



I.I.S. "GIOVANNI MINZONI"

<https://www.iisminzoni.edu.it/>

VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA)

VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA)

Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984

PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO NAIS06100L@istruzione.it

C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B



*Ministero dell'Istruzione
dell'Università e Ricerca*

I.I.S. "G. MINZONI"
GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA)
Prot. 0005289 del 15/05/2023
IV (Entrata)

ESAME DI STATO

Anno Scolastico 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi del D. Lgs. 13 aprile 2017 n. 62, art. 17, comma 1 e dell'O.M. 9 marzo 2023 n. 45, art. 10)

Classe V sez. Cc

Istituto professionale settore servizi

Indirizzo: servizi per l'enogastronomia - Articolazione: enogastronomia

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docenti	Materie
1. RICCI VIRNA	Diritto e tecn. amm.ve serv. ricettivi (Coordinatore)
2. PALMA M. VALENTINA	Lingua e letteratura italiana - Storia
3. PALMA ROSA	Lingua inglese
4. DEL PRETE ANTONIETTA	Matematica
5. MOTTOLA LUISA	Seconda lingua comunitaria (Francese)
6. CRISTIANO ROSARIO	Laboratorio cucina
7. RUSSO M. MANUELA	Scienze e cultura dell'alimentazione
8. ANZALONE CARMINE	Scienze motorie e sportive
9. MAURIELLO MARIANNA	Religione cattolica
10. TAGLIALATELA SCAFATI DEBORAH	Sostegno
11. CARILLO IMMACOLATA	Sostegno
12. DI GIROLAMO TERESA	Sostegno
13. PISCITELLI MARIA	Sostegno

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
Dott.ssa Eleonora Vastarella

INDICE

1. Presentazione dell'Istituto

- 1.1 Presentazione delle finalità dell'Istituto con riferimento all'offerta formativa e alle strutture e risorse della scuola
- 1.2 Caratteristiche del territorio
- 1.3 Tipologia dell'utenza
- 1.4 Elementi caratterizzanti il PTOF

2. Informazioni sul curriculum

- 2.1 PECUP
- 2.2 Quadro orario

3. Informazioni sulla classe

- 3.1 Presentazione della classe
- 3.2 Continuità Docenti del Consiglio di Classe
- 3.3 Prospetto dati della classe

4. Percorso formativo realizzato sulla base della progettazione collegiale

- 4.1 Obiettivi trasversali
- 4.2 Metodologia e strategie didattiche
- 4.3 Ambienti di apprendimento
- 4.4 Educazione civica
- 4.5 Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

5. Attività, percorsi e progetti

- 5.1 Attività di recupero e potenziamento
- 5.2 Altre attività di ampliamento dell'offerta formativa
- 5.3 Percorsi interdisciplinari
- 5.4 Attività di orientamento
- 5.5 Insegnamento con metodologia CLIL
- 5.6 Simulazioni delle prove dell'Esame di Stato

6. Indicazioni disciplinari

- 6.1 Canovaccio formativo interdipartimentale
- 6.2 UdA

7. Valutazione degli apprendimenti

- 7.1 Criteri di valutazione
- 7.2 Criteri di attribuzione del credito scolastico

Allegati

- A. Criteri di valutazione generali
- B. Criteri di valutazione Educazione civica
- C. Griglie di valutazione delle prove d'Esame
- D. Simulazioni delle prove d'Esame

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

1.1 Presentazione dell'Istituto con riferimento all'offerta formativa e alle strutture e risorse della scuola

L'offerta formativa dell'I.I.S. "G. Minzoni" è così articolata:

A. ISTRUZIONE PROFESSIONALE

- Indirizzo Servizi commerciali
- Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera /Articolazione Enogastronomia
- Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera /Articolazione Servizi di sala e di vendita
- Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera /Articolazione Accoglienza turistica

B. ISTRUZIONE TECNICA

- Settore Economico Indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing
- Settore Economico Indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing / Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Settore Economico Indirizzo Turismo

L'Istituto si divide in due plessi: una sede centrale sita nel Comune di Giugliano ed una sede succursale sita nel Comune di Qualiano. Quest'ultima, di recente costruzione, è stata resa operativa a partire dall'A.S. 2021-2022. Entrambi gli edifici rispettano le norme vigenti sull'edilizia scolastica e risultano ben fruibili da parte degli allievi frequentanti, offrendo spazi adeguati per l'acquisizione delle competenze di base, di quelle di indirizzo e di quelle trasversali. Gli edifici sono dotati di laboratori multifunzionali per le attività didattiche previste dal curriculum: la presenza di laboratori attrezzati con postazioni multimediali e di aule didattiche dotate di LIM e di work-station rende i gruppi classe autonomi nell'applicare metodologie di apprendimento laboratoriali in cui si declinano al meglio competenze formali, non formali e informali.

La scuola usufruisce di finanziamenti aggiuntivi da parte delle famiglie per il funzionamento generale e di fondi consistenti da parte dell'UE per l'ampliamento dell'offerta formativa. Negli ultimi anni, anche in relazione all'emergenza epidemiologica, grazie ai fondi PON-FESR, l'Istituto ha provveduto all'acquisto di un numero rilevante di dispositivi elettronici (pc portatili, tablet, pc fissi per laboratori informatici polivalenti) e di arredi per ambienti didattici innovativi e di apparecchiature tecnologiche. L'Istituto è anche destinatario di fondi PNRR (Investimento 1.4: Contrasto dispersione e Investimento 3.2: Scuola 4.0). Sia la sede centrale di Giugliano che la sede succursale di Qualiano risultano delocalizzate rispetto al centro cittadino e alle principali stazioni dei mezzi pubblici di trasporto. La sede di Qualiano non dispone di una palestra.

1.2 Caratteristiche del territorio

La scuola insiste su un territorio compreso tra la città di Napoli nella zona nord-occidentale, l'agro aversano a nord ed i Campi Flegrei a sud. Il territorio giuglianese è dotato di un ampio tratto costiero e il Comune di Giugliano, per numero di abitanti, è il più importante della provincia napoletana. Se Qualiano conserva la tradizionale vocazione agricola, nel Comune di Giugliano si sono sviluppate attività economiche maggiormente incentrate sull'industria, sul commercio e sui servizi. La presenza di una zona ASI servita da asse viario a scorrimento veloce e da asse ferroviario rappresenta un punto di eccellenza dell'economia giuglianese e una fonte di interesse per approfondire e potenziare le tematiche amministrativo-gestionali degli allievi. Il Comune di Giugliano è anche servito dal servizio ferroviario della metropolitana. Il turismo balneare, il sito archeologico di lago Patria, l'itinerario delle Masserie e gli altri siti di interesse turistico-ambientale, rappresentano un'importante opportunità di crescita dei comuni e della scuola. La Città Metropolitana, i comuni e altri enti locali collaborano attivamente con l'Istituto nell'ambito delle attività previste dal PTOF e degli altri interventi progettati dalla scuola. Agli alunni diversamente abili l'Istituto fornisce un servizio di trasporto gratuito messo a disposizione dal Comune. I dati relativi all'area di Giugliano-Qualiano rilevano un elevato tasso di disoccupazione e di immigrazione. Un vincolo per gli alunni frequentanti l'Istituto in entrambe le sedi risulta essere la mancanza di una rete di trasporto pubblico efficiente, per cui ogni attività extracurricolare impone l'utilizzo di mezzi di trasporto a pagamento e a totale carico della scuola o delle famiglie. La pandemia da Covid-19 ha acuito le criticità già presenti nel territorio e nel tessuto sociale, come dimostra l'aumento di richiesta di servizi legati ai bisogni socio-sanitari e all'inclusione sociale.

1.3 Tipologia dell'utenza

Gli studenti frequentanti l'Istituto provengono prevalentemente dai comuni dell'area giuglianese (Giugliano, Calvizzano, Marano, Melito, Mugnano, Villaricca, Qualiano). Il rapporto studente-docente è adeguato a supportare la popolazione studentesca, composta da un numero rilevante di studenti con bisogni educativi speciali e diversamente abili. È presente una quota di studenti con cittadinanza non italiana, in crescita negli ultimi anni, anche se inferiore alla media nazionale e regionale. Il background familiare mediano degli studenti (indice ESCS) si attesta su un livello medio-basso per tutti gli indirizzi di studio. La quota di studenti con famiglie svantaggiate è significativamente superiore rispetto al dato nazionale e regionale.

1.4 Elementi caratterizzanti il P.T.O.F.

La vision del nostro Istituto si fonda sull'idea di inclusione-innovazione, nella convinzione che solo una scuola fortemente innovativa e attenta alle potenzialità del digitale possa garantire una vera inclusione. Le scelte operate partono dal presupposto che, alla base di ogni progettazione educativa e formativa, ci sia l'esigenza di motivare gli alunni attraverso

percorsi stimolanti, orientati alla risoluzione di casi reali e simulati. Tale approccio didattico deve essere teso alla valorizzazione dei diversi stili di apprendimento e può realizzarsi solo nell'ambito di una didattica laboratoriale incentrata sul learning by doing, in funzione dell'acquisizione delle competenze disciplinari e delle competenze chiave europee. Il confronto serrato con i traguardi di apprendimento enucleabili dalle prove nazionali impone quale priorità dell'offerta formativa una progettazione di interventi meno tesa alle conoscenze e all'acquisizione di contenuti e più piegata alle competenze chiave di cittadinanza, perno su cui ruotano tutti gli indicatori della certificazione dell'obbligo scolastico. La scuola intende saldare il curriculum formale a quello non formale, valorizzando l'unicità di ciascun alunno e i diversi tipi di intelligenza e di stili cognitivi, diversificare le proposte didattiche operative, sperimentare strategie diverse e implementare una didattica laboratoriale sfruttando le opportunità del digitale. A tale scopo la scuola ha progettato una serie di interventi didattici, grazie anche alle risorse previste dal PNRR, che abbiano un alto impatto sulle competenze in oggetto e che, attraverso la predisposizione di compiti reali o di prove simulate in ambienti didattici innovativi, permettano di valutare adeguatamente il livello raggiunto dagli studenti. In funzione degli obiettivi fissati, l'utilizzo delle piattaforme digitali, che ha già prodotto risultati significativi nei precedenti anni scolastici, si configura come strumento chiave del processo, dal momento che permette di creare un ambiente di apprendimento innovativo, di rendere gli alunni protagonisti degli interventi, di sviluppare in loro le competenze digitali e di creare prodotti utili ai fini della valutazione. Il nostro Istituto, da sempre sensibile alle trasformazioni della società e delle tecniche di comunicazione, promuove un utilizzo consapevole, critico e costruttivo dei dispositivi tecnologici e delle nuove forme di interazione e comunicazione ad essi connesse.

Il progetto educativo dell'Istituto 'G. Minzoni' si articola su tre direttrici:

- Inclusione

Promuovere la cultura dell'inclusione, al fine di realizzare il diritto all'apprendimento per tutti gli studenti e le studentesse e di educare al rispetto delle diversità e dei differenti bisogni, aspettative ed abilità.

- Didattica laboratoriale e nuove tecnologie

Promuovere pratiche di didattica laboratoriale orientate al problem solving e al cooperative learning; promuovere l'uso consapevole, nell'attuale contesto socio-economico, delle nuove tecnologie per una piena fruizione delle opportunità tecnologiche e una competenza specialistica funzionale all'esercizio delle professioni nella società dell'informazione e della comunicazione.

- Imprenditorialità giovanile

Promuovere la cultura della progettualità individuale ed associativa, al fine di condurre i giovani ad essere protagonisti attivi dello sviluppo socio-economico del territorio.

Coerentemente con la vision dell'Istituto e con le risultanze del RAV, la Scuola intende:

- favorire una politica scolastica tesa alla promozione del successo formativo di tutte le studentesse e di tutti gli studenti, mediante il coordinamento di attività progettuali ed il costante ricorso a strategie didattiche innovative;
- promuovere iniziative volte a diminuire i fenomeni di dispersione, abbandono e frequenze a singhiozzo, sistematizzando le azioni progettate in materia di riduzione del disagio, contenimento dei conflitti, recupero, sostegno e accompagnamento;
- promuovere e monitorare la realizzazione di percorsi specifici che consentano un pieno sviluppo negli studenti delle competenze verificate nelle prove standardizzate nazionali;
- promuovere la creatività, il pensiero critico e la capacità di risoluzione di problemi, lo spirito di iniziativa, la capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti;
- incentivare la realizzazione di percorsi di educazione alla legalità per la formazione consapevole di competenze sociali e civiche ed assicurarne l'integrazione nella programmazione curricolare.

Obiettivi formativi individuati dalla scuola:

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning;
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;
- potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro;
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico;
- potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche

con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014;

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 P.E.C.U.P.

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.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

2.2 Quadro orario

Il curriculum dell'Istruzione Professionale è stato costruito a partire dalle "Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61)"

La riforma prevede il superamento della precedente classificazione "primo biennio, secondo biennio e ultimo anno" e introduce il biennio unico ed il successivo triennio, con distinte annualità del terzo, quarto e quinto anno.

	1°anno	2°anno	3°anno	4°anno	5°anno
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Diritto e tecn. amm.ve della strutt. ricettiva			5	5	5
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	4	4
Seconda lingua comunitaria (Francese)	2	2	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	6	6	6
Scienze Integrate	4	4			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio servizi ricettività alberghiera	2	2			
Geografia	1	1			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	32	32	32	32	32

A partire dall'A.S. 2020-2021 l'insegnamento dell'educazione civica è stato integrato nel curricolo di Istituto per ciascun anno di corso per un numero totale di 33 ore, da svolgersi nell'ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti.

1. INFORMAZIONI SULLA CLASSE

(ai sensi della nota del Garante per la protezione dei dati personali del 21 marzo 2017, prot. 10719)

3.1 Presentazione della classe

La classe V sez. Cc si compone di 13 allievi (due ragazze ed undici ragazzi) dei quali 12 provenienti tutti dalla stessa quarta ed un nuovo inserimento. Tre allievi sono D.A., mentre il cdc ha individuato tre allievi con B.E.S., per i quali è necessaria la guida e l'assistenza dei docenti di sostegno.

Il Consiglio di classe, come negli scorsi anni, ha subito alcune modifiche tra i suoi componenti.

L'anno scolastico 2022/23 è stato il primo svolto regolarmente in presenza dopo l'emergenza Covid-19.

La classe ha risposto non sempre in maniera adeguata e gli ultimi due anni trascorsi, spesso teatro di grossi sacrifici personali, in quanto trattasi in prevalenza di giovani impegnati in lavori fissi o saltuari, nonché le tante problematiche legate alla vita quotidiana, vissuta in alcuni casi in situazioni di emergenza, hanno contribuito ad una destabilizzazione spesso marcata, soprattutto tra quegli alunni psicologicamente più influenzabili, il che è andato a ripercuotersi sulla partecipazione e sull'impegno profuso.

La maggior parte degli alunni ha partecipato con continuità al percorso educativo, dimostrando, sin dall'inizio, un comportamento disciplinato, corretto e rispettoso delle regole, mentre qualcuno ha faticato a tenere il passo, soprattutto rispetto agli apprendimenti, vuoi per le assenze rispetto alle quali il cdc ha reso continuamente partecipi le famiglie che però non sempre hanno risposto in maniera adeguata, vuoi per un senso di indolenza che non sempre ha trovato plausibili spiegazioni.

In vista del sostenimento dell'esame di stato, la stretta collaborazione, il contatto ed il confronto continuo tra i docenti per il perseguimento di obiettivi comuni, ha rappresentato senz'altro un punto di forza per aiutare a dissipare laddove necessario, le preoccupazioni e l'ansia, garantendo una sostanziale armonia e continuità nello svolgimento di un processo didattico-educativo e formativo certamente anomalo rispetto all'intero triennio. E' stato necessario riprogrammare in parte i contenuti degli assi culturali, nonché la modalità di somministrazione delle verifiche e delle attività di recupero, in particolare per quegli alunni che hanno presentato le carenze più evidenti.

Giunti ormai quasi al termine del percorso scolastico, mirante soprattutto alla crescita globale della personalità, i discenti si presentano eterogenei per potenzialità e per attitudini, anche in conseguenza dell'ambiente socio-economico-culturale di provenienza.

Durante il corso del primo quadrimestre l'impegno profuso nelle attività didattiche non è apparso sempre intenso e proficuo, mentre nel secondo quadrimestre e con l'avvicinarsi della conclusione dell'anno scolastico, gli allievi hanno percepito con maggior chiarezza le difficoltà che dovranno superare nel sostenere una prova finale diversa da quelle dell'ultimo biennio, così da far apparire più evidenti ai loro occhi, le lacune non ancora del tutto colmate.

Anche in questa fase i docenti della classe hanno supportato gli allievi dando maggior rilevanza al metodo di studio, rinforzando il perseguimento degli obiettivi trasversali, soprattutto mirando alla crescita degli stessi allievi in quanto persone ed alla trasformazione delle negatività in opportunità.

Per quanto riguarda gli obiettivi raggiunti in termini di competenze specifiche di indirizzo è da evidenziare che i discenti hanno risposto in modo diverso alle proposte culturali in relazione anche al loro impegno ed alla loro partecipazione al dialogo educativo. Un buon gruppo di allievi ha acquisito valide competenze ed ha ampliato il proprio bagaglio di conoscenze, raggiungendo un discreto grado di preparazione. Qualche discente, a causa di una personale fragilità emotiva, evidenzia un eccessivo stato d'ansia per l'esame. Il livello raggiunto dalla classe può considerarsi però, nel complesso pienamente sufficiente sia per le conoscenze che per le competenze e le abilità ed è tale da far auspicare l'ammissione ed il superamento dell'Esame di Stato da parte dell'intero gruppo. Nell'ambito dei percorsi di alternanza scuola-lavoro, il gruppo classe si è distinto per competenza e professionalità nello svolgimento dei compiti di volta in volta assegnati

3.2 Continuità Docenti del Consiglio di Classe

DISCIPLINA	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023
Sostegno	Carillo I. Falcone R. Criscuolo G. Cantelli A.	Tagliatela S. D. Carillo I. Chiacchio G. Falcone R.	Tagliatela S. D. Carillo I. Di Girolamo T. Piscitelli M.
Italiano	Palma M. V.	Palma M. V. Tagliatela C.	Beneduce M.T. Palma M. V.
Storia	Palma M. V.	Palma M. V. Tagliatela C.	Palma M. V.
Lingua inglese	Lombardi S.	Palma R.	Palma R.
Matematica	Gallo M.C.	Del Prete A.	Del Prete A.
Diritto e tecn. strutt. ricettive	Franco C.	Ricci V.	Ricci V.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Barretta A.	Barretta A.	Russo M. M.
Seconda lingua comunitaria (Francese)	Caiazzo A.	Mottola L.	Mottola L.
Laboratorio enogastronomia – cucina	Cristiano R.	Cristiano R.	Cristiano R.
Scienze motorie e sportive	Anzalone C.	Anzalone C.	Anzalone C.
Religione cattolica o attività alternative	Sgariglia S.	Mauriello M.	Mauriello M.
Ed. civica	Cassese A.V.		

3.3 Prospetto dati della classe

Anno Scolastico	n. iscritti	n. inserimenti	n. trasferimenti	n. ammessi alla classe success.
2020/21	22			19
2021/22	15		4	12
2022/23	13	1	0	

4. PERCORSO FORMATIVO REALIZZATO SULLA BASE DELLA PROGETTAZIONE COLLEGIALE

4.1 Obiettivi trasversali

Gli allievi hanno raggiunto globalmente ma con esiti diversi, in virtù di un impegno costante e consapevole, i seguenti obiettivi programmati dal consiglio di classe:

Competenze

- Sono in grado di intervenire generalmente in modo corretto nelle semplici problematiche aziendali sul piano dell'organizzazione, gestione e controllo relativamente all'organizzazione ed allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- Hanno acquisito una accettabile professionalità di base, adattabile alle necessità e alle richieste di riconversione di un mercato dinamico del lavoro
- Utilizzano gli strumenti multimediali per le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- Sanno interpretare fenomeni giuridico- economici al fine di affrontare un inserimento in strutture lavorative
- Riconoscono 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

Capacità

- Hanno acquisito capacità di utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- Sono in grado di operare in modo adeguato procedimenti di induzione e deduzione in diversi contesti
- Sono in grado di operare semplici collegamenti anche in ambito interdisciplinare
- Sono in grado di operare scelte coerenti sia in campo personale che professionale
- Sono in grado di 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
- Hanno acquisito capacità utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- Sono in grado di utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Conoscenze

- Possiedono una cultura di base idonea ad affrontare aspetti della realtà sociale e produttiva, agendo in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali riescono a valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- Conoscono 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

- Possiedono una adeguata conoscenza dei mezzi espressivi e di comunicazione scritti e orali che consentono di decodificare o elaborare testi di varia natura
- Conoscono il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

Contenuti

I contenuti trattati sono indicati nelle UdA 1 e 2, nell'UdA di educazione civica e nel canovaccio informativo interdipartimentale che hanno permesso l'impostazione della didattica conformemente a quanto richiesto dalla riforma dell'istruzione professionale e che sono riportate ai punti 6.1 e 6.2 del presente documento.

4.2 Metodologia e strategie didattiche

- Lezione frontale e dialogata (in presenza e in videoconferenza)
- Videolezioni
- Discussione guidata
- Studio individuale e di gruppo
- Problem posing e problem solving
- Ricerca- azione
- Cooperative learning
- Flipped classroom
- Project- work
- Coaching
- Condivisione di materiali nella classe virtuale
- BYOD

4.3 Ambienti di apprendimento

Strumenti

- Libri di testo (i cui titoli sono indicati nelle apposite schede allegate al documento)
- Lavagna tradizionale
- LIM
- Riviste, quotidiani
- Fotocopie
- Materiale multimediale
- Supporti informatici

Spazi

- Aula scolastica
- Laboratorio multimediale
- Laboratorio di indirizzo
- Palestra
- Auditorium
- Piattaforma Google Workspace for Education

Verifiche

- Verifiche orali (interrogazioni per accertare la padronanza della materia e per ottenere risposte puntuali su dati di conoscenza, correzione dei lavori assegnati, verifica degli appunti presi in classe, colloqui, dibattiti aperti)
- Verifiche scritte (prove strutturate e semi strutturate, somministrazione di questionari, test computer based, esercitazioni tradizionali, relazioni, produzione di materiali multimediali)
- Compiti di realtà

4.4 Educazione civica

A partire dall'A.S. 2020-2021 l'insegnamento dell'Educazione civica è stato integrato nel curricolo di Istituto per un numero di 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti. L'educazione civica consta di tematiche che già da tempo sono integrate nelle programmazioni di diritto, economia politica, economia aziendale, storia, scienze, scienze motorie e informatica e sono oggetto di specifici percorsi ed attività di ampliamento dell'offerta formativa e dei PCTO. La scelta legislativa di declinare l'educazione civica in modo trasversale ne evidenzia la natura di matrice "valoriale" e di tessuto educativo connettivo delle diverse discipline. Al fine di valorizzare la trasversalità di tale insegnamento, nella condivisa consapevolezza che ciascuna disciplina è "di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno", il Curricolo di Educazione Civica presenta una struttura interdisciplinare, non sussumibile in alcuna disciplina e/o attribuibile ad un singolo docente. Il Curricolo poggia su un'impalcatura generale costituita dai tre nuclei fondanti delineati dal legislatore, Costituzione, Sviluppo Sostenibile e Cittadinanza digitale, a loro volta declinati in 8 ambiti e 25 tematiche. È organizzato in Moduli per ciascun anno di corso, ognuno dei quali contiene in maniera organica uno o più nuclei fondanti e ambiti generali ed individua le tematiche afferenti. La scelta delle tematiche da sviluppare è demandata, nel rispetto del monte ore annuo normativamente previsto, ai singoli Consigli di Classe che, conformemente a quanto preliminarmente individuato in sede di riunioni dipartimentali, attuano il modulo calandolo nella specificità del percorso. Parimenti, ogni singolo Consiglio di Classe, tenendo presente la specificità del contesto classe, propone le azioni didattiche atte a sviluppare le conoscenze e abilità relative ai nuclei fondanti ed agli ambiti che costituiscono il contenuto organico ed unitario di ciascun modulo, in un processo di trasformazione della realtà che evidenzia l'acquisizione di competenze civiche e di cittadinanza nella logica del Service learning. Primi classificati al concorso "Riflettiamo insieme sul Bullismo e Cyberbullismo" afferente al "Curricolo di Educazione civica Cittadinanza e sostenibilità sul territorio dell'Ambito Na 17"

In allegato si riporta l'uda di educazione civica.

4.5 Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

Il progetto, destinato alle classi del triennio IPSEOA articolazione Servizi Enogastronomici settore cucina, prevede una fase di formazione curricolare, a cura dei docenti del Consiglio di Classe, ed una parte laboratoriale e di stage a cura di tutor

esterni delle strutture ospitanti. Il percorso formativo di competenze trasversali e orientamento si prefigge di collegare in modo sistematico la formazione in aula con quella in azienda contestualizzandola nel tessuto socio-economico del territorio, favorendo al contempo l'acquisizione di specifiche competenze spendibili anche nel mercato del lavoro. Tale percorso dovrà favorire l'orientamento dello studente al fine di valorizzarne le inclinazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individualizzato. Il diretto contatto con l'ambiente di lavoro, pur se in situazione protetta di apprendimento, deve aiutare lo studente a comprendere la complessità del lavoro in azienda, per costruire e rafforzare una personalità flessibile e favorire l'acquisizione di competenze trasversali, in particolare nel campo comunicativo-relazionale.

Obiettivi generali

Al C.d.C. e al tutor aziendale si chiede in particolare di sviluppare negli studenti le seguenti conoscenze, competenze e abilità di carattere generale:

- la sicurezza sul posto di lavoro e le norme di primo soccorso ·
- il rispetto del regolamento aziendale
- il rispetto delle principali norme di etica professionale (puntualità, rispetto dei ruoli e delle persone, cortesia, buona presenza, correttezza, riservatezza sui dati aziendali) ·
- il corretto uso delle attrezzature presenti e la cura dell'igiene personale e del posto di lavoro.
- l'organizzazione razionale del posto di lavoro e il riordino dei materiali
- la corretta terminologia di settore connesse alle abilità comunicative (saper colloquiare e rapportarsi con il direttore, i dipendenti, i clienti) ·
- il saper collaborare e lavorare in equipe ·
- l'acquisire gradualmente autonomia operativa

Obiettivi specifici

Il tutor aziendale aiuterà gli studenti a sviluppare anche conoscenze, competenze e abilità specifiche del settore cucina, relativamente ai procedimenti utilizzati nella struttura:

- Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori
- Rispettare le buone pratiche igieniche e il piano di autocontrollo HACCP ·
- Collocarsi nel corretto ruolo all'interno della brigata, riconoscendo e rispettando le principali regole di comportamento professionale
- Stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore (colleghi e clienti) e alle situazioni, utilizzando la microlingua del settore ·
- Svolgere le mansioni affidate utilizzando le tecniche di produzione enogastronomica e applicare le corrette tecniche di conservazione e agli alimenti
- Eseguire in autonomia le preparazioni di base relative al proprio compito, semplici e di media complessità, utilizzando le tecniche di base professionali di cucina e di pasticceria ·
- Collaborare nella realizzazione del prodotto finito e del servizio utilizzando le tecniche di cottura idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. ·
- Produrre piatti finiti semplici e collaborare nella produzione di piatti di media complessità

Il PCTO negli ultimi due anni è stato svolto in strutture della zona, mentre due alunni lo hanno svolto fuori regione.

5. Attività, percorsi e progetti

5.1 Attività di recupero e potenziamento

Progetto extracurricolare “Preparazione per gli Esami di Stato”

5.2 Altre attività di ampliamento dell’offerta formativa

16/11/22 allestimento banchetto presso IIS Minzoni per manifestazione esterna

14/12/22 didattica decentrata presso “ CASEIFICIO VANNULO” - Paestum

14/2/23 didattica decentrata presso “ TEATRO CIMAROSA”- Aversa

17-18/12/22 Open day IIS Minzoni
24/02/23 “Biologicamente incontra gli studenti” associazione Terramore

22/3/23 didattica decentrata “AUDITORIUM PERCORSO AUTOGRILL” – Saviano

30/3/23 allestimento banchetto presso SMS “Verdi” – Qualiano

20/4/2023 incontro con i rappresentanti dell’A.N.P.I. (Associazione Nazionale Partigiani Italiani)

Febbraio-Aprile FSE- Socialità, apprendimenti, accoglienza Articolazione della candidatura 10.2.2 - Azioni di integrazione e potenziamento delle aree disciplinari di base 10.2.2A - Competenze di base PERCORSI FORMATIVI – PROGETTO “Una scuola d’accoglienza”. Bersaglio invalsi – inglese 2

5.3 Percorsi interdisciplinari

Gli alunni T.A., T. V., P.A., B. A., P. S. hanno partecipato al Progetto ERASMUS+ HISTORICAL PLACES BUILD RELATIONS. Il progetto è stato articolato in sei mobilità; alcune delle quali, tenendo conto della situazione di emergenza Covid-19, si sono realizzate in modalità virtuale. A seguito della fine dell’emergenza da covid sono state organizzate sei mobilità fisiche. Gli alunni partecipanti nel mese di maggio del 2022 si sono recati in Spagna: “European Languages”. Mutriku - Paesi Baschi.

Gli studenti hanno riflettuto sull’importanza della commemorazione dei luoghi storici e di come riportare alla memoria luoghi significativi legati alla memoria storica.

Nel corso del mese di febbraio 2023 i ragazzi stranieri sono stati ospitati a Giugliano in Campania e gli studenti hanno prodotto lavori in cui si spiegavano ai paesi partner in quali ricorrenze venivano ricordati tali luoghi della memoria.

5.4 Attività di orientamento

Gennaio 2023 Laboratorio per le politiche attive del lavoro organizzato in collaborazione con la REGIONE CAMPANIA – CENTRO PER L’IMPIEGO di GIUGLIANO E ANPAL SERVIZI SPA

Gennaio-maggio 2023 Progetto Orientalife, l’Équipe Formativa Campania e l’Ufficio Scolastico Regionale per la Campania, in collaborazione con il Piano Nazionale Lauree Scientifiche (PLS) dell’Università Federico II di Napoli e l’Università di Napoli L’Orientale, presentano “OrientiAmo il Futuro” II Edizione

Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza PNRR Missione 4 - Istruzione e Ricerca
Progetto “Orizzonti”. Modello di Accordo Scuola – Università siglato con
l’Università degli Studi di Napoli Federico II – maggio-giugno 2023

5.5 Insegnamento con metodologia CLIL

Non previsto

5.1 Simulazioni delle prove dell’Esame di Stato

Le simulazioni delle prove dell’esame di stato sono avvenute secondo il seguente calendario:

27/03/2023 SIMULAZIONE PRIMA PROVA

29/03/2023 PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA

21/04/2023 SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Si allegano in appendice le tracce proposte

6 Indicazioni disciplinari

Si fa presente che per esigenze didattiche la scansione temporale delle uda inserite nel canovaccio è stata invertita pertanto l'uda n.1 svolta è stata: **“La vita in albergo... una vita per l'albergo”** - *Green travel*: viaggio nel futuro restando con i piedi per terra, mentre l'uda n.2 è stata: **“Noi, il cibo e li pianeta. Cibi e sapori della Campania”** - *Fames optimum cibi condimentum est* (*La fame è il miglior condimento del cibo*).

6.1 Canovaccio formativo interdipartimentale

	 <p style="text-align: center;">I.I.S. "GIOVANNI MINZONI" https://www.iisminzoni.edu.it/</p> <p style="text-align: center;">VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA) VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA) Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984 PEC NAIS06100L@pec.istruzionee.it - PEO NAIS06100L@istruzionee.it C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B</p>	 <p style="text-align: center;"><i>Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca</i></p>
---	---	---

CANOVACCIO FORMATIVO INTERDIPARTIMENTALE

ISTITUTO PROFESSIONALE Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

CLASSI 5 Cc A.S. 2022/2023

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE**	ASSI CULTURALI	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p style="text-align: center;">UdA N° 1</p> <p>Noi, il cibo e li pianeta. Cibi e sapori della Campania - Fames optimum cibi condimentum est (La fame è il miglior</p>	<p>COMPETENZA IN USCITA N. 1</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti</p>	<p>Asse Professionale</p>	<p>Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.</p> <p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle</p>	<p>Tecniche di problem solving e gestione reclami.</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.</p> <p>Principi di fidelizzazione del cliente.</p>

<p>condimento del cibo).</p>	<p>enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>		<p>pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>5) Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>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 dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della</p>	<p>Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature</p> <p>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo:</p> <p>7 Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p> <p>8 Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</p> <p>5 Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione</p>
------------------------------	---	--	---	--

	<p>COMPETENZA IN USCITA N. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Competenza area generale N. 12 riferita alle competenze professionali N. 1 e 7</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>		<p>valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>Relative alla competenza generale N.12</p> <p>Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p>
--	---	--	--	--

	<p>nel corso del tempo</p> <p>C. intermedie</p> <p>Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>N.2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>N.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e</p>	<p>ASSE DEI LINGUAGGI</p>	<p>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzando nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi</p>	<p>I registri della comunicazione.</p> <p>Fonti dell'informazione e della documentazione - Social network e new media come fenomeno comunicativo</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale - Caratteristiche e struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici (report - itinerari turistici)- Tecniche della comunicazione- Videoscrittura -</p> <p>Aspetti interculturali</p> <p>Aspetti delle culture della lingua oggetto</p>
--	---	---------------------------	--	---

	internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.		<p>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).</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p>	<p>di studio.</p> <p>Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p>
<p>UdA N° 2</p> <p>La vita in albergo... una vita per l'albergo" - <i>Green travel: viaggio nel futuro restando con i piedi per terra</i></p>	<p>COMPETENZA IN USCITA N. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Asse professionale</p>	<p>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.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti</p>	<p>Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</p> <p>3 Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella</p>

		<p>alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</p> <p>Individuare i target e gli indicatori di performance.</p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.</p> <p>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzando nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive</p>	<p>lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p> <p>6 Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.</p>
--	--	---	---

	<p>COMPETENZA IN USCITA N. 10</p> <p>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>			<p>Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.</p> <p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione</p>
UdA N° 2	<p>Competenze area generale N. 8, 10, 12 riferita alla competenza professionale N. 10.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi</p>	<p>ASSE MATEMATICO</p>	<p>Riferite alla competenza generale N.8</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento</p>	<p>Le funzioni economiche: modello lineare e quadratico</p> <p>Costi e ricavi: rappresentazioni grafiche</p> <p>Diagramma di redditività e determinazione del B.E.P.</p>

	<p>all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>		<p>permanente</p> <p>Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi</p> <p>Riferite alla competenza generale N.10</p> <p>Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi</p> <p>Saper costruire semplici modelli matematici in economia</p> <p>Riferite alla competenza generale N.12</p> <p>Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per</p>	
--	--	--	---	--

	<p>Competenza generale n° 8 : Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle</p>	<p>Asse scientifico tecnologico</p>	<p>affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate</p> <p>Classificare le funzioni costi fissi, variabili e totali</p> <p>Calcolare il costo medio o unitario di un bene</p> <p>Rappresentare graficamente il diagramma di redditività e determinare l'area di perdita, l'area di utile e il punto di equilibrio</p> <p>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati</p> <p>Saper garantire una conservazione corretta e</p>	
--	--	-------------------------------------	--	--

	<p>attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>C. intermedia:</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</p> <p>Competenza generale n° 11</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>C. intermedia:</p> <p>Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della</p>		<p>sicura delle informazioni</p> <p>Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</p> <p>Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici</p> <p>Riconoscere le situazioni di affaticamento e valutare il grado di difficoltà delle attività proposte. Adottare e promuovere pratiche e comportamenti adeguati per favorire il</p>	<p>Informazioni, dati e codifica</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p> <p>Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope. Certificazione dei prodotti e dei processi. Enti e soggetti preposti alla</p>
--	--	--	---	--

	<p>salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>N. 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.</p> <p>N 7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<p>ASSE DEI LINGUAGGI</p>	<p>benessere individuale e collettivo.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>	<p>prevenzione. Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro .Documento di valutazione del rischio Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi Leggi e normative nazionali e comunitarie su sicurezza personale e ambientale, salute e prevenzione infortuni e malattie sul lavoro Tecniche di valutazione d' impatto ambientale Conoscenza delle regole alla base delle attività motorie Il concetto di salute dinamica Sicurezza in casa e a scuola.</p> <p>Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale</p> <p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale . La video scrittura</p>
--	---	---------------------------	--	---

--	--	--	--	--

*UdA strategiche interdisciplinari, di dimensione ampia (indicativamente 20-60 ore), centrate su prodotti collegati a compiti di realtà o all’“agire in situazione”, che segnano i passi di crescita degli studenti, chiamandoli a trasformare i saperi acquisiti nei moduli formativi in vere e proprie competenze.

**Riferite agli Allegati 1 e 2 – F del DM 92/2018 e agli Allegati A, B e C (lettera f) delle Linee guida DM 766/2019

MODULI FORMATIVI***	COMPETENZE****	ASSI CULTURALI /INSEGNAMENTI	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>MODULO</p> <p>ACCOGLIENZA E AVVIO</p>	<p>Competenza in uscita n. 6</p> <p>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.</p>	<p>Asse professionale</p>	<p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p> <p>Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction.</p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente</p>

			<p>mediante tecniche di customer care.</p> <p>Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.</p>	
<p>MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA (supporto uda n.1)</p>	<p>Competenza in uscita n. 8</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</p> <p>Competenza in uscita n. 4</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e</p>	<p>Asse professionale</p>	<p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p> <p>Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.</p> <p>Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.</p> <p>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.</p>	<p>Metodologie, strumenti di marketing turistico e web marketing.</p> <p>Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</p> <p>Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.</p> <p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p> <p>Modalità di calcolo dei margini di guadagno.</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p>

	favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.		<p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder</p>	<p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti che principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p> <p>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo:</p> <p>1.Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</p>
--	---	--	---	--

<p style="text-align: center;">MODULO</p> <p style="text-align: center;">PROPEDEUTICI ALLE UDA</p>	<p>Competenza in uscita n. 2</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza in uscita n. 9</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</p>	<p>Asse professionale</p>	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</p> <p>Identificare quali quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.</p> <p>Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.</p> <p>Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p> <p>Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione dei clienti.</p> <p>Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p> <p>Metodologie e tecniche di</p>
--	---	---------------------------	---	--

			<p>l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.</p> <p>Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p>	<p>diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p> <p>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</p> <p>2 Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale</p>
<p>MODULO PROPEDEUTICI ALLE UDA</p>	<p>Competenza in uscita n. 5</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>Asse professionale</p>	<p>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 bilanciando in funzione del prodotto finito.</p> <p>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</p> <p>Configurare in modo creativo il</p>	<p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale,</p>

			<p>prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p>	<p>nazionale e internazionale</p> <p>Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p>
<p>MODULO</p> <p>DI SUPPORTO ALLE UDA (supporto uda n.2)</p>	<p>Competenza in uscita n. 11</p> <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Asse Professionale</p>	<p>Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</p> <p>Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .</p>	<p>L'informazione turistica: dall'on site all'on line.</p> <p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</p> <p>Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p> <p>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</p> <p>4 Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e</p>

				nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
<p>MODULO DI ACCOGLIENZA E AVVIO</p> <p>Le disequazioni</p>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche</p>	ASSE MATEMATICO	Risolvere disequazioni e sistemi di disequazioni di primo e secondo grado	<p>Disequazioni di primo e secondo grado</p> <p>Sistemi di disequazioni e disequazioni fratte</p>
<p>MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA</p> <p>I limiti</p>	<p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale</p>	ASSE MATEMATICO	<p>Comprendere il significato di intorno di un punto e di punto di accumulazione</p> <p>Conoscere il concetto di limite</p> <p>Calcolare limiti di funzioni</p>	<p>Intorni e punti di accumulazione</p> <p>Concetto e definizione di limite</p>

	negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni			Calcolo dei limiti
Grafico probabile di una funzione	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative		<p>Analizzare esempi di funzioni continue e discontinue</p> <p>Determinare eventuali asintoti orizzontali e verticali</p> <p>Rappresentare il grafico probabile di una funzione</p>	<p>Funzioni continue, calcolo dei limiti, asintoti di una funzione</p> <p>Rappresentazione grafica di una funzione</p>
<p>MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA</p> <p>La probabilità</p>	<p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli</p>	ASSE MATEMATICO	Saper applicare i problemi sulla probabilità	Probabilità: totale, contraria e condizionata

	stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico			
MODULO LABORATORIO INVALSI	Si fa riferimento alle competenze dell'area generale che afferiscono all'asse matematico	ASSE MATEMATICO	Si fa riferimento alle abilità relativamente alle competenze dell'area generale che afferiscono all'asse matematico	Si fa riferimento a tutte le conoscenze dell'asse matematico
MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA	Competenza generale N.1	Storico - sociale	Cogliere la presenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per il contributo alla strutturazione di una scala di valori con i quali sostenere il proprio progetto di vita.	Il rapporto della Chiesa con gli eventi storici del Primo Novecento Il contesto storico sociale del 900 Le conseguenze del 900 nella storia del mondo
	Competenza generale N.6	Storico - sociale	Sviluppare un maturo senso critico sulla presenza e l'importanza della religione in Italia e nel mondo e riconoscere il suo enorme contributo	Riconoscere, nei documenti conciliari, la progettazione pastorale della Chiesa del XXI secolo Riconoscere nei documenti i

			<p>storico e culturale.</p> <p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</p>	fatti e i fenomeni storici contemporanei
MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA	Competenza generale n.1	Asse Scientifico- Tecnologico	Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.	Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente
	Competenza generale n.7	Asse Scientifico- Tecnologico	<p>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni</p> <p>Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa</p> <p>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati</p> <p>Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale</p> <p>Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica</p>	<p>Informazioni, dati e codifica</p> <p>Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni</p> <p>Elementi fondamentali dei sistemi informativi</p> <p>Tecniche di presentazione</p> <p>Tecniche di comunicazione</p> <p>Applicazioni di scrittura, grafica</p>
MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA	Competenza generale n.9	Asse Scientifico- Tecnologico	Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze	<p>Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive</p> <p>Differenze tra movimento</p>

			motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento	biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento
MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA	Competenza area generale n. 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	ASSE DEI LINGUAGGI	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	Aspetti interculturali Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.
MODULO La letteratura dall'età postunitaria	Competenza area generale n.2	ITALIANO	Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria italiana - Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano del periodo di riferimento - Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario - Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari - Contestualizzare testi e opere letterarie di differenti epoche e realtà territoriali - Consultare dizionari e altre fonti informative per l'approfondimento e la produzione linguistica - Raccogliere, selezionare ed utilizzare	- Processo storico e tendenze evolutive della lingua italiana -Principali movimenti culturali, autori e testi significativi della tradizione culturale italiana del periodo in esame- Metodologie essenziali di analisi e interpretazione del testo letterario (Esame di Stato tipologia A)

			informazioni utili all'attività di ricerca	
<p>MODULO</p> <p>Laboratorio di scrittura</p>	competenza area generale n.2	ITALIANO	<p>Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità</p> <p>- Consultare dizionari e altre fonti informative per l'approfondimento e la produzione linguistica- Raccogliere, selezionare ed utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici- Analizzare un testo argomentativo riconoscendone caratteristiche e struttura- Sviluppare un giudizio critico su un tema dato e argomentare</p>	<p>- Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: analisi e produzione di un testo argomentativo (Esame di Stato tipologia B), riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (tipologia C)</p>
<p>MODULO</p> <p>Laboratorio INVALSI</p>		ITALIANO-INGLESE	<p>- Individuare specifiche informazioni, ricostruire il senso globale e il significato di singole parti, cogliere l'intenzione comunicativa dell'autore, lo scopo del testo e il genere cui esso appartiene . - Ricostruire il significato di un</p>	<p>- Le varietà della lingua (funzioni, registri, linguaggi settoriali)- Ortografia- Morfologia- Lessico e semantica- Sintassi del verbo, della frase semplice e della frase complessa- Testualità- Legami di coerenza e di</p>

			<p>vocabolo in un determinato contesto e di riconoscere le relazioni di significato tra vocaboli</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricorrere alla grammatica implicita ed esplicita per capire il testo e per risolvere dubbi di comprensione - Capire e usare parole ed espressioni del lessico italiano in modo appropriato e consapevole. <p>Leggere e comprendere un testo in lingua inglese.</p> <p>Ascoltare e comprendere un testo in lingua inglese</p>	<p>coesione- Tipologie testuali</p> <p>Strumenti e codici della comunicazione della lingua inglese.</p>
<p>Modulo</p> <p>Safety Produceres</p> <p>La sécurité sur le lieux de travail.</p>	<p>Competenza area generale n. 6</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p> <p>competenza n. 4</p> <p>Stabilire collegamenti tra tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio</p>	<p>INGLESE- FRANCESE.</p>	<p>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</p> <p>Condividere e riconoscere le regole</p> <p>Esprimere volontariamente stati d'animo diversi attraverso il linguaggio del corpo</p>	<p>ricette tradizionali della tradizione francese/inglese e della tradizione italiana.</p> <p>Conoscenza dei principali elementi della comunicazione corporea</p>

<p>MODULO DI SUPPORTO ALLE UDA N°2 IL LINGUAGGIO DEL CORPO</p> <p>Modulo di supporto</p> <p>UDA N. 2 (enogastronomia)</p> <p>Mastering Cooking</p>	<p>e di lavoro</p> <p>Competenza generale n°9</p> <p>Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</p>	<p>Scienze motorie</p>	<p>Riconoscere le misure di prevenzione e sicurezza sul posto di lavoro.</p> <p>riconoscere i principi e metodi di conservazione, contaminazione e sicurezza degli alimenti</p> <p>Riconoscere il linguaggio settoriale in riferimento alle tecniche gastronomiche e presentazione del cibo</p>	<p>Sicurezza e qualità degli alimenti.</p> <p>HACCP.</p> <p>I principi dell'HACCP.</p> <p>Contaminazione degli alimenti.</p> <p>La Dieta Mediterranea</p>
--	---	------------------------	---	---

				Principali tecniche di cottura,
--	--	--	--	---------------------------------

***Moduli formativi di dimensione ridotta (di accoglienza/propedeutici alle UdA/di supporto alle Uda/di recupero), frutto di una segmentazione ragionata di determinati contenuti di insegnamento (learning object) in cui è articolabile il curriculum dello studente, sotto forma di "argomenti compiuti", riferiti ad un singolo Asse culturale o ad un singolo insegnamento.

****Riferite agli Allegati 1 e 2 – F del Regolamento DM 92/2018 e agli Allegati A, B e C (lettera f) delle Linee guida DM 766/2019.

STRUMENTI	SPAZI	VERIFICHE	METODOLOGIE	INDICATORI VALUTAZIONE
Libri di testo, LIM, riviste, quotidiani, fotocopie, materiale multimediale, supporti informatici, dispositivi mobili	Aula, Laboratorio di indirizzo, laboratorio multimediale, piattaforme digitali per la didattica	Verifiche orali e scritte, verifiche somministrate attraverso gli strumenti delle piattaforme digitali per la didattica	Lezioni frontali e dialogate, videolezioni, condivisione di materiali nelle classi virtuali, attività di recupero e di sostegno, problem solving, cooperative learning, flipped classroom, debate, lezione breve, BYOD, coaching	Per le valutazioni intermedie e finali, compresi i diversamente abili, si terrà conto dei criteri approvati dal Collegio dei Docenti e allegati al PTOF e delle relative rubriche.

6.2 UdA

	 <p>I.I.S. "GIOVANNI MINZONI" https://www.iisminzoni.edu.it/</p> <p>VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA) VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA) Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984 PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO NAIS06100L@istruzione.it C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B</p>	 <p><i>Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca</i></p>
---	---	---

Unità di Apprendimento N.1

Classe V Sezione Cc A.S. 2022/2023

Istituto professionale settore sevizi

Indirizzo: servizi per l'enogastronomia - Articolazione: enogastronomia

Titolo	La vita in albergo... una vita per l'albergo <i>Green travel: viaggio nel futuro restando con i piedi per terra</i>
Competenze target	COMPETENZA IN USCITA N. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. COMPETENZA IN USCITA N. 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. COMPETENZE AREA GENERALE: 8,10,12,11,5,7
Monte ore	52
Assi culturali/Discipline coinvolte	Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico e Asse professionale

Docenti coinvolti	Tutti
Traguardi di competenza /abilità /conoscenze	<p>Traguardi di competenza:</p> <p>Applicare le norme vigenti, nazionali e internazionali, attinenti la conduzione dell'esercizio, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro, l'accessibilità, la sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, la tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>Pianificazione attività di budgeting-reporting collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management.</p> <p>Conoscenze:</p> <p>Asse dei linguaggi: Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale. Caratteri comunicativi di un testo multimediale . La video scrittura</p> <p>Asse Matematico: Le funzioni economiche: modello lineare e quadratico Costi e ricavi: rappresentazioni grafiche. Diagramma di redditività e determinazione del B.E.P, Informazioni, dati e codifica.</p> <p>Asse scientifico – tecnologico: Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p> <p>Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro</p> <p>Asse storico-sociale: Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio.</p> <p>I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali.</p> <p>I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio paese e nel mondo.</p> <p>Asse professionale</p> <p>normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale, Strumenti per l'analisi e l'interpretazione</p> <p>Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica</p> <p>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo:</p> <p>3 Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p> <p>6 Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale</p> <p>Abilità:</p>

	<p>Asse dei linguaggi: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p> <p>Asse Matematico: Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate, Classificare le funzioni costi fissi, variabili e totali, Calcolare il costo medio o unitario di un bene</p> <p>Asse scientifico – tecnologico: Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati. Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni. Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili. Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici.</p> <p>Asse storico-sociale: 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. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</p> <p>Asse professionale: 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. 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. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio. Individuare i target e gli indicatori di performance. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.</p>
Compito di realtà / prodotto	Rivisitazione di ricette tipiche del territorio campana in chiave moderna con elaborazione di un diagramma di flusso per la corretta applicazione sistema HACCP.
Fasi/Attività	Vedi tabella allegata
Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione	Valutazione di processo (schede di osservazione), valutazione di prodotto (rubrica di valutazione), autovalutazione (relazione individuale / diario di bordo)

delle competenze	
Metodologie / strumenti	Metodologie: Lezione frontale, Brainstorming, Cooperative learning, Lezioni tecnico pratiche Strumenti Lab. Professionali- Aula LIM- Libri di testo Mat. Informativo Mat. multimediale

Piano di lavoro UdA

Fasi	Attività	Assi culturali/Discipline	Strumenti	Docente/i	Tempi	Valutazione
1	Presentazione Uda e formazione gruppi di lavoro	Asse professionale	Brainstorming Lezione frontale	I.T.P.	Fase 1- H 2	Feed back Interesse dimostrato
2	Raccolta delle informazioni sui principali attrattori turistici del territorio e studio delle caratteristiche del target di riferimento	Asse storico sociale	Internet Fotocopie Interviste	Storia Religione	Fase 2 – H 4 H 1	Intermedia e finale
		Asse dei linguaggi	Laboratorio Videocamera esercitazioni pratiche, lavoro in classe e in lab. multimediale	Italiano Inglese Francese	Fase 3 - 10	Griglia di valutazione UDA
	Realizzare una presentazione multimediale della cucina tradizionale del territorio con rivisitazioni delle ricette della Dieta mediterranea e una linea guida	Asse professionale	Internet Fotocopie Interviste Lezione frontale Esercitazioni pratiche in laboratorio	I.T.P.	Fase 4 – H 12	Intermedia Prove scritte e/o orali Osservazioni in laboratorio

	per una sana alimentazione.		Laboratorio di Cucina Materiale audiovisivo Laboratorio multimediale Libro di testo			
	Realizzare una presentazione multimediale delle diverse tipologie dietetiche, nel rispetto delle condizioni fisiologiche, patologiche e culturali legati al cibo. La normativa del settore turistico-ristorativo Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	Asse professionale	Tabelle di composizione degli alimenti Riviste specializzate Materiale multimediale Libro di testo	Scienze Alimenti	Fase 5 – H 5	Intermedia e finale
		Asse professionale	Libro di testo Materiali forniti dal docente	diritto e tecn. strutt. ricett.	Fase 6 – H 4	Intermedia e finale
		Asse matematico	Libro di testo Attività in	Matematica	Fase 7 – H 3	Intermedia e finale
3 Totale ore 14	Selezione dei beni e servizi che compongono il prodotto turistico identificato e relativo preventivo costi Conoscenza delle regole alla base delle	Asse storico sociale Asse dei linguaggi Asse professionale Asse scientifico-tecnologico	Internet; Fotocopie; software di elaborazione testi e/o fogli elettronici; Scheda di osservazione	Storia Religione Italiano Inglese Francese diritto e tecn. strutt. ricett. Scienze	H 1 H 2	Intermedia Osservazioni in laboratorio

	<p>attività motorie Il concetto di salute dinamica</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione:</p> <p>Novel food</p> <p>Realizzare una presentazione multimediale delle diverse tipologie dietetiche, nel rispetto delle condizioni fisiologiche, patologiche e culturali legati al cibo</p> <p>Matematica: le funzioni economiche- diagramma di redditività</p>	Asse matematico		<p>motorie</p> <p>Sc. e cultura dell'alimentazione</p> <p>matematica</p>	<p>H 6</p> <p>H 3</p>	<p>Intermedia e finale</p>
<p>4 Tot ore 3</p>	<p>menù tipico del territorio campano in chiave moderna con elaborazione di un diagramma di flusso per la corretta applicazione del sistema HACCP.</p>	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse scientifico-tecnologico professionale</p>	<p>Laboratorio cucina Lim</p>	<p>Italiano Inglese Francese diritto e tecn. strutt. ricett.</p> <p>Scienze alimenti</p>	<p>Tot. h 3</p>	<p>Finale Griglia di valutazione UDA Diario di bordo</p>



I.I.S. "GIOVANNI MINZONI"

<https://www.iisminzoni.edu.it/>

VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA)

VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA)

Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984

PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO NAIS06100L@istruzione.it

C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B



*Ministero dell'Istruzione
dell'Università e Ricerca*

Unità di Apprendimento N.2

Classe V Sezione Cc A.S. 2022/2023

Istituto professionale settore sevizi

Indirizzo: servizi per l'enogastronomia - Articolazione: enogastronomia

Titolo	<p style="text-align: center;">Noi, il cibo e li pianeta Cibi e sapori della Campania Fames optimum cibi condimentum est <i>(La fame è il miglior condimento del cibo).</i></p>
Competenze target	<p>Competenza n1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenza n7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Competenze area generale: 8,10,12,2,4,3</p>
Monte ore	45
Assi culturali/Disci	Asse dei linguaggi, Asse storico sociale, Asse matematico, Asse scientifico tecnologico, Asse professionale

pline coinvolte	
Docenti coinvolti	Tutti
Traguardi di competenza /abilità /conoscenze	<p>Traguardi di competenza:</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;</p> <p>Curare la pianificazione e la realizzazione di eventi volti alla valorizzazione del patrimonio ambientale, artistico, culturale ed artigianale del territorio e alla promozione della tipicità dei suoi prodotti</p> <p>Valorizzare e promuovere le tipicità locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera, in un'ottica di sviluppo dell'offerta integrata, nel rispetto dei principi di sostenibilità, eticità e accessibilità</p> <p>Gestire le relazioni in lingua madre o lingua straniera, utilizzando tecniche di comunicazione orientate al cliente e finalizzate al raggiungimento della massima soddisfazione della clientela e della relativa fidelizzazione;</p> <p>Conoscenze:</p> <p>Asse professionale:</p> <p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Principi di fidelizzazione della clientela.</p> <p>Tecniche di problem solving e gestione reclami.</p> <p>Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing di prodotti e servizi</p> <p>Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</p> <p>strumenti digitali per la gestione organizzativa e la promozione di eventi</p> <p>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo:</p> <p>7 Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p> <p>8 Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</p> <p>5 Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione</p> <p>Asse dei linguaggi:</p>

I registri della comunicazione.
Fonti dell'informazione e della documentazione - Social network e new media come fenomeno comunicativo Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale - Caratteristiche e struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici (report ,itinerari turistici)- Tecniche della comunicazione- Videoscrittura - Aspetti interculturali . Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio. Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza .Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzando 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).
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
Asse matematico:
Definizione di funzione reale di variabile reale
Classificazione delle funzioni
Le funzioni algebriche: funzione razionale intera di I e II grado, funzione irrazionale
Funzioni trascendenti: funzioni logaritmica ed esponenziale
Dominio di una funzione
12. Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate
Asse scientifico-tecnologico:
Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati. Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni Asse professionale:
Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.
Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.
Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
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.
Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.
Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.

Compito di realtà / prodotto	Elaborare un itinerario turistico enogastronomico del territorio in base al target di riferimento in linea con i principi del turismo sostenibile e nell'ottica di promozione delle tipicità del territorio. Cucina: Elaborazione di un menu tipico del territorio campano territorio in base al target di riferimento in linea con i principi del turismo sostenibile e nell'ottica di promozione delle tipicità del territorio.
Fasi/Attività	Vedi tabella allegata
Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione delle competenze	Valutazione di processo (schede di osservazione), valutazione di prodotto (rubrica di valutazione), autovalutazione (relazione individuale / diario di bordo)
Metodologie / strumenti	Metodologie: Lezione frontale, Brainstorming, Cooperative learning, Lezioni tecnico pratiche Strumenti Lab. Professionali- Aula LIM- Libri di testo Mat. Informativo Mat. multimediale

Piano di lavoro UdA

Fasi	Attività	Assi culturali/Disciplin e	Strumenti	Docent e/i	Tempi	Valutazione
1	Presentazione Uda e formazione gruppi di lavoro	Asse professionale	Brainstorming Lezione frontale	Diritto e tecniche della struttura ricettiva I.T.P.	Fase 1 – H 2	Feed back Interesse dimostrato
2	Raccolta delle informazioni con riferimento alle risorse culturali del territorio.	Asse storico sociale	Internet Fotocopie Interviste Laboratorio	Storia Religione	Fase 2 – H 5	Intermedia e finale Griglia di valutazione

	<p>Cucina: Presentazione di cucina sostenibile e l'importanza di preservare i prodotti tipici regionali nell'ottica dello spreco alimentare.</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: Esposizione degli aspetti nutrizionali relativi ai prodotti presi in esame per la realizzazione di un piatto</p> <p>Il marketing marketing strategico ed operativo web marketing marketing plan I contratti delle imprese ristorative</p>	Asse dei linguaggi	Videocamera esercitazioni pratiche, lavoro in classe e in lab. multimediale	Italiano Inglese Francese	H - 6	UDA
		Asse matematico	Internet Fotocopie Interviste Lezione frontale	Matematica	H- 6	Libro di testo Attività in laboratorio informatico
		Asse Tecnico-scientifico professionale	Esercitazioni pratiche in laboratorio	I.T.P	H 12	Intermedia Prove scritte e/o orali Osservazioni in laboratorio
			Libro di testo Internet Laboratorio tecnico pratico Strumenti di calcolo Aula LIM	Sc. e cult. alim.	H 2	Intermedia e finale
			Tabelle di composizione degli alimenti Riviste specializzate Materiale multimediale Libro di testo	Scienze Alimenti	H 6	Intermedia Prove scritte e/o orali Osservazioni in laboratorio
				Diritto e tecniche della struttura ricettiva	H 25	

UdA Ed. civica

	 <p>I.I.S. "GIOVANNI MINZONI" https://www.iisminzoni.edu.it/</p> <p>VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA) VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA) Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984 PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO NAIS06100L@istruzione.it C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B</p>	 <p><i>Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca</i></p>
---	---	---

UdA Ed. civica Classe V Sezione Cc A.S. 2022/2023

Istituto professionale settore sevizi
Indirizzo: servizi per l'enogastronomia - Articolazione: enogastronomia

Titolo	“ NOI CITTADINI PER UN MONDO SOSTENIBILE”
Competenze target	<p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale.</p> <p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p> <p>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, e promuovere stili di vita sani ed equilibrati. Rispettare e valorizzare</p>

	l'ambiente, il patrimonio culturale, i beni pubblici comuni e le tipicità dei luoghi.
Monte ore	35
Discipline coinvolte	Tutte (per ciascuna disciplina vengono di seguito specificati numero di ore impiegate, traguardi di competenze e conoscenze)
Docenti coinvolti	Tutti i docenti del Consiglio di classe
Traguardi di competenza /abilità /conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ● L'alunno riconosce l'importanza del contributo di ciascuno al bene della collettività; ● Riconosce i valori della solidarietà verso gli altri in vari ambiti. ● Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente ● Mettere a disposizione dei cittadini strumenti e chiavi di lettura utili a conoscere ed interpretare l'ambiente ed i prodotti del territorio ● Impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune
Compito di realtà / prodotto	Elaborazione di un menù che tenga conto della sostenibilità ambientale e che favorisca nuove occasioni di turismo sostenibile .
Fasi/Attività	Vedi tabella allegata
Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione delle competenze	Valutazione di processo (schede di osservazione), valutazione di prodotto (rubrica di valutazione), autovalutazione (relazione individuale / diario di bordo)
Metodologie / strumenti	Lezione dialogata, debate, cooperative learning, didattica integrata, didattica laboratoriale, flippedclassroom. / Riviste, slides, siti Internet, filmati, grafici, tabelle.

Unità di apprendimento

Classe V Sezione Cc Annualità 2022/23

RISPETTARE LEGGI/REGOLAMENTI/REGOLE	RISPETTARE IL PATRIMONIO	LAVORARE IN GRUPPO
<p>Puntualità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● nell'ingresso della classe ● nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi ● nell'esecuzione dei compiti assegnati in classe ● nei lavori extrascolastici ● nella riconsegna dei compiti assegnati ● prestare attenzione alle lezioni 	<p>della classe dei laboratori degli spazi comuni dell'ambiente e delle risorse naturali</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● partecipare in modo propositivo al dialogo educativo, intervenendo senza sovrapposizione e rispettando i ruoli ● porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori ● socializzare con i compagni e con i docenti

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Le Competenze Chiave di Cittadinanza costituiscono le competenze trasversali dei quattro Assi culturali e si possono perseguire attraverso reciproca integrazione tra i saperi e le competenze contenute negli Assi.

Nella tabella che segue sono indicate le Competenze Chiave di Cittadinanza da perseguire nel corso dell'anno scolastico.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
<ul style="list-style-type: none">- competenza alfabetica funzionale;- competenza multilinguistica;- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;- competenza digitale;- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;- competenza in materia di cittadinanza;- competenza imprenditoriale;- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Piano di lavoro UdA

Fasi	Attività	Strumenti	Docente/i	Tempi h	Valutazione
1	Presentazione dell'argomento	Brainstorming Flipped classroom	Italiano, Laboratorio di enogastronomia Dir. e tecn strutt. ricett	1 1 1	Grado di interessamento, partecipazione e curiosità.
2	Discussione aperta Considerazioni di carattere etico-morale Lettura e comprensione di testi anche in lingua straniera sull'argomento	Debate Conversazione orientata. Cooperative learning	Italiano, Storia Dir. e tecn strutt. ricett. Inglese, Francese, Religione, Sc. motorie, Sc e cultura dell'alimentaz. Matematica Laboratorio di enogastronomia	1 1 1 1 1 1 1 1	Capacità di riportare esperienze vissute personalmente o da altri. Capacità di analisi. Capacità critiche. Capacità di esprimere opinioni in maniera convincente.
3	Raccolta di materiale informativo e conoscitivo dell'argomento Produzione di materiale	Cooperative learning Didattica laboratoriale	Italiano, Storia Dir. e tecn strutt. ricett. Inglese, Francese,	1 1 1 1 1	Grado di partecipazione. Capacità di lavorare in maniera collaborativa e di confrontarsi in maniera costruttiva. Spirito

			Religione, Sc. motorie, Sc e cultura dell'alimentaz. Matematica Laboratorio di enogastronomia	1 1 1 1 1	di iniziativa
4	Presentazione materiale prodotto	Didattica integrata Didattica laboratoriale	Italiano, Storia Dir. e tecn strutt. ricett. Inglese, Francese Religione Sc. motorie Sc e cultura dell'alimentaz. Matematica Laboratorio di enogastronomia	1 1 1 1 1 1 1 1 1 3	Capacità di veicolare informazioni. Uso appropriato dei linguaggi specifici Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità.

Diagramma di Gantt

Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1			3						
2				10					
3						10			
4								12	

Contenuti disciplinari

Disciplina	Competenze	Conoscenze
Dir. e tecn strutt. ricett h 4	Riconoscere la possibilità di impegno personale per contribuire al benessere collettivo, anche in funzione di esigenze specifiche dei clienti. Riconoscere i fenomeni e i problemi ambientali e perseguire obiettivi di impresa favorendo la diffusione di stili di vita sostenibili ed equilibrati. La green economy. La Legislazione italiana sulla tipicità dei prodotti.	Le abitudini alimentari ed i marchi di qualità alimentare. I prodotti a km 0. Il marketing emozionale
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA h 6	Il territorio, la tutela dei prodotti tipici ed il loro uso nella costruzione di un menù sostenibile	Analisi dell'ambiente e tracciabilità dei prodotti
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZION E h3	La promozione di stili di vita equilibrati sia dal punto di vista nutrizionale che rispetto alla sostenibilità ambientale.	Consumi ed abitudini alimentari
Italiano h 4	Ricerca informazioni e documentazioni . Analizzare testi e documenti con spirito critico. Social network e new media come fenomeno comunicativo.	Il principio di solidarietà nella cultura occidentale
Storia h 3	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti nazionali, comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Idea e sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite
Matematica h 3	Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico.	Strumenti statistici per l'organizzazione dei dati e la loro rappresentazione.
Inglese h 3	Think sustainability	Lettura e decodificazione del contenuto

	<p>Safe food for all: the millenium challenge (2001 FAO world food summit)</p> <p>Restaurant's commitment to soustainability</p> <p>The food value chain: the global food supply chain and the short food supply chain</p>	<p>di un testo specifico</p> <p>Sviluppo dell'abilià di speaking per parlare di un topic specifico</p> <p>La salvaguardia di uno stile di vita sano declinato in una lingua straniera</p>
Francese h 3	<p>Comprendere informazioni specifiche al "Global Peace"</p> <p>Comprendere e fare una semplice presentazione (anche attraverso slides) sulla Globalizzazione</p>	Globalization, ONU.
Scienze motorie h 3	<p>I valori della generosità verso il prossimo e soprattutto verso i bisognosi in ambito sportivo</p> <p>Lo sport in ambiente naturale come "scossa per rivitalizzare" corpo e mente.</p>	I principi del Fair Play.
Religione h 3	<p>Riconoscere il valore delle relazioni umane;</p> <p>Aprirsi all'impegno per il bene comune e alla promozione della giustizia sociale.</p> <p>L'uomo e la cura del Creato : lettura e commento di alcuni punti della "Laudato Si" di Papa Francesco.</p>	<p>La Caritas e altre organizzazioni di volontariato.</p> <p>Amare il prossimo senza confini.</p>

7 Valutazione degli apprendimenti

7.1 Criteri di valutazione

L'Istituto utilizza criteri comuni di valutazione degli apprendimenti e del comportamento. Tali criteri sono stati aggiornati in relazione all'emergenza epidemiologica da Covid-19 e al periodo di implementazione della DAD e della DDI.

L'Istituto ha elaborato rubriche di valutazione in relazione alle UdA e alle competenze target del curriculum. Nel periodo dell'emergenza epidemiologica da Covid-19 e all'implementazione della DAD e DDI tali documenti sono stati rimodulati, al fine di armonizzare i processi didattici, la valutazione e l'autovalutazione.

Vista la rilevanza degli alunni con disabilità frequentanti l'Istituto, il Dipartimento di sostegno ha elaborato un documento di riferimento per la valutazione contenente indicazioni operative e griglie di valutazione.

Nell'A.S. 2020-2021, con l'introduzione dell'Educazione civica, sono stati definiti criteri di valutazione specifici per tale insegnamento.

I criteri di valutazione tengono conto dei seguenti elementi:

- livelli di partenza;
- impegno, partecipazione, responsabilità, collaborazione ed interesse;
- gestione del proprio apprendimento;
- autonomia nell'affrontare le consegne e capacità di rielaborazione;
- acquisizione delle conoscenze e correttezza nella loro applicazione, in particolare in riferimento alle strutture e ai concetti sociali, economici, giuridici e politici e alla sostenibilità;
- capacità di argomentare e motivare le proprie idee/opinioni;
- capacità di interpretare correttamente la situazione problematica, costruire, verificare ipotesi ed elaborare una risposta coerente;
- capacità di ricercare le informazioni secondo attendibilità delle fonti, completezza e coerenza, di elaborare le informazioni e selezionarle in relazione al compito;
- utilizzo critico e responsabile delle tecnologie digitali per apprendere, lavorare e partecipare alle attività;
- capacità di collaborare.

I documenti relativi alla valutazione sono in allegato al presente documento.

7.2 Criteri di attribuzione del credito scolastico

Il credito scolastico, ai sensi dell'art. 15 del d.lgs. 62/2017 e dell'art. 11 dell'O.M. 9 marzo 2023, n. 45, è attribuito fino a un massimo di 40 punti, di cui 12 per il terzo anno, 13 per il

quarto anno e 15 per il quinto anno. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017, nonché delle indicazioni fornite nel citato articolo 11 dell'OM. Il docente di religione cattolica partecipa a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa. I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, previsti dal d.lgs. 15 aprile 2005, n. 77, dall'art. 1, commi 33-43, della legge 107/2015 e così ridenominati dall'art. 1, comma 784, della legge 30 dicembre 2018, n. 145, ove svolti, concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e a quella del comportamento e contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

In merito ai criteri per l'attribuzione del credito scolastico, il Consiglio di classe, come deliberato dal Collegio dei Docenti, attribuirà a ciascun alunno:

A) il massimo della banda di oscillazione in presenza di almeno 2 dei seguenti indicatori:

- media dei voti (il voto sul comportamento incide sulla media) con decimali $\geq 0,5$
- numero di giorni di assenza ≤ 25
- partecipazione attiva e propositiva ad attività e progetti organizzati dalla scuola
- particolare assiduità e impegno nello studio, con un evidente progressione nell'apprendimento

B) il minimo della banda di oscillazione negli altri casi.

Allegati

- A. Criteri di valutazione generali
- B. Criteri di valutazione Educazione civica
- C. Griglie di valutazione delle prove d'Esame
- D. Simulazioni delle prove d'Esame

A. Criteri di valutazione generali



I.I.S. "GIOVANNI MINZONI"
<https://www.iisminzoni.edu.it/>

VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA)
 VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA)
 Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984
 PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO NAIS06100L@istruzione.it
 C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B



Ministero dell'Istruzione
 dell'Università e Ricerca

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI ESITI FORMATIVI

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA	Livello	VOTO
Piena autonomia nell'affrontare compiti anche complessi; applicazione delle conoscenze corretta e personale	Conoscenze teoriche e pratiche ampie, approfondite e rielaborate	<ul style="list-style-type: none"> Approfondita organizzazione dei contenuti, arricchiti da ricerca e riflessione personale Disinvoltura nel procedere per analogie ed originalità nel costruire modelli e proprie strategie di risoluzione anche in situazioni pratiche Capacità di sviluppare e comunicare risultati di un'analisi in forma convincente Scelta appropriata ed utilizzo ottimale di strumenti, materiali e tecniche delle diverse discipline Linguaggio tecnico fluido, corretto, sintetico; argomentazioni coerenti e rigorose 	A1	9-10
Autonomia nell'affrontare compiti; applicazione delle conoscenze corretta e talvolta personale	Conoscenze teoriche e pratiche complete, qualche approfondimento autonomo	<ul style="list-style-type: none"> Completa organizzazione dei contenuti in conoscenze strutturate ed assimilate con chiarezza Capacità di analizzare situazioni in totale autonomia, collegare e sintetizzare efficacemente Capacità di procedere per analogie con adeguamento di procedure esistenti ed individuazione di opportune strategie di risoluzione in riferimento a situazioni non completamente strutturate anche in ambito pratico Scelta appropriata ed utilizzo corretto di strumenti, materiali e tecniche delle diverse discipline; linguaggi specifici corretti e argomentazioni coerenti 	A2	8
Esecuzione adeguata dei compiti; applicazione delle conoscenze corretta	Conoscenze teoriche e pratiche complete, non approfondite	<ul style="list-style-type: none"> Corretta organizzazione dei contenuti Capacità di analizzare collegare e sintetizzare correttamente in situazioni strutturate Scelte adeguate delle procedure ed utilizzo consapevole di metodi, materiali, strumenti e tecniche delle diverse discipline Esecuzione delle attività pratiche in modo formalmente ordinato, rispetto delle indicazioni impartite e dei tempi stabiliti Uso corretto delle terminologie specifiche, argomentazione adeguata, con produzione di messaggi chiari 	B	7
Esecuzione di semplici compiti; applicazione delle conoscenze essenziali	Conoscenze teoriche e pratiche essenziali	<ul style="list-style-type: none"> Corretta organizzazione dei contenuti basilari Capacità essenziali di analizzare e sintetizzare in situazioni strutturate Qualche incertezza nel cogliere analogie e scegliere strumenti e modelli per risolvere problemi, rappresentare fatti e fenomeni Esecuzione di compiti e attività pratiche prevalentemente corretta, nel rispetto dei tempi e delle indicazioni impartite Uso dei linguaggi disciplinari nella loro forma fondamentale e argomentazioni semplici 	C1	6
Esecuzione parziale e non autonoma dei compiti; applicazione delle conoscenze minime incerta	Conoscenze teoriche e pratiche superficiali o parziali	<ul style="list-style-type: none"> Organizzazione limitata dei contenuti essenziali Operazioni parziali di analisi e sintesi Applicazione imprecisa di fatti e principi relative ai diversi campi disciplinari Esecuzione di compiti e attività pratiche non del tutto corretta, parziale rispetto dei tempi e delle indicazioni impartite Uso impreciso e non autonomo di strumenti e materiali Argomentazione ed uso dei linguaggi disciplinari non sempre corretti 	C2	5
Errata esecuzione dei compiti anche se in riferimento alle conoscenze minime	Conoscenze teoriche e pratiche frammentarie o/errate	<ul style="list-style-type: none"> Applicazione incompleta, talvolta errata di fatti e principi, relativi ai diversi campi disciplinari Esecuzione scorretta delle attività pratiche, mancato rispetto dei tempi e delle indicazioni impartite Sviluppo incompleto o errato di compiti nelle attività pratiche, anche in presenza di precise indicazioni di comportamento Uso incoerente o errato dei linguaggi disciplinari e argomentazione prevalentemente impropria 	D	≤4

Corrispondenza Livelli:

A = Avanzato B = Intermedio C = Base D = base non raggiunto. Si precisa che i livelli C1 e C2 corrispondono entrambi al livello Base e i livelli A1 e A2 corrispondono entrambi al livello Avanzato nel modello di certificazione delle competenze per l'obbligo scolastico (DM 9/10).

B. Criteri di valutazione Educazione civica

INDICATORI	LIVELLI DI ACQUISIZIONE						
	Livello in fase di acquisizione (4-5)		Livello base (6)	Livello intermedio (7-8)	Livello avanzato (9-10)		
	Descrittori livelli						
CONOSCENZE							
<p>Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza: ad esempio, regola, norma, patto, condivisione, diritto, dovere, negoziazione, votazione, rappresentanza.</p> <p>Conoscere gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali proposti durante il lavoro.</p> <p>Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali, amministrativi, politici studiati, loro organi, ruoli e funzioni, a livello locale, nazionale, internazionale.</p>	<p>Voto 4</p> <p>Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente</p>	<p>Voto 5</p> <p>Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente</p>	<p>Voto 6</p> <p>Le conoscenze sui temi proposti sono sufficienti e organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.</p>	<p>Voto 7</p> <p>Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa Recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p>	<p>Voto 8</p> <p>Le conoscenze sui temi proposti sono discretamente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente.</p>	<p>Voto 9</p> <p>Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p>	<p>Voto 10</p> <p>Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate bene organizzate. L'alunno sa metterle in relazione in modo autonomo, riferirle utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.</p>
ABILITA'							

	Voto 4	Voto 5	Voto 6	Voto 7	Voto 8	Voto 9	Voto 10
<p>Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline.</p> <p>Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline</p> <p>Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca ed ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione delle Costituzioni, delle Carte internazionali, delle leggi.</p>	<p>L'alunno mette in atto solo in modo sporadico con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità relative ai temi trattati.</p>	<p>L'alunno mette in atto le abilità relative ai temi trattati solo nell'ambito della propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.</p>	<p>L'alunno mette in atto le abilità relative ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati nei contesti più noti e vicini alla esperienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato ed ai testi analizzati, con buona pertinenza.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute a quanto studiato e ai testi analizzati, con pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi, e le rapporta a quanto studiato e alle esperienze concrete in modo completo e propositivo. Apporta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che è in grado di adattare ai vari contesti.</p>

PARTECIPAZIONE E RESPONSABILITA'

Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti.	Voto 4	Voto 5	Voto 6	Voto 7	Voto 8	Voto 9	Voto 10
<p>Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità.</p> <p>Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere; mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propria e altrui.</p> <p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato</p>	<p>L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.</p>	<p>L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civicamente auspicati, con le sollecitazioni degli adulti.</p>	<p>L'alunno generalmente adotta atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia con lo stimolo degli adulti. Porta a termine consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.</p>	<p>L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne una più che sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Assume le responsabilità che gli vengono affidate, che onora con la supervisione degli adulti o il contributo dei compagni.</p>	<p>L'alunno adotta solitamente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza a che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Assume con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.</p>	<p>L'alunno adotta regolarmente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti noti. Si assume responsabilità nel lavoro e verso il gruppo.</p>	<p>L'alunno adotta sempre, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti diversi e nuovi. Porta contributi personali e originali, proposte di miglioramento,</p>

<p>di valori che regolano la vita democratica.</p> <p>Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; rispettare la riservatezza e l'integrità propria e altrui.</p>							<p>si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone, la comunità ed esercita influenza positiva sul gruppo.</p>
---	--	--	--	--	--	--	---

C. Griglie di valutazione delle prove d'Esame

	 I.I.S. "GIOVANNI MINZIONI" https://www.iisminzioni.edu.it/ VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA) VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA) Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984 PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO NAIS06100L@istruzione.it C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B	 <i>Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca</i>
---	---	---

PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO A.S. 2022-2023 GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA A

Candidato Classe **V** sez.

INDICATORI GENERALI

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	8-10		
	Parzialmente efficaci e poco puntuali	5-7		
	Confuse e impuntuali	≤4		
Coesione e coerenza testuale	Complete	8-10		
	Parziali	5-7		
	Scarse	≤4		
Ricchezza e padronanza lessicale	Presenti e complete	8-10		
	Poco presenti e complete	5-7		
	Scarse	≤4		
Correttezza grammaticale e uso corretto della punteggiatura	Completa; presente	8-10		
	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	5-7		
	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	≤4		
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	8-10		
	Parzialmente presenti	5-7		
	Scarse	≤4		
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	8-10		
	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	5-7		
	Scarse e/o scorrette	≤4		
PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI			/100	/20

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (es. lunghezza del testo, ove presente, o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Completo	8-10		
	Parziale e/o incompleto	5-7		
	Scarso	≤4		
Capacità di comprendere il testo (nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici.)	Completa	8-10		
	Parziale	5-7		
	Scarsa	≤4		
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica, retorica	Completa	8-10		
	Parziale	5-7		
	Scarsa	≤4		
Interpretazione del testo	Presente	8-10		
	Parziale	5-7		
	Scarsa	≤4		
PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A			/100	/20

PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO	/100	/20
-----------------------------------	-------------	------------

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

La Commissione
Presidente

Il

	 <p>I.I.S. "GIOVANNI MINZONI" https://www.iisminzoni.edu.it/</p> <p>VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA) VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA) Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984 PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO NAIS06100L@istruzione.it C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B</p>	 <p><i>Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca</i></p>
--	--	---

**PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO A.S. 2022-2023
GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA B**

Candidato

Classe **V** sez.

INDICATORI GENERALI

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	8-10		
	Parzialmente efficaci e poco puntuali	5-7		
	Confuse e impuntuali	≤4		
Coesione e coerenza testuale	Complete	8-10		
	Parziali	5-7		
	Scarse	≤4		
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	8-10		
	Poco presente e completa	5-7		
	Scarsa	≤4		
Correttezza grammaticale e uso corretto della punteggiatura	Completa; presente	8-10		
	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	5-7		
	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	≤4		
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	8-10		
	Parzialmente presenti	5-7		
	Scarse	≤4		
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	8-10		
	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	5-7		
	Scarse e/o scorrette	≤4		
PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI			/100	/20

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B	DESCRITTORI	PUNTEGGI		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Presente	15-20		
	Parzialmente presente	9-14		
	Scarsa e/o nel complesso scorretta	≤8		
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Soddisfacente	8-10		
	Parziale	5-7		
	Scarsa	≤4		
Correttezza e congruenza dei riferimenti utilizzati per sostenere l'argomentazione	Presenti	8-10		
	Parzialmente presenti	5-7		
	Scarsi	≤4		
PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B			/100	/20

PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO	/100	/20
-----------------------------------	-------------	------------

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

La Commissione

Il Presidente

	 <p style="text-align: center;">I.I.S. "GIOVANNI MINZONI" https://www.iisminzoni.edu.it/</p> <p style="text-align: center;">VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA) VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA) Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984 PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO NAIS06100L@istruzione.it C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B</p>	 <p style="text-align: center;"><i>Ministero dell'Istruzione dell'Università e Ricerca</i></p>
---	--	---

PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO A.S. 2022-2023 GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA C

Candidato

Classe **V** sez.

INDICATORI GENERALI

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	8-10		
	Parzialmente efficaci e poco puntuali	5-7		
	Confuse e impuntuali	≤4		
Coesione e coerenza testuale	Complete	8-10		
	Parziali	5-7		
	Scarse	≤4		
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	8-10		
	Poco presente e completa	5-7		
	Scarsa	≤4		
Correttezza grammaticale e uso corretto della punteggiatura	Completa; presente	8-10		
	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	5-7		
	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	≤4		
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	8-10		
	Parzialmente presenti	5-7		
	Scarse	≤4		
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	8-10		
	Parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	5-7		
	Scarse e/o scorrette	≤4		
PUNTEGGIO INDICATORI GENERALI			/100	/20

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C	DESCRITTORI	PUNTEGGI		
Pertinenza del testo alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Completa	12-15		
	Parziale	7-11		
	Scarsa	≤6		
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Soddisfacente	12-15		
	Parziale	7-11		
	Scarsa	≤6		
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Piena	8-10		
	Parziale	5-7		
	Scarsa	≤4		
PUNTEGGIO INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C			/100	/20

PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO	/100	/20
-----------------------------------	-------------	------------

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

La Commissione

Il Presidente

Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Esami di Stato 2022/2023
Istituto Professionale Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Candidata/o _____ Classe 5 sez. _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

D. Simulazioni delle prove d'Esame

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole

in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, róse¹:

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

fratte di tamerice²,

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

*l'angelus argentino*³...

dov'ero? Le campane

mi dissero dov'ero,

piangendo, mentre un cane

¹ corrose

² cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

³ il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

latrava al forestiero,
che andava a capo chino.

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

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

Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Elsa Morante, *La storia* (Torino, Einaudi 1974, pag. 168).

La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Usepe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Usepe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"⁴. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

"Usepe! Usepee!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà sto qui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo⁵ [...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Usepe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Usepe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume⁶. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Usepe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

"Nente..." diceva poi, fra persuaso e interrogativo.

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto⁷ a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

⁴ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

⁵ in collo: in braccio.

⁶ incolume: non ferito.

⁷ accosto: accanto.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta⁸ che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un casamento semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte⁹, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò¹⁰, intatto, il casamento¹¹ con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Usepe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare:

“Bii! Biii! Biiii!”¹²

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconquassati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o rasgando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Usepe continuava a chiamare:

“Bii! Biii! Biiii!”

Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udi avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Usepe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

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

Interpretazione

Il romanzo mette in campo due questioni fondamentali: da una parte il ruolo della Storia nelle opere di finzione, problema che da Manzoni in poi molti scrittori italiani hanno affrontato individuando diverse soluzioni; dall'altra, in particolare in questo brano, la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa una di queste piste mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

Durata massima della prova: 6 ore.

⁸ pulverulenta: piena di polvere.

⁹ divelte: strappate via.

¹⁰ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

¹¹ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

¹² Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Usepe.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO
TIPOLOGIA C**

**RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO
SUTEMATICHE DI ATTUALITA'**

[...] Nelle nostre società, la popolazione non manca di desideri di consumo: questi sono immensi e continuamente alimentati dalla pubblicità; sono i mezzi finanziari degli individui che mancano per accedere ai divertimenti disponibili. La rivendicazione dei salariati, che si esprime molto più in domanda di salario che in domanda di riduzione di tempo di lavoro, può essere interpretata in questo modo: essi vogliono più denaro per meglio utilizzare il tempo libero. [...] I fortunati che hanno un bilancio sufficiente al consumo normale di questi svaghi non per questo se la caveranno a buon mercato perché avranno a loro disposizione beni ludici concepiti per strati sociali che dispongono di redditi più elevati. Proveranno anch'essi un sentimento di frustrazione per non poterli consumare a loro volta. [...] Il paradosso è proprio quello che segue: si dispone di possibilità di accesso ai beni del tempo libero tanto maggiori quanto più si lavora. [...] Questa società del tempo libero, così come ci è promessa, ha un prezzo talmente alto in termini di consumo di ricchezza che resta confinata alle classi medie dei paesi ricchi. Il che vieta la possibilità di realizzare il sogno del secolo dei Lumi: l'accesso di tutti gli uomini ai beni comuni. [...]

D. MOTHÉ, *L'utopia del tempo libero*, Bollati Boringhieri, Torino 1998, pp. 32-33, 68-69, 92.

La citazione proposta, tratta dal saggio di D. Mothé *L'utopia del tempo libero*, presenta alcuni dei paradossi della fruizione del tempo libero nella società contemporanea. Rifletti su queste tematiche e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

Articola la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presenta la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente 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



**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
PROVA SIMULATA N. 1 - SECONDA PROVA**

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ

ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE
CUCINA -SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA

Nucleo tematico n. 3 - Tipologia A

DOCUMENTO

Da: Il "Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare"

Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori. [...]

3. [...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare. [...]

CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE

EUROPEA

[...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve:

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal “*Libro bianco sulla sicurezza alimentare*”, in:

www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Il candidato, per gli studi seguiti e le esperienze maturate nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

Traendo spunto dal testo, al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, trattando tutti i punti di seguito esposti:

- A) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze, il candidato, argomentando adeguatamente, supponga di dover spiegare a due nuove figure professionali inserite nel settore dell'azienda di ristorazione le principali norme di igiene alimentare, per cui esponga:
- i principi su cui si basa la normativa alimentare attualmente in vigore in Italia ed i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare;
 - le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l'applicazione del sistema HACCP;
 - le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore, riportando opportuni esempi, inoltre individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
 - la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) spiegandolo con un esempio.
- B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici.

In particolare:

- riporti il menu tipico regionale scelto e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti (tra cui almeno due prodotti contrassegnati da un marchio di qualità, specificando le caratteristiche del marchio o dei marchi scelti e le opportunità legate all'utilizzo di prodotti a km 0);
 - individui le tecniche di cottura che ritiene più idonee a garantire la salubrità di uno dei piatti del menu;
 - identifichi, motivando, un pericolo associato alla preparazione di uno dei piatti del menu, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
 - definisca le procedure da adottare per garantire l'igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi di preparazione.
- C) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande contenente indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei prodotti alimentari che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel Laboratorio nel proprio Istituto, sia in contesti operativi extra-scolastici (es: stage, tirocini etc).
Dati mancanti opportunamente scelti.

Durata massima della prova: 6 ore.

Sono consentiti la consultazione del Codice Civile non commentato, di manuali tecnici dei linguaggi di programmazione e dicalcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).
È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dall'inizio della prova.



ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA SIMULATA N. 2 - SECONDA PROVA

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE
CUCINA -SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA

Nucleo tematico n. 7 - Tipologia A

A. Documento – Comprensione di un testo

..... Nella cultura e tradizione campana, il vino e il cibo hanno sempre svolto un ruolo fondamentale. Uno dei suoi vini più famoso, conosciuto già ai tempi di Roma, è il Falerno. I greci, con l'arrivo in queste aree che prenderanno il nome di Magna Grecia, introdussero i semi della vitis vinifera nella regione, tanto che la maggior parte delle uve di oggi sono di origine greca, come alcune tecniche di coltivazione. In epoca romana, gli imperatori avevano grande interesse per i vini di questa regione; grazie alle ottime condizioni climatiche e la ottima qualità del suolo, nella regione si creano ottime condizioni di coltivazione della vite e per la produzione del vino. In Campania la percentuale dei vini DOC e DOCG sul totale della produzione regionale non supera il 10%. In Campania ci sono 4 DOCG (Taurasi, Greco di Tufo e Fiano di Avellino) molti sono i vini DOC e IGT riconosciuti. In provincia di Benevento troviamo il Piediroso, l'Aglianico, lo Sciascinoso e la Falanghina, con le la DOCG Aglianico del Taburno o Taburno e le DOC Guardia Sanframondi, Sant'Agata dei Goti, Solopaca e Sannio. In provincia di Avellino il vitigno più diffuso è l'Aglianico con la DOCG Taurasi e due vitigni autoctoni bianchi nelle DOCG Fiano di Avellino e Greco di Tufo, l'intera provincia ha avuto il riconoscimento della DOC Irpinia. In provincia di Caserta si trovano le tradizionali alberate aversane dell'Asprinio e gli alberelli di Mondragone, e qui si producono le DOC Galluccio, Falerno del Massico e, insieme con la provincia di Napoli, l'Asprinio di Aversa. In provincia di Napoli numerose sono le DOC: Campi Flegrei, Capri, Ischia, Penisola Sorrentina e Vesuvio. La provincia di Salerno le DOC riconosciute sono: Costa di Amalfi, Castel San Lorenzo e Cilento.

.....

La Campania è una tra le regioni che più partecipa alla formazione del reddito agricolo nazionale ed è tra le regioni italiane con più prodotti agroalimentari riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole. Le principali produzioni riguardano le patate, melanzane, fagioli ed i pomodori (di primaria importanza quelli San Marzano DOP), tra i prodotti vegetali si ricordano inoltre i Friarielli e la Ciliegia del monte, entrambi PAT ed entrambi del vesuviano, ed infine la produzione di ulivo, con i quali si producono quattro oli extravergine DOP:

- Cilento
- Colline Salernitane
- Irpinia
- Penisola Sorrentina

Di particolare rilevanza è inoltre la produzione di grano per la pasta, la cui produzione di quest'ultima è molto più diffusa nell'entroterra campano, soprattutto nel beneventano e nel napoletano, la produzione della pasta risale almeno al XVI secolo, quando a Gragnano si trovavano le condizioni ideali per essicarla e conservarla, oggi infatti la pasta di Gragnano è una delle più apprezzate e diffuse paste d'Italia anche in ambito internazionale, attribuendo alla città l'appellativo di città della pasta.

Cinque sono i prodotti agricoli di cui è riconosciuto il marchio IGP:

- Carciofo di Paestum
- Mele annurche
- Castagna di Montella
- Nocciola di Giffoni
- Limoni Costa d'Amalfi

Nella frutticoltura vanno inoltre ricordati, agrumi, albicocche, pesche, mele annurche, fichi e l'uva.

Per quel che riguarda la produzione di latticini e formaggi, spicca tra i prodotti italiani più famosi al mondo la **mozzarella di bufala campana**, riconosciuta dal marchio DOP nel 1996, la cui produzione spetta alle province di Caserta e Salerno. È un formaggio da tavola a pasta filata prodotto con latte di bufala intero. Altri importanti prodotti regionali, sono il Provolone del Monaco DOP, la burrata di bufala PAT, la ricotta di bufala campana DOP, il Fior di latte PAT. Nella produzione di salumi, tra i più conosciuti vi è il salame Napoli, il salame di Mugnano, e la soppresata cilentana e del Vallo di Diano.

.....

La cucina campana è una delle più apprezzate al mondo potendo esportare numerosi prodotti riconosciuti in ambito nazionale ed europeo. Essa presenta tuttavia delle differenze tra le preparazioni culinarie delle singole province.

La sua cucina, facente parte della dieta mediterranea è stata protetta dall'UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità.

Da: <https://www.spazioprever.it/salabar/en0-nazionale/campania.php>

Il candidato risponda ai seguenti quesiti:

1. Qual è il ruolo dell'enogastronomia nella valorizzazione turistica di un territorio?
2. Qual è il rapporto tra cibo e cultura nella valorizzazione turistica di un territorio?

3. Qual è l'identikit del turista enogastronomico?

B. Produzione di un testo

Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel percorso di studi e il documento sopra riportato, analizzi quanto esposto e si soffermi sul rapporto esistente tra territorio ed alimentazione. Analizzi poi gli eventi enogastronomici allestiti sul territorio e dal proprio Istituto e ne descriva almeno uno nell'organizzazione, nella location, nel target e negli scopi, esprimendo la propria opinione in termini di efficacia rispetto alla promozione del territorio.

C. Competenze tecnico-professionali

Il candidato, sulla base dell'articolo sopra riportato e delle conoscenze ed esperienze maturate nell'ambito dei PCTO, presenti il progetto di un evento enogastronomico che promuova le eccellenze del territorio, sotto forma di menù degustazione o di buffet, da organizzare in un ristorante della zona e che abbia a tema uno o più prodotti tipici, illustrando le scelte fatte. In particolare:

- scelga il titolo dell'evento;
- individui e descriva il target;
- spieghi gli obiettivi dell'evento in termini di valorizzazione turistica del territorio;
- nel caso di menù degustazione predisponga almeno quattro portate da proporre a coloro che parteciperanno all'evento, determinandone il prezzo di vendita, o determini se a buffet il prezzo per ogni partecipante;
- predisponga inoltre le note illustrative da fornire ai partecipanti sulle caratteristiche nutrizionali dei prodotti scelti ed evidenzi gli allergeni presenti, come da regolamento 1169/2011.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel Laboratorio nel proprio Istituto, sia in contesti operativi extra-scolastici (es: stage, tirocini etc).

Dati mancanti opportunamente scelti.

Durata massima della prova: 6 ore.

Sono consentiti la consultazione del Codice Civile non commentato, di manuali tecnici dei linguaggi di programmazione e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dall'inizio della prova.