizzo dei prodotti del territorio iscritti nel registro dei prodotti di qualità della Comunità Europea		Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina

5	Simulazione in laboratorio, sulle tecniche di comunicazione, come e cosa consigliare al cliente in base alle sue richieste e/o esigenze personali.	12	Saper capire le aspettative del commensale, affrontare e consigliare in modo professionale cibi e vivande che valorizzano il territorio che rappresentiamo.		Lab. di Enog. Sala e Vendita
	Attività in laboratorio per la preparazione di dolci e prodotti dell'arte bianca con alimenti a filiera locale iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette		Saper preparare dolci e prodotti dell'arte bianca promuovendo l'utilizzo degli alimenti del territorio		Laboratorio di pasticceria
	Studio dei seguenti argomenti: le Agenzie di viaggio il pacchetto turistico alberghiero e delle imprese di viaggi Turismo ed Enogastronomia regionale Laboratorio: itinerario di una delle città di fondazione degli inizi del '900	14	Conoscere le diverse tipologie di agenzie di viaggio, le caratteristiche del pacchetto alberghiero e delle imprese di viaggi. Saper creare e pubblicizzare un pacchetto turistico che ha come meta una città di fondazione degli inizi del '900.	Attività di studio e di laboratorio	Lab. accoglienza turistica
6	Redazione di varie tipologie di menu	8	Saper redigere vari tipi di menu per la promozione dei prodotti locali con certificazione di qualità		Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina in Sala
	Simulazione in laboratorio, sulle tecniche di comunicazione, come e cosa consigliare al cliente in base alle sue richieste e/o esigenze personali.		Saper capire le aspettative del commensale, affrontare e consigliare in modo professionale cibi e vivande che valorizzano il territorio che rappresentiamo.		Lab. di Enog. Sala e Vendita in Cucina
7	Visione di siti web e di video tematici. Svolgimento dei seguenti contenuti: <i>Accoglienza:</i> il mercato turistico nazionale ed internazionale;	35	Elaborazione dei dati per ottenere le informazioni utili alla ricerca.	Capacità degli studenti di reperire ed elaborare dati attraverso l'ascolto e l'utilizzo	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

	normativa nazionale, internazionale e comunitaria del settore turistico; le nuove tendenze del turismo. Enogastronomia/sala e vendita: il mercato turistico nazionale ed internazionale; normativa nazionale, internazionale e comunitaria del settore turistico; le nuove tendenze del turismo Pasticceria: il mercato turistico le nuove tendenze del turismo	28		di strumenti informatici.	
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 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 territorio e
10	Studio dei seguenti contenuti: Accoglienza Turistica Itinerario di una delle città dell'inizio del Novecento. Enogastronomia/Sala e Vendita 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	Enogastronomia - Sala e Vendita Accoglienza turistica		
		152	Pasticceria		
		135			

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:

In uscita

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.

Indicat ore	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:

In uscita

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.

Indicat ore	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:

In uscita

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).

Indicat ore	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:

In uscita

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:

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 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.			
Indicat ore	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 idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. 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.			
Indicat ore	6. Sei in grado di effettuare scelte professionali per la gestione del cliente coerenti con il contesto nel rispetto della cultura della clientela? 8. Sei in grado di realizzare prodotti turistici integrati e di effettuare scelte per la loro promozione coerente con il contesto territoriale?		
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 assegnati.	Con l'aiuto del docente ho saputo svolgere il compito assegnati.	Non sono stato capace di svolgere in maniera autonoma e in modo corretto il compito assegnati.

Scienza e cultura dell'alimentazione In uscita 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. 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.			
Indicat ore	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?		
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 assegnati.	Con l'aiuto del docente ho saputo svolgere il compito assegnati.	Non sono stato capace di svolgere in maniera autonoma e in modo corretto il compito assegnati.

Scienze motorie e sportive 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	Riesco ad Interpretare con senso critico i fenomeni sociali legati al mondo dello sport, come pubblicità, doping e correttamenti scorretti?		
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	Il piano di marketing
	Quinte IPSSAR
Classe	1° Quadrimestre
	Laboratorio di enogastronomia: 119 Laboratorio di Sala e Vendita: 119 Laboratorio di Pasticceria: 121
Periodo	Accoglienza turistica: 126
Durata in ore	Docente di DTA (Docente coordinatore)
Disciplina di riferimento	Risorse interne Docenti di - Laboratorio sala e vendita - Sc. Motorie e sportive - DTA - lettere - scienza e cultura dell'alimentazione - Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica - laboratorio di sala e vendita - laboratorio di enogastronomia - laboratorio di pasticceria - Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi - L1-L2
Discipline concorrenti	
Tematica generale	Il marketing
Compito di realtà	<i>Accoglienza:</i> realizzazione di un piano di marketing di un Hotel. <i>Enogastronomia e sala e vendita:</i> realizzazione di un piano di marketing di un'impresa ristorativa. <i>Pasticceria:</i> realizzazione di un piano di marketing di un'impresa dolciaria.

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 sociale storico	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 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).
Asse dei linguaggi	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.
	1	In uscita 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.
Asse scientifico tecnologico e professionale	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.
	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.
		In uscita

	5	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)	
Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economicoproduttivi, 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	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)	
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.	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. 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)	

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	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
---	--

Aspetti socio-linguistici	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)	
Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di programmazione e controllo dei costi.	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)	
- Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci • - Tecniche di programmazione e controllo dei costi.	Applicare e specifiche procedure tecniche di gestione d'impresa.
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (2)	
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.	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. 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)	

Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.	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)	

Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di programmazione e controllo dei costi.	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	
Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del Made in Italy	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)	
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	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	
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.	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	

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	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)	
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	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

Fasce	descrizione dell'attività	durata in ore	Esiti attesi	Evidenze	Disciplina
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: Il marketing il marketing strategico il marketing operativo il web marketing il marketing plan Enogastronomia/ sala e vendita/ pasticceria: Il marketing il marketing strategico il marketing operativo il web marketing il marketing plan Redazione del piano di marketing	47 37	Elaborazione di dati per ottenere le informazioni utili alla definizione del prodotto finale utilizzando tecniche di marketing.	Capacità degli studenti ed reperire elaborare dati e attraverso l'ascolto di strumenti informatici	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
3	Studio dei seguenti argomenti: L'approvvigionamento	15	Saper pianificare un evento, quantificando le		Lab. sala e Vendita

	- Le politiche di approvvigionamento - Il magazzino - La gestione delle scorte - Costi di produzione del settore cucina - Il food cost: tipologie e metodi di calcolo		fasi di lavoro, dalla realizzazione del menu, dagli acquisti alla definizione del food cost		
4	Studio dei seguenti argomenti: - 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 - Che cosa prevede il contratto di banqueting - Che cos'è la scheda evento	8	Saper pianificare un evento, definendo le fasi di lavoro, con la realizzazione della scheda evento.		Lab. sala e Vendita cucina in
5	D'Annunzio, la voce del regime: pensiero e poetica;	10	Saper comprendere e analizzare i testi proposti cogliendone gli elementi caratteristici e le relazioni		Lingua Letteratura italiana e

	analisi di brani scelti e produzione di testi espositivo-argomentativi la pubblicità: realizzazione di slogan efficaci e convincenti per la pubblicità di un prodotto	5	con l'argomento di riferimento; Saper realizzare testi adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro linguistico più adeguato.		
--	--	---	--	--	--

6	La diffusione dei giornali dei quotidiani; la propaganda nazifascista	5	Saper inquadrare e analizzare il periodo storico oggetto di studio e comprendere le motivazioni e le dinamiche alla base dello sviluppo della propaganda nazifascista		Storia
7	Qualità degli alimenti I marchi di qualità dei prodotti tipici Tutela del Made in Italy	12	Saper promuovere un evento enogastronomico nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy		Scienza e cultura dell'alimentazione
8	Studio dei seguenti argomenti: - Il marketing al Front Office: - Il turista di oggi - L'addetto al F.O. di oggi - La comunicazione al F.O. - Le tecniche di vendita al F.O. Laboratorio: - servizi innovativi per il F.O. - tecniche di vendita e fidelizzazione	20	Conoscere le caratteristiche della clientela ed adeguare i servizi offerti e le politiche di vendita. Saper proporre servizi innovativi e applicare tecniche di vendita e fidelizzazione.	Attività di studio e di laboratorio	Lab. accoglienza turistica
9	Studio dei seguenti argomenti: 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.		Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina
10	Studio dei seguenti argomenti: 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 Che cosa prevede il contratto di banqueting	8	Saper definire i contratti di banqueting e catering cogliendone le differenze		Laboratorio di cucina in sala

11	Pasticceria Gestione dei processi produttivi Focus Layout Il modello industria 4.0	10	Saper attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Capacità degli allievi di applicare metodi e piani di produzione per organizzare in modo efficace risorse tecniche e umane	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
12	Sc. motorie e sportive: cos'è il marketing sportivo; società sportiva e associazione sportiva; contratti sportivi dilettantistici e professionistici	12	saper organizzare un evento sportivo dalla promozione alla realizzazione	capacità di collaborare per la realizzazione di lavori di gruppo; essere in grado di lavorare in equipe	sc. motorie e sportive
13	Studio dei seguenti argomenti: L'approvvigionamento Le politiche di approvvigionamento Il magazzino	15	Saper pianificare un evento, quantificando le fasi di lavoro, dalla realizzazione del menu, dagli acquisti alla		Laboratorio di pasticceria

	La gestione delle scorte Costi di produzione del settore pasticceria Il food cost: tipologie e metodi di calcolo		definizione del food cost.		
14	I contenuti sono i seguenti: Accoglienza Turistica Marketing Enogastronomia/Sala e Vendita/Pasticceria Le quattro P del marketing	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, testi proposti, cogliendone alcuni elementi caratteristici. Non ho 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 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	Sono riuscito a descrivere le fasi e quantificare la	Guidato dal docente sono riuscito a descrivere le fasi e	Con l'aiuto del docente e dei miei compagni sono riuscito a

la realizzazione di un evento.	realizzazione di un evento.	quantificare la realizzazione di un evento.	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 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 <i>Destination Marketing</i> 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. In uscita 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.			
Indicat ore	Ho saputo definire le specifiche per l'allestimento di un evento Made in Italy?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Sono riuscito 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 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.			
Indicat ore	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	
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) In uscita 5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative..			
Indicat ore	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 ● 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	Realizzazione di un elaborato scritto o multimediale: 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
	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.

Asse sociale	storico 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 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 matematico	10	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.
Asse scientifico tecnologico e professionale	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
	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.
	9	In uscita 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	In uscita 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.
	3	In uscita Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

	5	In uscita Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
--	---	--

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)	
Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economicoproduttivi, 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	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	
Il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale , economica e tecnologica.	• Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo
ARTE E TERRITORIO (6)	
Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale
ITALIANO (2)	

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.	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.

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	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. 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

Variabili e funzioni	Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi Saper costruire semplici modelli matematici in economia
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA (3)	

Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP . Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica	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)	

Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP . Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica	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)	
Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	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)	
Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.	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	
Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP . Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica	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	
- Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature - Il sistema HACCP - Additivi, etichette ed imballaggi alimentari	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)	
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.	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	
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	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

Tecniche di reportistica aziendale	economico e per la valutazione della sua sostenibilità
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI settore pasticceria - competenze 2 e 5	
Tecniche di realizzazione, erogazione del prodotto/servizio e lavorazione Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.	Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.	• 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.
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	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

Fas e	descrizione dell'attività	dur ata in ore	Esiti attesi	Evidenze	Disciplina
1	Presentazione dell'UdA	1	Coinvolgimento del gruppo classe		Docente Coordinatore UdA
2	Visione del video e/o lettura di articoli documentati sul tema dell'UdA. Svolgimento dei seguenti argomenti: Accoglienza: la pianificazione e la programmazione il budget il business plan Enogastronomia/sala e vendita: la pianificazione e la programmazione il budget il business plan Pasticceria: la pianificazione e la programmazione il budget il business plan Realizzazione del compito di realtà	47 37 37	Elaborazione dei dati per ottenere 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	Svevo: il riscatto di Zeno pensiero e poetica; analisi di brani scelti e produzione di testi espositivo-argomentativi Pirandello: una nuova vita per Mattia Pascal pensiero e poetica; analisi di brani scelti e produzione di testi espositivo-argomentativi	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	La belle Epoque La società di massa il Taylorismo e la catena di montaggio (dalla Ford ai lager nazisti)	7	Saper inquadrare e analizzare il periodo storico oggetto di studio e comprenderne le motivazioni e le dinamiche		Storia

6	Buone pratiche igieniche Igiene del personale Contaminazione indiretta Sicurezza alimentare e sistema HACCP Etichettatura e confezionamento degli alimenti	20	Saper applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza alimentare		Scienza e cultura dell'alimentazione
7	Studio dei seguenti argomenti: - 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	Studio dei seguenti argomenti • 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	Studio dei seguenti argomenti: 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: - 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: 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: - 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 - Lavorazione del cioccolato. - Le macchine per il cioccolato:	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	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi

	temperatrice e ricopritrice.			scelte tecniche settore.	
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 tecniche amministrativ e della struttura ricettiva.
Totale ore impegnate		149	Enogastronomia - Sala e Vendita		
		165	Accoglienza turistica Pasticceria		
		151			

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 dovreste 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 con l'aiuto del docente, il periodo storico del XX secolo e ne ho compreso le principali motivazioni e le dinamiche.	Ho inquadrato e ho compreso le motivazioni e le dinamiche con l'aiuto del docente, il periodo storico del XX secolo e ne ho compreso le principali motivazioni e le 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 le dinamiche .

Arte e Territorio: In uscita 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: 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	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	Ho compreso e analizzato i testi proposti, cogliendone gli elementi caratteristici e le	Ho compreso e analizzato, con l'aiuto del docente , i testi proposti, cogliendone gli	Ho compreso, in modo parziale, con l'aiuto del docente e dei miei compagni i

elementi caratteristici e le relazioni con l'argomento di riferimento.	con di relazioni l'argomento riferimento.	elementi essenziali caratteristici e le principali relazioni con l'argomento di riferimento.	testi proposti, cogliendone alcuni elementi caratteristici.
--	--	--	---

Lingua Straniera L1 - L2: 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.			
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 i rischi di contaminazione durante le ore di 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 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 i rischi di contaminazione durante le ore di 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			
Indicat ore	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 dell'HACCP	Sotto la guida del docente sono riuscito a definire i sette principi dell'HACCP	Non ho saputo definire facilmente i sette principi 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			
Indicato re	Hai saputo individuare i principali rischi di contaminazione durante l'attività laboratoriale?		
livello avanzato	livello intermedio	livello base	livello iniziale
Ho saputo individuare 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			
Indicat ore	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

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

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

2.

3.

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 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 Classe Periodo Durata in ore Disciplina di riferimento Discipline concorrenti Tematica generale Compito di realtà	I prodotti bio e il turismo			
	Quinte IPSSAR			
	2° Quadrimestre			
	Enogastronomia: 96 Sala e Vendita: 103 Accoglienza turistica: 116 Pasticceria: 98			
	In base all’indirizzo: Docente di Laboratorio (Docente coordinatore Enogastronomia, Accoglienza turistica, Sala e Vendita e Pasticceria)			
	Risorse interne Docenti			
	di			
	- 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			
	Prodotti agroalimentari e turismo			
	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 sociale storico	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.

		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 tecnologico e logistico professionale	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.
	5	In uscita Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
	8	In uscita 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.

Competenze chiave europee	
X	1. competenza alfabetica funzionale;
X	2. competenza multilinguistica;
☐	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;
☐	7. competenza imprenditoriale;
X	8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Contenuti disciplinari

Conoscenze	Abilità
STORIA (1-3)	

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 economicoproduttivi, 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.	Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori imm modificabili 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)	
Il Magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale , economica, tecnologica.	Riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.
ITALIANO (2)	
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.	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)	
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	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.

Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale	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. 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)	
Elementi di eco-gastronomia Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità	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)	
Elementi di eco-gastronomia	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)	
Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione	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)	
Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione	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)	
Elementi di eco-gastronomia Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità	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)	
La sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici"	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)	
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.	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)	
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.	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)	
stile di vita e sedentarietà; alimentazione e sport; indice di massa corporea; alimentazione sostenibile; piramide alimentare mediterranea e bio.	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)	

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	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	Visione di siti web e svolgimento dei seguenti argomenti: Enogastronomia, Sala e Vendita: consumi e abitudini alimentari marchi di qualità alimentari prodotti a km0 il turismo sostenibile e accessibile approfondimento ristorazione bio Accoglienza turistica conoscenza delle abitudini alimentari e influenza dei marchi nella scelta di acquisto dei turisti. il turismo sostenibile e accessibile. approfondimento sui Bio Hotel Pasticceria: 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 ed elaborare dati attraverso l'ascolto e l'utilizzo di strumenti informatici	DTA
	Studio dei seguenti argomenti: il turismo caratteristiche del turista sostenibile le strutture ricettive sostenibili approfondimento sui Bio Hotel Laboratorio: 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

3	Studio dei seguenti argomenti:	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
	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				

	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	Studio dei seguenti argomenti:	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
	Come si organizza un banchetto				
	Che cosa prevede il contratto banqueting				
4	Che cos'è la scheda evento	8	Saper redigere un menu sostenibile in base alla stagionalità dei prodotti agroalimentari		Laboratorio di cucina in sala
	Come va organizzata la logistica				
	Come va organizzato il servizio di sala				
5	Studio dei seguenti argomenti:	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
	C'è cibo per tutti?				
	Bio o non bio?				
	Meno spreco meno fame				
	La posizione della Chiesa sugli OGM				

6	Produzione agroalimentare e impatto ambientale (filiera corta e sistemi produttivi sostenibili)	15	Saper formulare un menu altamente sostenibile e saper analizzare correttamente la doppia piramide alimentare		Scienza e cultura dell'alimentazione
	Consumi "etici" (prodotti equosolidali, agricoltura sociale, proposta di slow food)				
	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: la qualità totale il sistema qualità Italia documenti per la qualità normativa di riferimento Il controllo della qualità: strumenti per il miglioramento qualità della	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 i 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	Enogastronomia Sala e Vendita Accoglienza turistica Pasticceria
	103	
	116	
	98	

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 dovreste 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.
- 7.

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: In uscita 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:

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	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:

In uscita

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:

In uscita

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 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 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 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: In uscita 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.			
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:

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.

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.

Indicat ore	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.

In uscita

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

Indicat ore	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

In uscita

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

Indicat ore	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)			
In uscita			
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.



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 4

MONITORAGGIO INVALSI SIMULAZIONI: tracce svolte

ANNO SCOLASTICO: 2024/25

Classe V B – Enogastronomia

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO**

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**PROPOSTA A1**

Giuseppe Ungaretti, *Pellegrinaggio*, in *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 2005.

Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916

In agguato
in queste budella
di macerie
ore e ore
ho strascicato
la mia carcassa
usata dal fango
come una
suola
o come un seme
di spinalba¹

Ungaretti
uomo di pena
ti basta un'illusione
per farti coraggio

Un riflettore
di là
mette un mare
nella nebbia

Pellegrinaggio fa parte della raccolta *L'Allegria*, pubblicata nel 1931, che testimonia l'intensità biografica e realistica nonché la ricerca di forme nuove delle liriche di Giuseppe Ungaretti (1888 – 1970). La poesia trae ispirazione dall'esperienza vissuta da Ungaretti durante la Prima guerra mondiale.

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. Individua le similitudini utilizzate da Ungaretti nella prima parte della poesia e illustrane il significato.
3. Per quale motivo il poeta si riferisce a se stesso come *'uomo di pena'*?
4. La parte conclusiva del componimento esprime la volontà di sopravvivenza attraverso il ricorso a un'immagine attinente al tema della luce: illustrala e commentala.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Ungaretti e/o di altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano il dramma della guerra e della sofferenza umana.

¹ *spinalba*: biancospino.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA A2

Luigi Pirandello, *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*, edizione a cura di Simona Micali, Feltrinelli, Milano, 2017, pp.12-14.

«Soddisfo, scrivendo, a un bisogno di sfogo, prepotente. Scarico la mia professionale impassibilità e mi vendico, anche; e con me vendico tanti, condannati come me a non esser altro, che *una mano che gira una manovella*.

Questo doveva avvenire, e questo è finalmente avvenuto!

L'uomo che prima, poeta, deificava i suoi sentimenti e li adorava, buttati via i sentimenti, ingombro non solo inutile ma anche dannoso, e divenuto saggio e industriale, s'è messo a fabbricar di ferro, d'acciaio le sue nuove divinità ed è diventato servo e schiavo di esse.

Viva la Macchina che meccanizza la vita!

Vi resta ancora, o signori, un po' d'anima, un po' di cuore e di mente? Date, date qua alle macchine voraci, che aspettano! Vedrete e sentirete, che prodotto di deliziose stupidità ne sapranno cavare.

Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?

È per forza il trionfo della stupidità, dopo tanto ingegno e tanto studio spesi per la creazione di questi mostri, che dovevano rimanere strumenti e sono divenuti invece, per forza, i nostri padroni.

La macchina è fatta per agire, per muoversi, ha bisogno di ingojarsi la nostra anima, di divorar la nostra vita. E come volete che ce le ridiano, l'anima e la vita, in produzione centuplicata e continua, le macchine? Ecco qua: in pezzetti e bocconcini, tutti d'uno stampo, stupidi e precisi, da farne, a metterli sù, uno su l'altro, una piramide che potrebbe arrivare alle stelle. Ma che stelle, no, signori! Non ci credete. Neppure all'altezza d'un palo telegrafico. Un soffio li abbatte e li ròtola giù, e tal altro ingombro, non più dentro ma fuori, ce ne fa, che - Dio, vedete quante scatole, scatolette, scatolone, scatoline? - non sappiamo più dove mettere i piedi, come muovere un passo. Ecco le produzioni dell'anima nostra, le scatolette della nostra vita!

Che volete farci? Io sono qua. Servo la mia macchinetta, in quanto la giro perché possa mangiare. Ma l'anima, a me, non mi serve. Mi serve la mano; cioè serve alla macchina. L'anima in pasto, in pasto la vita, dovete dargliela voi signori, alla macchinetta ch'io giro. Mi diventerò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.»

Nel romanzo pubblicato nel 1925 con il titolo *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*, Luigi Pirandello (1867 – 1936) affronta il tema del progresso tecnologico e riflette sui suoi possibili effetti.

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 e individua la tesi sostenuta dal protagonista.
2. Nel testo Pirandello utilizza numerosi espedienti espressivi: individuali e illustrane lo scopo.
3. Commenta la frase *'Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?'*.
4. Illustra la visione del futuro che Serafino prospetta quando afferma: *'Mi diventerò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.'*

Interpretazione

Sulla base dell'analisi condotta, approfondisci l'interpretazione complessiva del brano, facendo ricorso a tue conoscenze e letture personali, con opportuni collegamenti ad altri testi e autori a te noti che presentino particolari riferimenti agli effetti che lo sviluppo tecnologico può produrre sugli individui e sulla società contemporanea.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO****PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Giuseppe Galasso**, *Storia d'Europa*, Vol. III, *Età contemporanea*, CDE, Milano, 1998, pp. 441-442.

«La condizione così determinatasi nelle relazioni internazionali, e in particolare fra i grandi vincitori della guerra e in Europa, fu definita «guerra fredda». La definizione, volutamente antitetica, esprimeva bene la realtà delle cose. Lo stato di pace tra le due massime potenze dei rispettivi campi e tra i loro alleati non poteva ingannare sulla realtà di un conflitto ben più consistente e, soprattutto, ben diverso nella sua cronicità, nelle sue manifestazioni e nei modi del suo svolgimento rispetto alla consueta contrapposizione di posizioni e di interessi nei rapporti fra potenze anche nelle fasi di grande tensione internazionale. A conferire al conflitto questo aspetto inedito valse certamente, e fu determinante, l'«equilibrio del terrore» affermatosi con l'avvento delle armi atomiche. E tanto più in quanto nel giro di una dozzina di anni i nuovi armamenti e i sistemi di piazzamento, lancio e destinazione fecero registrare perfezionamenti di tecnica, di precisione e di potenza tali da lasciar prevedere senza possibilità di incertezza che un conflitto atomico avrebbe provocato una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità non solo e non tanto per le perdite e le rovine che avrebbe provocato quanto per l'alterazione insostenibile che avrebbe arrecato all'ambiente terrestre dal punto di vista, appunto, della sopravvivenza stessa del genere umano.

Si prospettava, insomma, un tipo di conflitto i cui risultati finali, chiunque fosse il vincitore, sarebbero stati relativi proprio a questa sopravvivenza più che a qualsiasi altra posta in gioco. Ciò costringeva tutti i contendenti al paradosso di una pace obbligata, di un confronto che poteva andare oltre tutti i limiti tollerabili in una condizione di pace e perfino giungere all'uso di armi potentissime, ma pur sempre non atomiche, armi

«convenzionali», come allora furono definite, ma non poteva e, ancor più, non doveva superare la soglia critica segnata da un eventuale impiego delle armi atomiche. Come non era mai accaduto prima, l'uomo restava, così, prigioniero della potenza che aveva voluto e saputo raggiungere. Uno strumento di guerra, di distruzione e di morte di inaudita efficacia si convertiva in una garanzia, del tutto impreveduta, di pace a scadenza indefinita. La responsabilità gravante sugli uomini politici e sui governi dei paesi provveduti di armi atomiche superava di gran lunga, nella sua portata e nella sua stessa qualità morale e politica, qualsiasi altro tipo di responsabilità che fino ad allora si fosse potuto contemplare nell'esercizio del potere. Sorgeva anche subito il problema della eventuale proliferazione di un siffatto tipo di armamenti. Che cosa sarebbe potuto accadere se essi fossero venuti nella disponibilità di un gran numero di paesi e, soprattutto, se si fossero ritrovati nelle mani di leaders che non fossero quelli di grandi potenze aduse a una valutazione globale dei problemi politici mondiali e continentali e fossero, invece, fanatici o irresponsabili o disperati o troppo potenti in quanto non soggetti al controllo e alle limitazioni di un regime non personale e alle pressioni dell'opinione pubblica interna e internazionale? La lotta contro la proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo in questo campo divenne perciò un tema centrale della politica internazionale e vi apportò un considerevole elemento sedativo (per così dire) di eventuali propensioni a varcare la soglia del temibile rischio di una guerra atomica.»

Comprensione e analisi

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

Sintetizza il contenuto del brano.

Qual è, secondo lo storico Giuseppe Galasso (1929 – 2018), il significato delle espressioni '*guerra fredda*' ed '*equilibrio del terrore*'?

Spiega per quale motivo l'uso dell'arma atomica provocherebbe '*una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità*'.

Quali sono le considerazioni che, secondo l'autore, motivano '*la lotta contro la proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo*'?

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****Produzione**

Ritieni che il cosiddetto *'equilibrio del terrore'* possa essere considerato efficace anche nel mondo attuale, oppure sei dell'opinione che l'odierno quadro geopolitico internazionale richieda un approccio diverso per affrontare gli scenari contemporanei?

Sviluppa in modo organico e coerente le tue argomentazioni, richiamando le tue conoscenze degli avvenimenti internazionali, anche facendo riferimento ad opere artistiche, letterarie, cinematografiche e/o teatrali attinenti all'argomento.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Maria Agostina Cabiddu**, in *Rivista AIC (Associazione italiana dei costituzionalisti)*, n° 4/2020 del 13/11/2020, pp. 367, 383 – 384.

«Bellezza, a nostro avviso, dovrebbe essere, in una immaginaria carta di identità dell'Italia, il primo fra i suoi segni particolari, questa essendo, principalmente, la ragione per cui milioni di visitatori arrivano ogni anno nel nostro Paese, attratti dal suo immenso patrimonio naturale e culturale, che non ha eguali nel resto del mondo, e dalla densità e diffusione, cioè dal radicamento di questo patrimonio nel territorio, nella storia e nella coscienza del suo popolo. [...]

La lungimirante intuizione dei Costituenti di riunire in un unico articolo e di collocare fra i principi fondamentali la promozione dello sviluppo culturale e della ricerca scientifica e tecnica e la tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico della Nazione ci dice non solo del rango da essi assegnato a beni e interessi con ciò posti a fondamento dell'identità nazionale ma anche della loro consapevolezza circa lo stretto legame tra memoria del passato e proiezione nel futuro di un Paese così ricco di storia, natura e cultura come l'Italia. [...]

Sappiamo come la furia della ricostruzione prima e il prevalere delle ragioni di un malinteso sviluppo economico poi abbiano troppo spesso pretermesso¹ quei principi, finendo per colpire anche il nesso fra salvaguardia del patrimonio e progresso culturale e sociale del Paese che la Costituzione indica come fondamentale. [...]

Eppure, a ben guardare, la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno e anzi spesso si è tradotta in manifestazioni spontanee di cittadinanza attiva e nella nascita di formazioni sociali, più o meno strutturate, per la cura delle cose d'arte, dei paesaggi e dei luoghi "del cuore", per l'organizzazione di festival e manifestazioni culturali e artistiche di diverso genere: da Italia Nostra al Touring Club Italia, al FAI fino alle associazioni e comitati privi di personalità giuridica ma non per questo meno capaci di testimoniare quei "legami e responsabilità sociali che proprio e solo mediante il riferimento a un comune patrimonio di cultura e di memoria prendono la forma del patto di cittadinanza".

Questo è, allora, il punto: la crescente domanda di arte, di musica, di paesaggio, di letteratura, in una parola di "bellezza" non può, in alcun modo, essere ricondotta alla categoria dei "beni di lusso" o, peggio, all'effimero e al superfluo. Al contrario, essa ha direttamente a che fare con il senso di appartenenza, di identità e memoria, con il benessere e la (qualità della) vita delle persone e delle comunità, insomma con una cittadinanza "*pleno iure*" e se è così nessuno deve rimanerne escluso.»

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 nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Per quale motivo, a tuo avviso, *'l'intuizione dei Costituenti'* è definita *'lungimirante'*?
3. Nel brano si afferma che *'la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno'*: individua i motivi di tale convinzione.
4. Perché, a giudizio dell'autrice, la *'crescente domanda [...] di "bellezza"'* non può rientrare nella *'categoria dei "beni di lusso"'*?

¹ *pretermesso*: omissso, tralasciato.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze personali, delle tue esperienze e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sulla tematica proposta nel brano. Argomenta in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Nicoletta Polla-Mattiot**, *Riscoprire il silenzio. Arte, musica, poesia, natura fra ascolto e comunicazione*, BCDDe, Milano, 2013, pp.16-17.

«Concentrarsi sul silenzio significa, in primo luogo, mettere l'attenzione sulla discrezionalità del parlare. Chi sceglie di usare delle parole fa un atto volontario e si assume dunque tutta la responsabilità del rompere il silenzio.

Qualsiasi professionista della comunicazione studia quando è il momento opportuno per spingersi nell'agone verbale: la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro. [...] *Si parla perché esiste un pubblico, un ascoltatore. Si parla per impostare uno scambio.* Per questo lavorare sull'autenticità del silenzio e, in particolare, sul silenzio voluto e deliberatamente scelto, porta una parallela rivalutazione del linguaggio, la sua rifondazione sul terreno della reciprocità. Dal dire come getto verbale univoco, logorrea autoreferenziale, al dialogo come scambio contrappuntistico di parole e silenzi.

Ma il silenzio è anche pausa che dà vita alla parola. La cesura del flusso ininterrotto, spazio mentale prima che acustico. [...] Nell'intercapedine silenziosa che si pone tra una parola e l'altra, germina la possibilità di comprensione. Il pensiero ha bisogno non solo di tempo, ma di spazi e, come il linguaggio, prende forma secondo un ritmo scandito da pieni e vuoti. È questo respiro a renderlo intelligibile e condivisibile con altri.

Il silenzio è poi condizione dell'ascolto. Non soltanto l'ascolto professionale dell'analista (o dell'esaminatore, o del prete-pastore), ma della quotidianità dialogica. Perché esista una conversazione occorre una scansione del dire e tacere, un'alternanza spontanea oppure regolata (come nei talk show o nei dibattiti pubblici), comunque riconosciuta da entrambe le parti. L'arte salottiera e colta dell'intrattenimento verbale riguarda non solo l'acuta scelta dei contenuti, ma la disinvoltura strutturale, l'abile dosaggio di pause accoglienti e pause significanti, intensità di parola e rarefazione, esplicito e sottinteso, attesa e riconoscimento. *Si parla «a turno», si tace «a turno».*

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 individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Perché *'la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro'*? Illustra il significato di questa frase nel contesto del ragionamento dell'autrice.
3. Quali sono le funzioni peculiari del silenzio e i benefici che esso fornisce alla comunicazione?
4. La relazione tra parola, silenzio e pensiero è riconosciuta nell'espressione *'spazio mentale prima che acustico'*: illustra questa osservazione.

Produzione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sull'argomento come delineato criticamente da Nicoletta Polla-Mattiot. Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elaboro un testo in cui esprimi le tue opinioni organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU
TEMATICHE DI ATTUALITÀ****PROPOSTA C1**

Testo tratto da: **Rita Levi-Montalcini**, *Elogio dell'imperfezione*, Baldini + Castoldi Plus, Milano, 2017, pag.18.

«Considerando in retrospettiva il mio lungo percorso, quello di coetanei e colleghi e delle giovani reclute che si sono affiancate a noi, credo di poter affermare che nella ricerca scientifica, né il grado di intelligenza né la capacità di eseguire e portare a termine con esattezza il compito intrapreso, siano i fattori essenziali per la riuscita e la soddisfazione personale. Nell'una e nell'altra contano maggiormente la totale dedizione e il chiudere gli occhi davanti alle difficoltà: in tal modo possiamo affrontare problemi che altri, più critici e più acuti, non affronterebbero.

Senza seguire un piano prestabilito, ma guidata di volta in volta dalle mie inclinazioni e dal caso, ho tentato [...] di conciliare due aspirazioni inconciliabili, secondo il grande poeta Yeats: «*Perfection of the life, or of the work*». Così facendo, e secondo le sue predizioni, ho realizzato quella che si può definire «*imperfection of the life and of the work*». Il fatto che l'attività svolta in modo così imperfetto sia stata e sia tuttora per me fonte inesauribile di gioia, mi fa ritenere che l'imperfezione nell'eseguire il compito che ci siamo prefissi o ci è stato assegnato, sia più consona alla natura umana così imperfetta che non la perfezione.»

Nell'opera autobiografica da cui è tratto il testo proposto, Rita Levi-Montalcini (1909 – 2012), premio Nobel per la Medicina nel 1986, considera l'imperfezione come valore. A partire dal brano e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale significato possa avere, nella società contemporanea, un '*elogio dell'imperfezione*'.

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

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Maurizio Caminito**, *Profili, selfie e blog*, in *LiBeR* 104, (Ottobre/Dicembre 2014), pp.39-40.

«Quando cambia il modo di leggere e di scrivere, cambiano anche le forme più consolidate per trasmettere agli altri (o a se stessi) le proprie idee e i propri pensieri. E non c'è forse nessuna forma letteraria (o para-letteraria) che, nell'epoca della cosiddetta rivoluzione digitale, abbia subito una mutazione pari a quella del diario.

Il diario segreto, inteso come un quaderno o un taccuino in cui si annotano pensieri, riflessioni, sogni, speranze, rigorosamente legati alla fruizione o (ri)lettura personale, non esiste più. Non solo perché ha mutato forma, lasciando sul terreno le sembianze di scrigno del tesoro variamente difeso dalla curiosità altrui, ma perché ha subito un vero e proprio ribaltamento di senso.

Nel suo diario Anna Frank raccontava la sua vita a un'amica fittizia cui aveva dato il nome di Kitty. A lei scrive tra l'altro: «Ho molta paura che tutti coloro che mi conoscono come sono sempre, debbano scoprire che ho anche un altro lato, un lato più bello e migliore. Ho paura che mi beffino, che mi trovino ridicola e sentimentale, che non mi prendano sul serio. Sono abituata a non essere presa sul serio, ma soltanto l'Anna 'leggera' v'è abituata e lo può sopportare, l'Anna 'più grave' è troppo debole e non ci resisterebbe.»

Chi oggi scrive più in solitudine, vergando parole sui fogli di un quaderno di cui solo lui (o lei) ha la chiave? Chi cerca, attraverso il diario, la scoperta di un «silenzio interiore», «la parte più profonda di sé», che costituirà, per chi lo scrive, il fondamento dell'incontro con gli altri?

I primi elementi a scomparire sono stati la dimensione temporale e il carattere processuale della scrittura del diario, non tanto rispetto alla vita quotidiana, quanto nei confronti di un formarsi graduale della personalità.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO**

Il diario dell'era digitale è una rappresentazione di sé rivolta immediatamente agli altri. Nasce come costruzione artificiale, cosciente, anzi alla ricerca quasi spasmodica, del giudizio (e dell'approvazione) degli altri. Rischiamo di perdere così uno degli elementi essenziali del diario come lo abbiamo conosciuto finora: la ricerca di sé attraverso il racconto della propria esperienza interiore. Che viene sostituita dall'affermazione di sé attraverso la narrazione mitica (o nelle intenzioni, mitopoietica) di ciò che si vorrebbe essere.»

Nel brano l'autore riflette sul mutamento che ha subito la scrittura diaristica a causa dell'affermazione dei blog e dei social: esponi il tuo punto di vista sull'argomento e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. 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.