



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"
Margherita di Savoia (BT)*

Liceo Scientifico – Liceo Linguistico – Scienze Applicate IPSAR: Enogastronomia, Sala e vendita, Accoglienza turistica
Via Vanvitelli, 1 -, 76016 Margherita di Savoia (BT) - Tel 0883.655600 - C.M. BTIS053005 - C.F. 90111860723
Sito web: www.iissmoromargheritadisavoia.edu.it - Email: btis053005@istruzione.it - P.E.C. btis053005@pec.istruzione.it

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

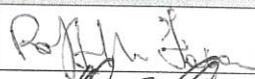
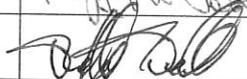
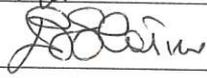
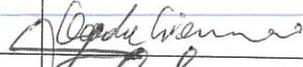
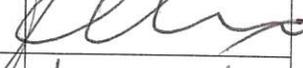
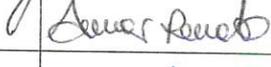
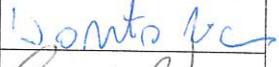
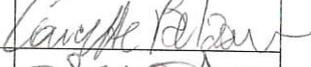
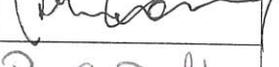
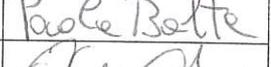
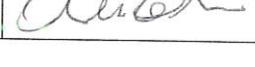
Redatto e approvato nella seduta del 13 maggio 2025

ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d.lgs. 62/2017

- OM n. 67 del 31/03/2025
- DM n. 13 del 28/01/2025
- DM n. 164 del 15 giugno 2022

Classe QUINTA Sez: GC

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Lingua e letteratura ITALIANA	Faraone Raffaella	
Lingua e cultura INGLESE	Pecoriello Raffaella	
Lingua e cultura SPAGNOLA	Catino Elisabetta Silvia	
Lingua e cultura TEDESCA	Giannoccaro Claudia	
Enogastronomia	Foscarini Antonio	
Storia	Renato Anna	
Sala Bar	Sicuro Donato	
Matematica	Balzano Concetta	
D.T.A.	Damato Gabriella	
Scienze dell'Alimentazione	Miccoli Luciana	
Scienze Motorie	Di Costanza Lidia	
Religione	Conversa Rosaria	
Inclusione	Balta Paola	
Educazione Civica	Damato Gabriella	

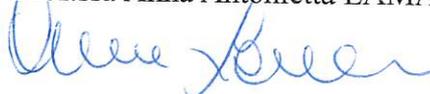
LA COORDINATRICE

Prof.ssa Paola Balta



LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Anna Antonietta LAMACCHIA



Indice

1.	LE INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO.....	3
1.1.	Caratteristiche del territorio e dell'utenza.....	3
1.2.	Presentazione dell'istituto.....	3
1.3.	Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo	4
1.4.	Risultati di apprendimento	5
2.	LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE.....	9
2.1.	Composizione del consiglio di classe e continuità didattica	9
2.2.	Profilo della classe	10
3.	IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE	11
3.1.	Nuclei tematici (SCHEDE DOCENTI).....	11
3.2.	Obiettivi trasversali raggiunti	11
3.3.	Curricolo di EDUCAZIONE CIVICA	13
3.4.	CLIL	15
3.5.	Attività di PCTO svolte nel triennio	15
3.6.	Svolgimento Prove INVALSI	18
3.7.	Attività di arricchimento dell'Offerta Formativa e di orientamento	18
3.8.	Metodi – Mezzi – Spazi	19
4.	LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE.....	20
4.1.	La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione	20
4.2.	I criteri di valutazione del profitto	20
4.3.	La valutazione del comportamento	21
4.4.	La rubrica di valutazione di educazione civica	21
5.	VERSO L'ESAME	22
5.1.	Credito scolastico	22
5.2.	Il curriculum dello studente.....	23
5.3.	Le simulazioni e le griglie di valutazione delle prove d'esame	23
	ALLEGATI.....	24
	ALLEGATO 1: GRIGLIA DEL COMPORTAMENTO.....	24
	ALLEGATO 2: RUBRICA DI VALUTAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA	25
	ALLEGATO 3: GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – ITALIANO.....	27
	ALLEGATO 4: GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA.....	30
	ALLEGATO 5: GRIGLIA DI VALUTAZIONE NAZIONALE DEL COLLOQUIO	31
	ALLEGATO 6: SCHEDE DOCENTI.....	32

Indice

1.	LE INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO.....	3
1.1.	Caratteristiche del territorio e dell'utenza.....	3
1.2.	Presentazione dell'istituto.....	3
1.3.	Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo	4
1.4.	Risultati di apprendimento.....	5
2.	LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE.....	9
2.1.	Composizione del consiglio di classe e continuità didattica	9
2.2.	Profilo della classe	10
3.	IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE	11
3.1.	Nuclei tematici (SCHEDE DOCENTI).....	11
3.2.	Obiettivi trasversali raggiunti	11
3.3.	Curricolo di EDUCAZIONE CIVICA	13
3.4.	CLIL	15
3.5.	Attività di PCTO svolte nel triennio	15
3.6.	Svolgimento Prove INVALSI	18
3.7.	Attività di arricchimento dell'Offerta Formativa e di orientamento	18
3.8.	Metodi – Mezzi – Spazi	19
4.	LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE.....	20
4.1.	La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione	20
4.2.	I criteri di valutazione del profitto	20
4.3.	La valutazione del comportamento	21
4.4.	La rubrica di valutazione di educazione civica	21
5.	VERSO L'ESAME	22
5.1.	Credito scolastico	22
5.2.	Il curriculum dello studente.....	23
5.3.	Le simulazioni e le griglie di valutazione delle prove d'esame	23
	ALLEGATI.....	24
	ALLEGATO 1: GRIGLIA DEL COMPORTAMENTO.....	24
	ALLEGATO 2: RUBRICA DI VALUTAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA	25
	ALLEGATO 3: GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – ITALIANO.....	27
	ALLEGATO 4: GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA.....	30
	ALLEGATO 5: GRIGLIA DI VALUTAZIONE NAZIONALE DEL COLLOQUIO	31
	ALLEGATO 6: SCHEDE DOCENTI.....	32

1. LE INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO

1.1. Caratteristiche del territorio e dell'utenza

La scuola ha sede in Margherita di Savoia, località balneare, nota anche per le Saline più grandi d'Europa. La cittadina è immersa in una “zona umida”, area naturale protetta, adiacente le vaschedel sale e prevede nel suo centro urbano uno stabilimento termale, tra i più completi e riconosciuti del centro-sud Italia per la cura e il benessere. Le risorse economiche principali, pertanto, provengono dal settore turistico termale e balneare, nonché da quello industriale legato alla lavorazione del sale. All'origine del territorio locale degli studenti si aggiunge quella dei paesi limitrofi: Barletta, Trinitapoli, San Ferdinando di Puglia e Zapponeta. Ad eccezione di Barletta, città con un notevole sviluppo nel settore industriale e dei servizi, le cittadine limitrofe hanno prevalentemente una vocazione agricola a cui, negli ultimi decenni, hanno aggiunto un'inclinazione per l'industria agroalimentare.

Le buone potenzialità turistiche dovute alle risorse naturalistiche, archeologiche e artistiche, le molteplici strutture ricettivo-turistiche consentono agevolmente agli studenti di fruire delle occasioni formative presenti nel territorio, orientate a realizzare stati occupazionali di lungo periodo. Alla scuola si chiede, pertanto, di fornire agli studenti una adeguata preparazione culturale, la capacità di abituarli alle professioni, di favorire l'acquisizione di comportamenti corretti, sia dal punto di vista dei rapporti interpersonali che sociali, nonché la capacità di effettuare scelte adeguate alle proprie attitudini.

1.2. Presentazione dell'istituto

L' I.I.S.S. Moro nasce nel 2019 con l'unione degli istituti di istruzione secondaria superiore, liceo e professionale, con un'unica autonomia. Con la delibera della Giunta Regionale pugliese n. 2468 del 21.12.2018 (“Piano regionale di dimensionamento della rete scolastica e programmazione dell'offerta formativa per l'anno scolastico 2019/20”), la Regione Puglia ha adottato il provvedimento di unione delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado a Margherita di Savoia. L' Istituto presenta i segmenti liceali: Scientifico, Scientifico OSA e Linguistico, e il segmento Professionale Enogastronomia e di Ospitalità alberghiera

1.3. Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

Il DI N. 92 del 24 Maggio 2018 determina i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze nell'ambito degli assi culturali (asse dei linguaggi, asse matematico, asse scientifico tecnologico, asse storico sociale) che caratterizzano il nostro percorso di istruzione professionale (Enogastronomia e ospitalità alberghiera).

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla **soluzione di problemi**. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

Il D. Lgs. 61/2017 e D.I. 92/2018 hanno modificato l'ordinamento degli indirizzi IP al fine di costruire specifici percorsi di studio, in base alle caratteristiche, alle risorse e alle esigenze del territorio e alla evoluzione delle professioni rispetto alla filiera di riferimento di ogni indirizzo.

Competenze comuni a tutti gli indirizzi dell'Area generale (punto 1.1 Allegato A D.Lgs.n.61/2017):
competenza 2: utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

competenza 3: riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

competenza 4: stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

competenza 7: individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

competenza 12: utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

1.4. Risultati di apprendimento

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

competenza in uscita 1: utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentar ed enogastronomiche

competenza in uscita 2: supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

competenza in uscita 3: applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

competenza in uscita 4: predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

competenza in uscita 5: valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

competenza in uscita 6: curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

competenza in uscita 7: progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

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

Competenza in uscita 9: gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza in uscita 10: supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

Nell'indirizzo "*Enogastronomia e ospitalità alberghiera*", il diplomato acquisisce 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 e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, alla accoglienza turistica, all'"arte bianca". Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai bisogni formativi degli studenti, il profilo generale è declinato in tre distinte articolazioni:

- Enogastronomia – cucina
- Sala e vendita
- Accoglienza turistica

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. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "*Enogastronomia*", conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.

- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- Operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- Individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Referenziazione alle attività economiche

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico: I ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE I-56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE.

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

Discipline/MonteOrarioSett.	IA Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura inglese	3	3	2	2	2
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Matematica	5	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2			
Diritto ed economia	2	2			
Diritto e tecniche amministr.			4	4	4
Tecnologie dell'infor. e della com.	2	1			
Scienze degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentaz.			4	3	3
Lab. di servizi enogastr. - sett. cucina.	2	2	6	5	5
Lab. di servizi enogastr. - sett. sala e vendita	2	3		2	2
Lab. di servizi enogastr. - accogl. turist.	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attiv. Alter.	1	1	1	1	1

2. LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE

2.1. Composizione del consiglio di classe e continuità didattica

DISCIPLINA	DOCENTE	CONTINUITA'		
		CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Lingua e letteratura italiana	Faraone Raffaella			x
Lingua e cultura inglese	Pecoriello Raffaella		x	x
Seconda lingua straniera (spagnolo)	Catino Elisabetta Silvia	x	x	x
Seconda lingua straniera (tedesco)	Giannoccaro Claudia			x
Storia	Renato Anna			x
Matematica	Balzano Concetta	x	x	x
Diritto e tecniche amministr.	Damato Gabriella			x
Scienza e cultura dell'alimentaz.	Miccoli Luciana			x
Lab. di servizi enogast. - sett. cucina.	Foscarini Antonio			x
Lab. di servizi enogast. - sett. sala e vendita	Sicuro Donato			x
Scienze motorie e sportive	Di Costanzo Lidia	x	x	x
Religione cattolica o Attiv. Alter.	Conversa Rosaria			x
Inclusione	Balta Paola	x	x	x

2.2. Profilo della classe

La classe è composta da sedici studenti di cui quattordici frequentanti; all'interno della classe è presente una studentessa con certificazione di disabilità che segue un percorso didattico ordinario. Durante il triennio c'è stata discontinuità nell'insegnamento delle seguenti discipline: Italiano, Storia, Inglese, Tedesco, Enogastronomia, Sala bar, D.T.A., Sc. dell'Alimentazione e Religione; e continuità nell'insegnamento delle seguenti discipline: Sc. Motorie, Matematica e Spagnolo; ciò ha comportato periodi più o meno lunghi di adattamento.

La **frequenza** è risultata regolare per la maggior parte degli alunni, ma non mancano casi che hanno fatto registrare un numero più rilevante di assenze.

Gli studenti sono nel complesso educati e corretti, sia nei rapporti fra pari che con gli insegnanti. In generale hanno una media disponibilità alla collaborazione e alla partecipazione durante le ore di attività didattica e di conseguenza il clima che si è instaurato ha predisposto allievi e insegnanti ad un lavoro non sempre proficuo e sereno. Gli studenti si sono dimostrati non sempre partecipi a costruire un clima coerente alle regole di convivenza democratica e alla esperienza scolastica vissuta come esperienza formativa integrale.

Circa **l'impegno**, i docenti hanno registrato una tendenza globalmente sufficiente; alcuni degli studenti hanno partecipato alle attività didattiche costantemente, altri in maniera più discontinua.

Al termine del primo quadrimestre si sono registrate carenze formative, che il Consiglio di Classe ha ritenuto di voler colmare attivando un lavoro di recupero 'in itinere', attraverso la partecipazione al progetto "*Ritorno a scuola 2*" – *Percorsi di Mentoring e di Orientamento, percorsi di potenziamento delle competenze di base, percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari del D.M. 2 febbraio 2024, n.19* (CNP:M4C111.4-2024-1322 CUP:I34D21000760006), oppure, nei casi meno problematici, attraverso lo studio individuale, in alcuni casi non è stato possibile recuperare tutte le carenze.

La classe risulta essere eterogenea per grado di padronanza delle conoscenze, abilità e competenze, oltre che per la partecipazione al dialogo educativo e per l'organizzazione dello studio. Si possono pertanto distinguere tre livelli di apprendimento, con relative competenze acquisite.

Nel livello avanzato vi sono gli alunni che sono in grado di eseguire compiti impegnativi in modo autonomo e responsabile, con una buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze e con capacità critico-rielaborative apprezzabili. Nel livello intermedio confluiscono gli alunni dalle competenze soddisfacenti che sono in grado di eseguire i compiti in modo autonomo, con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze. Nel livello base confluiscono gli alunni che hanno acquisito competenze in modo essenziale, talvolta anche leggermente al di sotto della sufficienza e

che quindi eseguono i compiti in forma guidata e dimostrano una basilare, ma non sempre sicura consapevolezza delle conoscenze.

In classe è presente una studentessa con certificazione di disabilità e si rimanda al P.E.I.e alla Scheda di Presentazione allegati in busta riservata per la commissione per le notizie più dettagliate. Tale studentessa nonostante l'impegno profuso e grazie al supporto dell'insegnante per l'inclusione, del Consiglio di classe e della famiglia, non ha conseguito piena autonomia nell'esecuzione delle consegne assegnate. A causa di ciò **il Consiglio di Classe richiede di avvalersi del supporto della docente di inclusione che ha seguito la studentessa durante l'anno scolastico, nelle giornate dello svolgimento delle prove di esame.**

3. IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

3.1. Nuclei tematici (SCHEDE DOCENTI)

In allegato le schede dei docenti del consiglio di classe con indicati i nuclei tematici già sviluppati. Tutti gli insegnanti hanno collaborato per raggiungere gli obiettivi educativi e formativi comuni alla classe. Relativamente ai contenuti disciplinari trattati, si rimanda ai documenti finali. ALLEGATO6

Percorsi interdisciplinari

Di seguito sono riportati i percorsi interdisciplinari svolti:

1. Valore culturale e sociale del cibo
2. Ambiente e territorio
3. Dieta e stili alimentari
4. Piatti regionali, nazionali e internazionali

3.2. Obiettivi trasversali raggiunti

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

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

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

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

a. Obiettivi formativi

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

b. Obiettivi cognitivi

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

3.3. Curricolo di EDUCAZIONE CIVICA

La finalità dell'Educazione civica consiste nell'accompagnare lo studente, come individuo e come appartenente a gruppi, comunità e istituzioni, ad accogliere la sfida del vivere insieme come possibile e importante compito personale e sociale. Tale compito può essere affrontato interpretando le situazioni contingenti alla luce dei valori costituzionali e dei sentimenti umani che nascono da una condivisione della dignità e dei diritti della persona umana, della famiglia, delle comunità e delle istituzioni. Lo studente, evitando facili fughe dalla complessità, cerca di attribuire al presente un senso autentico e condivisibile, in grado di orientare azioni e scelte positive, umane per sé, per la propria comunità, per gli altri, per il mondo. Lo studente prosegue così in un crescendo le esperienze, che lo chiamano ad interrogarsi e ad agire ad un livello territoriale e locale (il quartiere in cui abita, la scuola, la parrocchia, il comune, la provincia, le aggregazioni sociali di base), ad un livello nazionale (sistema economico, politico, legislativo, sociale) e ad un livello europeo e internazionale (moneta unica; politiche europee e opportunità per il lavoro e la formazione; globalizzazione e dinamiche interculturali).

La legge sulla nuova Educazione civica ha il pregio di individuare un insieme di temi che i più recenti orientamenti formativi considerano ormai come imprescindibili. Si tratta di una tendenza interessante, che ruota attorno alla esaltazione di pensiero critico, creatività, consapevolezza sociale e culturale come preziosi strumenti di contrasto di ogni forma di violenza, ingiustizia e discriminazione. Essa mira a coniugare i bisogni del mercato del lavoro e del progresso economico con la salvaguardia della sensibilità etica alle istanze sociali, in conformità con gli obiettivi della Agenda ONU 2030 per uno sviluppo sostenibile, equo e inclusivo, tra i quali è compreso anche l'obiettivo di una educazione di qualità, parimenti equa ed inclusiva.

Il percorso è stato strutturato come Unità di Apprendimento quadrimestrali così suddivise:

PRIMO QUADRIMESTRE		
TEMATICA	TRAGUARDI ATTESI	SCANSIONE
Organizzazioni Internazionali ed Unione Europea	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari, internazionali e nazionali, nonché i loro compiti funzioni essenziali.	Docente di D.T.A.: l'Ordinamento della Repubblica, L'Unione Europea : la sua storia e i suoi organi
Ordinamentodella	Interagire correttamente con le	Docente di Religione:

<p>Repubblica</p> <p>I Diritti Umani</p>	<p>istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva.</p> <p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p>	<p>L'avvento del Cristianesimo ed il riconoscimento della dignità dell'uomo</p> <p>Docente di inglese: I diritti inviolabili dell'uomo: la Costituzione Italiana, la Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea, la Dichiarazione internazionale dei diritti umani</p>
		<p>Docente di scienze motorie: Lo sport nella legislazione italiana: art.3 Cost. rispetto della dignità della persona; art.32 Cost. benessere psico-fisico</p> <p>Docente di italiano: I diritti umani nella letteratura, Il discorso sulla Costituzione di Pietro Calamandrei</p> <p>Docente di storia: Le donne della Costituzione</p> <p>Discipline Tecnico-Pratiche: Diritti dei lavoratori e Normative Normative Europee Formazione e Innovazione</p>
<p>SECONDO QUADRIMESTRE</p>		
<p>TEMATICA</p>	<p>TRAGUARDI ATTESI</p>	<p>SCANSIONE</p>
<p>Educazione Finanziaria</p>	<p>Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione dei percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.</p>	<p>Docente di D.T.A.: Le diverse monete reali e virtuali, Funzioni ed operazioni degli istituti di credito, I servizi bancari digitali</p> <p>Docente di matematica: L'inflazione, La gestione delle proprie risorse economiche</p> <p>Docente di storia: Dal baratto alla moneta, Le origini degli istituti di credito</p> <p>Docente di inglese: The</p>

		<p>English currency, Il sistema monetario europeo</p> <p>Docente di religione: Gestire la paghetta in base ai propri bisogni, individuare responsabilmente i propri bisogni in base alle disponibilità economiche; stabilire le priorità e pianificare le spese; saper risparmiare</p>
		<p>Discipline Tecnico-Pratiche: Gestione strategica e Pianificazione Sostenibilità e Innovazione Marketing e Brand Management</p>

In ALLEGATO 2 la rubrica di valutazione di Educazione Civica.

3.4. CLIL

Nel corrente anno scolastico, la classe non ha svolto unità didattiche CLIL (Content and Language Integrated Learning) per mancanza dei requisiti tra i docenti del consiglio di classe.

3.5. Attività di PCTO svolte nel triennio

Con le Nuove linee Guida relative al PCTO, emanate in data 08/10/2019 (DM 774 del 04/09/2019) il MIUR promuove indicazioni più chiare e specifiche destinate alle scuole, affinché vi sia un corretto adeguamento rispetto a quanto realizzato sino ad ora nella programmazione dei PCTO.

Tra i punti centrali del documento si evidenziano:

L'importanza strategica delle competenze trasversali come traguardo formativo dei percorsi PCTO, accanto a quelle specifiche, e della loro valutazione. Nel documento è presente un nuovo repertorio di competenze a cui i C.d.C. e i singoli docenti, dovranno fare riferimento per individuare le competenze da valutare nei singoli progetti.

L'importanza della personalizzazione dei percorsi PCTO (si ribadisce l'importanza di tener conto il più possibile delle caratteristiche e delle attitudini del singolo, oltre che delle specifiche esigenze formative, individuate dalla scuola per il raggiungimento degli apprendimenti didattici previsti dal C.d.C.).

La necessità di una maggiore interazione tra scuola e soggetto ospitante e una più efficace sinergia tra tutor interno e tutor esterno, lungo tutto il processo (co-progettazione del piano formativo, monitoraggio dell'esperienza in itinere, verifica degli apprendimenti realizzati dallo studente);

L'importanza del valore orientativo dell'esperienza per le scelte future dello studente, ai fini del raggiungimento di una maggior consapevolezza di sé e una migliore realizzazione di sé. L'importanza dei percorsi PCTO e della capacità di rielaborazione dell'esperienza da parte dello studente, ai fini dell'Esame di Stato.

Nel corso del triennio gli studenti della classe hanno svolto le ore di PCTO secondo le modalità e i tempi previsti dalla Legge 170/2015 come modificata dalla L.145/2018.

La scuola si fa garante della regolarità delle attività di formazione e di stage svolte da ciascun studente, secondo percorsi comuni e/o individuali. La documentazione relativa ai percorsi PCTO è a disposizione della Commissione, ed è consultabile qualora se ne faccia richiesta.

Si allega il seguente prospetto riepilogativo contenente le ore svolte in ciascuno degli anni scolastici a decorrere dal 01/09/2022.

Competenze mirate Assi culturali Professionali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comunicazione nella lingua italiana ✓ comunicazione nelle lingue straniere ✓ spirito di iniziativa e intraprendenza, ✓ consapevolezza ed espressione culturale ✓ Autogestione nell'ambito delle linee guida in contesti di lavoro o di studio che sono solitamente prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. ✓ Supervisionare il lavoro di routine di altri, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio.
Cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Progettare ✓ Comunicare ✓ Collaborare e partecipare ✓ Agire in modo autonome e responsabile ✓ Risolvere problemi ✓ Imparare ad imparare
CONOSCENZE	ABILITA'
Linguaggio tecnico professionale nella lingua italiana	Avere un lessico ricco e articolato, usando terminologia tecnico-professionale in modo pertinente.
Linguaggio tecnico professionale nella lingua straniera	Avere un lessico ricco e articolato, usando terminologia tecnico-professionale in modo pertinente.
Regole e tempi in azienda/Ente	Assumere comportamenti e linguaggi che esprimano rilevanza circa il rispetto delle regole ed i tempi della giornata in azienda.
ATTIVITA' SVOLTE	
a.s. 2022/2023 III anno	62° Fiera Nazionale del Carciofo S. Ferdinando di Puglia Corso Base sulla Sicurezza Partecipazione a Telethon Orientamenti percorso di autoimprenditorialità Incontro Orientamento In Cibus Uscita Didattica a Pioppi Museo della Dieta Mediterranea A lezione con ACP BAT Progetto Eures Incontro con In Cibus Meet Your Future Viaggio Coldiretti Bari Puglia Cake Festival Trani Stage Estivo
a.s. 2023/2024 IV ANNO	Orientamento con Alma Salone dello Studente Bari

	Salt Fest 27 Dicembre Incontro con Arpal Puglia Natale in Cantina S. Ferdinando di Puglia Incontro con In Cibus
	Incontro di Orientamento In Cibus-Scuola di Alta Formazione Gastronomica Puglia Cake Festival presso Palazzo S. Giorgio Trani Inaugurazione Ufficio VIII Ambito Territoriale per la Provincia BAT 64° Fiera Nazionale del Carciofo Mediterraneo e del Prodotto Ortofrutticolo S. Ferdinando di Puglia Giornata Mondiale della Prevenzione del Diabete presso Hotel Terme di Margherita di Savoia Uscita Didattica Teatro Showoville Bari 15° Sagra del Carciofo di Trinitapoli Orientamento in uscita per a.s. 2024/25 Salone dello Studente presso Fiera del Levante Bari Incontro di Orientamento con Alma La Scuola Internazionale di Cucina Italiana 1° Trofeo “Enzo Francavilla” per Istituti Alberghieri Seacurity...la sicurezza del cittadino sulla costa e sul mare Uscita Didattica presso la Fiera del Levante Presentazione Percorso di Alta Specializzazione dell’ITS Accademy della Puglia per il Turismo e i Beni e le Attività Culturali ed Artistiche Corso di Formazione Haccp Concorso RiCostruiamo il Territorio IV Edizione-Food Challenge: Mangia Autent Educare alla Scelta con Unifg 8^Edizione Orienta Giovani Convegno sui Disturbi del Comportamento Alimentare
a.s. 2024/2025 IV ANNO	

3.6. Svolgimento Prove INVALSI

Durante l’ultimo anno di corso, gli studenti hanno partecipato alle prove predisposte dall’INVALSI, di italiano, matematica e inglese, in ottemperanze da quanto previsto dal OM n.67 del 31/03/2025.

3.7. Attività di arricchimento dell’Offerta Formativa e di orientamento

Alcuni studenti hanno partecipato alle attività di arricchimento dell’offerta formativa organizzate dall’Istituto quali *PON, Progetti di Istituto, Visite guidate, Viaggi di Istruzione.*

PON Enogastronomico

Concorso “Eraclio d’oro”

Partecipazione al viaggio “Treno della Memoria”

Progetto Erasmus nella città di Dublino a.s.2023/2024

Visita presso Alma la Scuola Internazionale di Cucina Italiana nella città di Parma

3.8. Metodi – Mezzi – Spazi

La modalità generale dei processi di insegnamento – apprendimento si è sviluppata secondo le seguenti metodologie:

- ✓ lezioni frontali;
- ✓ conversazioni guidate;
- ✓ lezioni interattive con utilizzo di documenti, audiovisivi, sussidi multimediali e/o utilizzo della LIM
- ✓ flippedclassroom
- ✓ analisi di casi
- ✓ problemposing esolving
- ✓ lezioni articolate in lavoro di gruppo;
- ✓ progetti pluridisciplinari;
- ✓ lezioni con il metodo induttivo – deduttivo utilizzando anche il laboratorio;
- ✓ lezioni modulari;
- ✓ didattica laboratoriale;
- ✓ esercitazioni pratiche

Ad esse sono state associate situazioni di apprendimento non strettamente curricolari riferite anche ad eventi esterni come incontri del PCTO.

In tutti i casi particolare attenzione è stata posta alla problematizzazione di alcuni argomenti di particolare rilievo al fine di stimolare lo spirito critico e rilevare tramite gli interventi degli studenti la loro crescita culturale, il livello di comprensione, di elaborazione delle informazioni onde evitare una somministrazione passiva dei contenuti.

Sono state adottate opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze e recupero delle carenze. I docenti hanno coinvolto e stimolato gli studenti con le seguenti attività significative: videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App.

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti didattici:

- ✓ Strumentazione didattica tradizionale e non (libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM)
- ✓ Attività integrative (visite guidate, partecipazione a olimpiadi e gare, seminari, progetti, etc..).

4. LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE

4.1. La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate. Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Gli strumenti di valutazione utilizzati sono stati: prove non strutturate, strutturate, semistrutturate, prove esperte. Nel corso dell'anno scolastico, i docenti hanno somministrato un numero congruo di prove utili alla valutazione.

In conformità al PTOF, per il C.d.C. la valutazione è intesa come:

- Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni;
- Verifica della qualità della prestazione dell'allievo e non giudizio sulla sua persona;
- Valutazione interattiva del percorso di apprendimento e di insegnamento che consente al docente non solo di accertare e interpretare il raggiungimento degli obiettivi, ma anche di progettare eventuali correzioni ed integrazioni.

Pertanto, essa ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali.
- Funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti.
- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà. Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.

4.2. I criteri di valutazione del profitto

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- ✓ il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo;
- ✓ i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- ✓ i risultati delle prove di verifica;

- ✓ il livello di competenze di Educazione Civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo;
- ✓ le conoscenze, le abilità e le competenze disciplinari riportate nelle programmazioni disciplinari, nei P.E.I./PdV, nei P.D.P. e nella programmazione di classe.

4.3. La valutazione del comportamento

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

Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017 – introdotto dall'art.1, co. 1, lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali. Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi. Per la valutazione dell'elaborato si propone di utilizzare la griglia di valutazione del colloquio orale.

Al fine di uniformare i giudizi di ogni consiglio di classe, è adottata una griglia di valutazione a cui fare riferimento per l'attribuzione del voto di condotta, che si allega al presente documento. ALLEGATO 1.

4.4. La rubrica di valutazione di educazione civica

La rubrica di Educazione Civica è uno strumento utilizzato per valutare le prestazioni in compiti, progetti e attività specificamente legate all'insegnamento stesso. Essa valuta non solo la conoscenza degli argomenti trattati ma anche le abilità pratiche nel comprendere ed applicare i concetti chiave della disciplina. ALLEGATO 2.

5. VERSO L'ESAME

5.1. Credito scolastico

In sede di scrutinio finale, dopo l'assegnazione dei voti, il Consiglio di Classe procede al calcolo della media aritmetica, che andrà ad individuare la fascia di profitto raggiunto dallo studente. Il credito è assegnato sulla base della tabella di cui all'allegato A al D. Lgs. 62/2017, nonché delle indicazioni fornite dall'art. 11 dell'O.M. 55/24.

Il C.d.C. dovrà anche procedere all'attribuzione del credito complessivo, sommando quello maturato nel secondo biennio e quello dell'ultimo anno, fino a un massimo di 40 crediti, così distribuiti:

- 12 punti (al massimo) per il III anno;
- 13 punti (al massimo) per il IV anno;
- 15 punti (al massimo) per il V anno.

La valutazione è comunque condotta ai sensi del DPR 122 del 2009, del D. Lgs. N.62 del 13 aprile 2017 e come da regolamento del PTOF di Istituto nell'ambito della banda di oscillazione indicata nell'allegato A, secondo i seguenti criteri generali stabiliti dal Collegio dei docenti.

Premesso che, secondo quanto previsto dall'art.11 dell'OM n.67 del 31/03/2025, l'art.15, co. 2 bis del D. lgs. 62/2017, introdotto dall'art.1, co.1, lettera d), dalla Legge 1° ottobre 2024 n.150, il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico, spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale, possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

Il C.d.C. attribuisce il **punteggio massimo** di credito agli studenti con una media aritmetica con decimali 0.1 e < 0.5 e voto di comportamento 9 qualora ricorrano **almeno due** dei seguenti requisiti:

1. Assiduità nella frequenza;
2. Interesse e impegno al dialogo educativo;
3. Partecipazione alle attività integrative e complementari;
4. Partecipazione attiva e responsabile alla vita democratica della scuola (presenza negli organi collegiali);
5. Valutazione OTTIMO in Religione cattolica o nelle attività alternative.

Nella tabella seguente sono riportate le bande di oscillazione del credito scolastico da attribuire ai sensi dell'art.15, comma 2, del D.L. 62/2017.

MEDIA DEI VOTI	FASCE DI CREDITO III ANNO	FASCE DI CREDITO IV ANNO	FASCE DI CREDITO V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

5.2. Il curriculum dello studente

Il curriculum dello studente fornisce una panoramica sul percorso personale dello studente relativo all'ambito scolastico ed extrascolastico. Sintetizza le esperienze educative, le competenze acquisite e gli interessi dello studente durante il percorso scolastico, in preparazione all'Esame di maturità. Nel corso dell'anno scolastico i docenti hanno fornito agli studenti le informazioni e il supporto necessario alla sua compilazione.

5.3. Le simulazioni e le griglie di valutazione delle prove d'esame

Il consiglio di classe ha ritenuto fosse necessario svolgere le seguenti simulazioni d'Esame: Italiano e Scienze dell'Alimentazione..

Le griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio orale sono in ALLEGATO 3, 4, e 5.

ALLEGATI

ALLEGATO 1: GRIGLIA DEL COMPORTAMENTO

<p>Voto 10 partecipazione consapevole e propositiva; impegno ed interesse notevoli</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipa consapevolmente e criticamente alla vita scolastica e alle attività extracurricolari proposte dalla scuola. • Esegue in maniera autonoma le consegne. • Coinvolge positivamente la classe nel dialogo educativo. • Rispetta il Regolamento d'Istituto, contribuisce alla sua positiva applicazione e, qualora necessario, ne propone integrazioni e miglioramenti.
<p>Voto 9 partecipazione collaborativa; impegno assiduo e regolare; interesse motivato</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Con spirito di condivisione e matura responsabilità offre un originale contributo alle iniziative del gruppo classe. • Frequenza e puntualità assidua e costante.
<p>Voto 8 partecipazione positiva; impegno ed interesse adeguati alle capacità</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipa con interesse e spirito critico alla vita scolastica e alle attività extracurricolari proposte dalla scuola. • Adempie ai doveri scolastici con puntualità e significativi risultati. • Nell'ambito del dialogo educativo formula proposte equilibrate ed efficaci. • Rispetta il Regolamento d'Istituto e contribuisce alla sua positiva applicazione. • Offre un importante contributo alle iniziative del gruppo classe. • Frequenza e puntualità assidua e costante.
<p>Voto 7 partecipazione superficiale; impegno ed interesse non sempre assidui e regolari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipa con interesse e spirito critico alla vita scolastica e alle attività extracurricolari proposte dalla scuola. • Adempie ai doveri scolastici con puntualità e significativi risultati. • Nell'ambito del dialogo educativo formula proposte equilibrate ed efficaci. • Rispetta il Regolamento d'Istituto e contribuisce alla sua positiva applicazione. • Offre un importante contributo alle iniziative del gruppo classe. • Frequenza e puntualità assidua e costante.
<p>Voto 6 partecipazione irregolare; impegno ed interesse selettivi, limitati ed incostanti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipa con interesse e spirito critico alla vita scolastica e alle attività extracurricolari proposte dalla scuola. • Adempie ai doveri scolastici con puntualità e significativi risultati. • Nell'ambito del dialogo educativo formula proposte equilibrate ed efficaci. • Rispetta il Regolamento d'Istituto e contribuisce alla sua positiva applicazione. • Offre un importante contributo alle iniziative del gruppo classe. • Frequenza e puntualità assidua e costante.

ALLEGATO 2: RUBRICA DI VALUTAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA

OBIETTIVI COGNITIVI							
Liv.	Conoscenza	Comprensione	Competenza	Analisi	Sintesi	Valutazione	Voto
A	Nessuna	Commette gravi errori	Non riesce ad applicare le conoscenze in situazioni nuove	Non è in grado di effettuare alcuna analisi	Non sa sintetizzare le conoscenze acquisite	Non è capace di autonomia di giudizio anche se sollecitato	1 — 3,9
B	Frammentaria e superficiale	Commette errori nella esecuzione di compiti semplici	Sa applicare le conoscenze in compiti semplici ma commette errori	E' in grado di effettuare analisi parziali	E' in grado di effettuare una sintesi parziale e imprecisa	Se sollecitato e guidato è in grado di effettuare valutazioni non approfondite	4 — 5,4
C	Completa ma non approfondita	Non commette errori nella esecuzione di compiti semplici	Sa applicare le conoscenze in compiti semplici senza errori	Sa effettuare analisi complete ma non approfondite	Sa sintetizzare le conoscenze ma deve essere guidato	Se sollecitato e guidato è in grado di effettuare valutazioni più approfondite	5,5- 6,9
D	Completa e approfondita	Non commette errori nella esecuzione di compiti complessi ma incorre in imprecisioni	Sa applicare i contenuti e le procedure acquisiti anche in compiti complessi ma con imprecisioni	Analisi complete e approfondite ma con aiuto	Ha acquisito autonomia nella sintesi ma restano incertezze	E' in grado di effettuare valutazioni autonome pur se parziali e non approfondite	7 — 8,4
E	Completa, coordinata, ampliata	Non commette errori né imprecisioni nell'esecuzione di problemi	Applica le procedure e le conoscenze in problemi nuovi senza errori e imprecisioni	Padronanza delle capacità di cogliere gli elementi di un insieme e di stabilire tra di essi relazioni	Sa organizzare in modo autonomo e completo le conoscenze e le procedure acquisite	E' capace di valutazioni autonome, complete e approfondite	8,5 – 10

Ai fini della valutazione globale vengono altresì presi in considerazione i seguenti obiettivi formativi:

- impegno: la diligenza con la quale lo studente affronta lo studio e l'osservanza dei termini stabiliti per gli adempimenti richiesti;
- partecipazione: l'apporto personale dello studente all'attività scolastica in termini di quesiti e interventi propositivi;
- metodo di studio: il modo in cui lo studente affronta consapevolmente lo studio in termini di strategie e procedure atte a realizzare l'apprendimento;
- percorso di apprendimento: il progresso realizzato dallo studente in termini di miglioramenti riscontrati nelle prestazioni rapportati alle sue capacità effettive.

La scala di misurazione si basa sui seguenti cinque livelli:

Livelli	Impegno	Partecipazione	Metodo di studio	Percorso di apprendimento
1	Scarso	Di disturbo	Disorganizzato	Negativo
2	Discontinuo e opportunistico	Passiva	Ripetitivo	Irrilevante
3	Non sempre regolare	Sollecitata	Organizzato	Accettabile ma irregolare
4	Adeguito	Pertinente	Organizzato e pianificato	Adeguito e con progressione costante
5	Tenace	Propositiva	Elaborativo	Notevole

ALLEGATO 3:GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – ITALIANO

STUDENTE..... classe..... A.S. - PARTE COMUNE

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
Organizzazione del testo	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Testo ben articolato, organico, coeso e coerente.	20-16	
		Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente.	15-10	
		Testo disorganico.	9-5	
		Testo gravemente disorganico.	4-1	
Competenza linguistica	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Elaborato grammaticalmente corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato.	20-16	
		Sporadici errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico complessivamente appropriato.	15-10	
		Frequenti errori, esposizione non sempre scorrevole, lessico talvolta ripetitivo.	9-5	
		Testo gravemente scorretto; lessico improprio.	4-1	
Competenza culturale e critica	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi; capacità di rielaborazione critica sicura, originale e approfondita.	20-16	
		Conoscenze e riferimenti culturali soddisfacenti; capacità critica significativa.	15-10	
		Conoscenze e riferimenti culturali imprecisi; capacità critica limitata.	9-5	
		Conoscenze e riferimenti culturali scorretti o carenti; capacità critica molto superficiale.	4-1	
		Punteggio assegnato	/60

RUBRICA PARTE SPECIFICA - TIPOLOGIA A

INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Completo rispetto dei vincoli posti.	5-4	
	Accettabile rispetto dei vincoli posti.	3-2	
	Qualche imprecisione nel rispetto dei vincoli.	1	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprensione del testo completa, articolata e precisa.	10-9	
	Adeguate comprensione del testo.	8-6	
	Comprensione sostanziale, ma superficiale del testo.	5-3	
	Errata comprensione del testo.	2-1	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Analisi puntuale a tutti i livelli richiesti.	10-9	
	Analisi accettabile a tutti o quasi tutti i livelli richiesti.	8-6	
	Analisi poco puntuale o carente rispetto alle richieste.	5-3	
	Analisi gravemente carente.	2-1	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Articolata nel rispetto di tutte le consegne, approfondita e argomentata, chiara ed efficace.	15-12	
	Complessivamente rispettosa delle consegne, discretamente articolata e argomentata, chiara ed efficace.	11-8	
	Incompleta, superficiale, imprecisa.	7-4	
	Gravemente limitata.	3-1	
	Punteggio assegnato	/40
TOTALE COMPLESSIVO in centesimi		/100
TOTALE COMPLESSIVO in ventesimi		/20

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
Organizzazione e del testo	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Testo ben articolato, organico, coeso e coerente.	20-16	
		Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente.	15-10	
		Testo disorganico.	9-5	
		Testo gravemente disorganico.	4-1	
Competenza linguistica	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Elaborato grammaticalmente corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato.	20-16	
		Sporadici errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico complessivamente appropriato.	15-10	
		Frequenti errori, esposizione non sempre scorrevole, lessico talvolta ripetitivo.	9-5	
		Testo gravemente scorretto; lessico improprio.	4-1	
Competenza culturale e critica	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi; capacità di rielaborazione critica sicura, originale e approfondita.	20-16	
		Conoscenze e riferimenti culturali soddisfacenti; capacità critica significativa.	15-10	
		Conoscenze e riferimenti culturali imprecisi; capacità critica limitata.	9-5	
		Conoscenze e riferimenti culturali scorretti o carenti; capacità critica molto superficiale.	4-1	
		Punteggio assegnato	/60

**RUBRICA PARTE SPECIFICA – TIPOLOGIA B
ANALISI E PRODUZIONE DI UNTESTO ARGOMENTATIVO**

INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione completa di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	10-9	
	Individuazione corretta della tesi e riconoscimento delle principali argomentazioni.	8-6	
	Individuazione imprecisa di tesi e argomentazioni.	5-3	
	Errata o assente individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo.	2-1	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Sviluppo del percorso ragionativo con coerenza e con utilizzo di connettivi pertinenti.	15-12	
	Percorso ragionativo sostanzialmente coerente e con un utilizzo di connettivi complessivamente adeguato.	11-7	
	Ripetute incoerenze nel percorso ragionativo.	6-3	
	Gravi incoerenze nel percorso ragionativo.	2-1	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Piena correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	15-12	
	Utilizzo di riferimenti culturali ai fini dell'argomentazione sostanzialmente appropriato.	11-7	
	Utilizzo di riferimenti culturali ai fini dell'argomentazione spesso inappropriato.	6-3	
	Riferimenti culturali limitati e loro utilizzo gravemente improprio.	2-1	
	Punteggio assegnato	/40
	TOTALE PUNTEGGIO in centesimi	/100
	TOTALE PUNTEGGIO in ventesimi	/20

Studente classe....A.S. - PARTE COMUNE

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
Organizzazione e del testo	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Testo ben articolato, organico, coeso e coerente.	20-16	
		Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente.	15-10	
		Testo disorganico.	9-5	
		Testo gravemente disorganico.	4-1	
Competenza linguistica	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Elaborato grammaticalmente corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato.	20-16	
		Sporadici errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico complessivamente appropriato.	15-10	
		Frequenti errori, esposizione non sempre scorrevole, lessico talvolta ripetitivo.	9-5	
		Testo gravemente scorretto; lessico improprio.	4-1	
Competenza culturale e critica	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi; capacità di rielaborazione critica sicura, originale e approfondita.	20-16	
		Conoscenze e riferimenti culturali soddisfacenti; capacità critica significativa.	15-10	
		Conoscenze e riferimenti culturali imprecisi; capacità critica limitata.	9-5	
		Conoscenze e riferimenti culturali scorretti o carenti; capacità critica molto superficiale.	4-1	
Punteggio assegnato			/60

RUBRICA PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA C

INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Puntuale e articolata pertinenza del testo nel rispetto di tutte le consegne.	10-9	
	Sostanziale pertinenza del testo nel rispetto quasi completo delle consegne.	8-6	
	Parziale pertinenza del testo e di tutte le sue consegne.	5-3	
	Gravi carenze di pertinenza del testo e di rispetto delle consegne.	2-1	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione perfettamente ordinata e lineare.	15-12	
	Esposizione sostanzialmente ordinata e lineare.	11-7	
	Esposizione disordinata.	6-3	
	Esposizione gravemente disordinata.	2-1	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali pienamente corretti e articolati.	15-12	
	Conoscenze e riferimenti culturali sostanzialmente corretti e articolati.	11-7	
	Imprecisioni ed errori nei riferimenti culturali utilizzati nell'esposizione.	6-3	
	Gravissime lacune ed errori nei riferimenti culturali utilizzati nell'esposizione.	2-1	
Punteggio assegnato		/40
TOTALE PUNTEGGIO in centesimi		/100
TOTALE PUNTEGGIO in ventesimi		/20

ALLEGATO4:GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

CANDIDATO _____ CLASSE _____

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Descrittore	Punteggio
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Base: comprende in modo parziale la tematica proposta e la consegna operativa.	1
	Intermedio: comprende in modo basilare la tematica proposta e la consegna operativa.	2
	Avanzato: comprende in modo completo la tematica proposta e la consegna operativa.	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Base: ha la parziale padronanza delle conoscenze dei nuclei tematici fondamentali di riferimento.	1-2
	Intermedio: ha basilare padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali di riferimento.	3
	Intermedio: ha adeguata padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali di riferimento.	4
	Avanzato: ha completa padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali di riferimento.	5-6
PADRONANZA delle competenze tecnicoprofessionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Base: ha la parziale padronanza delle competenze tecnicoprofessionali.	1-2
	Intermedio: ha la basilare padronanza delle competenze tecnico-professionali.	3-4
	Intermedio: ha adeguata padronanza delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	5-6
	Avanzato: ha completa padronanza delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	7-8
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Base: argomenta, sintetizza e collega in modo parziale, non utilizzando il linguaggio specifico.	1
	Intermedio: argomenta, sintetizza e collega in modo adeguato, non utilizzando il linguaggio specifico.	2
	Avanzato: argomenta, sintetizza e collega in modo completo ed esauriente, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico.	3
Totale (max)		20

Punteggio totale della prova ____20

ALLEGATO 5: GRIGLIA DI VALUTAZIONE NAZIONALE DEL COLLOQUIO

CANDIDATO _____

CLASSE _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.5 – 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.5 – 2.5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 – 3.5	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 – 4.5	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.5 – 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.5 – 2.5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 – 3.5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 – 4.5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.5 – 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.5 – 2.5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 – 3.5	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 – 4.5	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.5	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.5	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.5	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.5	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.5	
Punteggio totale della prova				/20

ALLEGATO 6: SCHEDE DOCENTI

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA MATEMATICA	DOCENTE Concetta BALZANO	A.S. 2024/2025
TESTI E MATERIALI	Testo in adozione, schemi e sintesi estratti dalla rete.	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
<p>Richiami sullo Studio di funzione: Classificazione di funzioni reali a variabili reali; Dominio e studio del segno di funzioni algebriche e trascendenti; Concetto di limite; Funzioni continue e l'algebra dei limiti; Ricerca di eventuali asintoti verticali e orizzontali; Grafico probabile di una funzione.</p> <p>La logica proposizionale Definizione di proposizione elementare e composta; I connettivi logici; Tavole di verità dei seguenti operatori logici: Negazione, congiunzione, disgiunzione, implicazione materiale ed equivalenza logica Tautologie e contraddizioni.</p> <p>Geometria euclidea nello spazio: Enti geometrici primitivi; Le rette nello spazio: posizione reciproca di 2 rette nello spazio; Il piano: criteri di individuazione di un solo piano; Posizioni reciproche tra retta e piano; Posizioni reciproche di 2 piani; Piani paralleli e perpendicolari; Diedri e poliedri; Definizione e calcolo di superfici e volumi di prisma, parallelepipedo e piramide; Solidi di rotazione: definizione e calcolo di superfici e volumi di cilindro, cono e sfera.</p> <p>Educazione Civica L'inflazione; La gestione delle proprie risorse economiche: accantonamento, investimento e risparmio.</p>	<p>Utilizzare il linguaggio proprio della matematica per organizzare informazioni qualitative;</p> <p>Organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</p> <p>Utilizzare alcuni strumenti informatici nelle attività di studio.</p>	<p>Utilizzare correttamente il simbolismo specifico ed esprimersi con precisione;</p> <p>Analizzare un problema, scomporlo nelle sue parti fondamentali per strutturare una via risolutiva;</p> <p>Decodificare i concetti attraverso linguaggi differenti (grafico, simbolico, logico, algebrico e geometrico).</p>

IL DOCENTE

Prof.ssa Concetta Balzano



SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Laboratorio di Enogastronomia Sala e Vendita	DOCENTE Sicuro Donato	A.S. 2024/2025
TESTI E MATERIALI	Oscar Galeazzi "Sala Bar Smart" Hoepli	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
Nuclei tematici La birra Territorio, enogastronomia e made in italy La carta, i costi, i prezzi Sicurezza e igiene	COMPETENZA (possesto di abilità di carattere applicativo) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. . Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. . Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche) <i>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale</i> <i>Identificare attrezzature e utensili di uso comune.</i> <i>Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</i> <i>Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</i> <i>Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.</i> <i>Distinguere il menu dalla carta.</i> <i>Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.</i> <i>Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.</i> <i>Conoscenza della filiera produttiva.</i>

	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	<i>Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</i>
--	---	--

IL DOCENTE

Donato Lima

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	DOCENTE LIDIA DI COSTANZO	A.S. 2024- 2025
TESTI E MATERIALI		
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI: ASSE DEI LINGUAGGI	COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche
Corsa di resistenza. Esercizi di coordinazione; Esercizi di potenziamento.	Elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva. Pianifica progetti motori e sportivi.	Utilizzare una varietà di azioni motorie progressivamente più complesse riconoscendo la lateralizzazione su di sé e sugli altri. Adattare il proprio corpo a situazioni di disequilibrio in relazione a sé, allo spazio, agli altri e agli oggetti.
Atletica leggera: corsa ad ostacoli; corsa veloce; Salto in alto.	Rielabora creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti.	Realizzare e interpretare sequenze ritmiche di movimento

<p>Giochi Sportivi: Pallavolo; basket; calcio; Tennis da tavolo. Tecnica e regole del gioco. Concetto di fair play.</p>	<p>Pratica autonomamente l'attività sportiva con fair play scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva.</p>	<p>Utilizzare schemi motori combinati per differenti proposte di gioco-sport anche proponendo varianti.</p>
<p>Traumatologia nello sport. Alimentazione dello sportivo.</p>	<p>Pratica autonomamente l'attività sportiva Con fair play scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva.</p>	<p>Assumere comportamenti controllati finalizzati alla prevenzione degli infortuni e alla sicurezza nei vari ambienti in presenza di altri e di attrezzi.</p>
<p>Storia delle olimpiadi antiche e moderne; Le guerre e le loro conseguenze sullo sport; Concetto di fair play; Sport e disabilità: le paraolimpiadi.</p>	<p>Padroneggia gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nell'ambito di progetti e percorsi interdisciplinari</p>	<p>Saper Interagire fra linguaggi espressivi e altri contesti (storico, letterario, artistico, ecc..)</p>

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA LINGUA TEDESCA	DOCENTE CLAUDIA GIANNOCCARO	A.S. 2024/2025
TESTI E MATERIALI	libro di testo: Pierucci, Kochkunst, Loescher + materiale fornito dal docente	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possesto di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
<p>UDA 1 - Rund um die Arbeitswelt – Berufliche Kontakte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Von der Autobiografie zum Lebenslauf • Der europäische Lebenslauf • Die Bewerbung • Das Vorstellungsgespräch <p>UDA 2 – Für das Gaumenvergnügen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berühmte Küchenchefs und Pâtisseries • Kaffeetrinken • Werbung <p>UDA 3 – RundumsHauptgericht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fischgerichte • Fleischgerichte • Saucen • Beilagen <p>UDA 4 – Desserts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dessert • DerKäse • Die Süßspeisen • Obst 	<p>Comprendere ed elaborare annunci mirati alla ricerca di personale in ambito ristorativo;</p> <p>Rispondere ad annunci di lavoro di aziende ristorative di lingua tedesca con elaborazione di curriculum vitae europeo;</p> <p>Affrontare un colloquio di lavoro in lingua tedesca;</p> <p>Conoscere alcuni famosi cuochi e pasticceri tedeschi e italiani;</p> <p>Confrontare il <i>Kaffeehaus</i> tedesco con il classico bar italiano;</p> <p>Comprendere ed elaborare dépliant pubblicitari e pagine web di aziende ristorative;</p> <p>Parlare di piatti tipici; scrivere la lista della spesa; spiegare una ricetta; descrivere la preparazione dei prodotti da forno</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale;</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale;</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale;</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali;</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale;</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale;</p> <p>Scrivere correttamente semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio</p>

IL DOCENTE

Claudia Giannoccaro

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA STORIA	DOCENTE RENATO ANNA	A.S. 2024/2025
TESTI E MATERIALI	BRANCATI- PAGLIARANI, LA STORIA IN 100 LEZIONI, LA NUOVA ITALIA	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
<p>NUCLEI TEMATICI</p> <p>UDA 1 - L'INIZIO DEL XX SECOLO LA BELLE ÉPOQUE L'ETÀ GIOLITTIANA I NAZIONALISMI</p> <p>UDA 2 - LA PRIMA GUERRA MONDIALE E LA RIVOLUZIONE RUSSA LA PRIMA GUERRA MONDIALE VINCITORI E VINTI LA RIVOLUZIONE RUSSA</p> <p>UDA 3 - IL PRIMO DOPOGUERRA IL NOVECENTO - IL SECOLO DELLE MASSE LA REPUBBLICA DI WEIMAR IL FASCISMO IN ITALIA LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL</p> <p>UDA 4 - VERSO LA SECONDA GUERRA MONDIALE LA GERMANIA DI HITLER L'URSS DI STALIN LA SECONDA GUERRA MONDIALE L'ITALIA NEL SECONDO CONFLITTO MONDIALE</p> <p>UDA 5 IL DOPOGUERRA LA NASCITA DELLA REPUBBLICA</p> <p>UDA 6 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO ATTIVITÀ FUNZIONALI AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO</p>	<p>COMPETENZA AREA GENERALE (all. A D.M. 61/2027)</p> <p>- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;</p> <p>- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni</p>	<p>CAPACITA'</p> <p>-Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>-Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali</p> <p>-Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali</p> <p>-Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali</p> <p>-Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici</p> <p>-Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche</p> <p>-Riconoscere nella storia del Novecento le</p>

	<p>intervenute nel corso del tempo;</p>	<p>radici storiche del presente ABILITA' MINIME capacità di analizzare fonti storiche, comprendere il contesto di eventi storici, e saper collegare il passato al presente</p>
<p>EDUCAZIONE CIVICA</p>		
<p>Le donne della Costituente</p>	<p>Le origini degli istituti di credito</p>	

IL DOCENTE

Prof.ssa Anna Renato

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA RELIGIONE	DOCENTE CONVERSA ROSARIA	A.S. 2024/2025
TESTI E MATERIALI		
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
<p>La difesa della vita. La società cristiana. Il cibo delle feste</p>	<p>Lo studente al termine del corso di studi ha maturato le seguenti competenze: Ha sviluppato un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. Ha colto la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica.</p>	<p>Gli studenti sono in grado di motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo. Sono in grado di individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero. Sono anche in grado di riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico, infine di riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;</p>

IL DOCENTE

Rosaria Conversa

SCHEMA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA ITALIANO	DOCENTE FARAONE RAFFAELLA	A.S. 2024/2025
TESTI E MATERIALI	<p>Libro di testo: "Scoprirai leggendo. Letteratura italiana." vol.3 di Paolo Di Sacco e Paola Manfredi Editore: Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori Data di Pubblicazione: 2021 Dispense e appunti forniti dalla docente.</p>	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
<p>NUCLEI TEMATICI</p> <p>UDA 1 - IL "VERO" FRA SCIENZA E PROGRESSO IL DIFFICILE PASSAGGIO FRA OTTOCENTO E NOVECENTO: SCIENZA E PROGRESSO. GIOVANNI VERGA: BIOGRAFIA E POETICA. ANALISI DI BRANI A SCELTA.</p> <p>UDA 2 - IL NOVECENTO AVANGUARDISTICO IL DECADENTISMO E LE AVANGUARDIE DEL NOVECENTO GABRIELE D'ANNUNZIO: BIOGRAFIA E POETICA. ANALISI DI BRANI A SCELTA. GIOVANNI PASCOLI: BIOGRAFIA E POETICA. ANALISI DI BRANI A SCELTA.</p> <p>UDA 3 - LA GRANDE NARRATIVA DEL NOVECENTO IL GRANDE ROMANZO EUROPEO: QUADRO D'INSIEME.</p> <p>UDA 4 - LA LETTERATURA DELL'"IO" ITALO SVEVO: BIOGRAFIA E POETICA. ANALISI DI BRANI A SCELTA. LUIGI PIRANDELLO: BIOGRAFIA E POETICA. ANALISI DI BRANI A SCELTA.</p> <p>UDA 5 - LA POESIA TRA LE DUE GUERRE GIUSEPPE UNGARETTI: BIOGRAFIA E POETICA. ANALISI DI BRANI A SCELTA. SALVATORE QUASIMODO: POETICA E ANALISI DI BRANI A SCELTA. EUGENIO MONTALE: BIOGRAFIA E POETICA. ANALISI DI BRANI A SCELTA.</p> <p>UDA 6 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO ATTIVITÀ FUNZIONALI AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO</p> <p>UDA 7- LABORATORIO DELLE COMPETENZE: LA SCRITTURA TIPOLOGIE TESTUALI FUNZIONALI ALL'ESAME DI STATO</p> <p>UDA 8- PROVE INVALSI</p>	<p>COMPETENZA AREA GENERALE (competenza 2) 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>CAPACITA' identificare i caratteri distintivi degli autori e delle opere fondamentali del patrimonio culturale italiano di fine Ottocento e Novecento individuare i caratteri specifici di un testo letterario, riconoscerne analogie e differenze e aggiornare le tematiche prese in esame esporre i contenuti con chiarezza, utilizzando il lessico specifico della disciplina leggere ed interpretare in modo autonomo e consapevole un testo letterario</p> <p>ABILITA' MINIME Partecipare a conversazioni e discussioni con sufficiente scioltezza, utilizzando il lessico specifico in contesti diversi, esprimendo il proprio punto di vista ed dando spiegazioni. Scrivere testi chiari e coesi, adeguati allo</p>

		scopo e al destinatario, utilizzando il lessico specifico su argomenti noti di interesse.
EDUCAZIONE CIVICA		
I diritti umani nella letteratura Le donne della Costituente		

IL DOCENTE

Raffaella Faraone

SCHEDA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA	DOCENTE	A.S.
	PECORIELLO RAFFAELLA	2024/2025
TESTI E MATERIALI		
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA	CAPACITA'
Diet and nutrition Safety procedures American and British traditions And festivities	1 Interagire in lingua straniera	COMPRESIONE SCRITTA Comprendere testi brevi e semplici
	2 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali e internazionali	COMPRESIONE ORALE Comprendere parole ed espressioni relative al linguaggio settoriale
	3 Valorizzare e Promuovere il territorio nazionale e internazionale	PRODUZIONE SCRITTA Creare frasi brevi e semplici PRODUZIONE ORALE Creare frasi semplici relative al Linguaggio settoriale

IL DOCENTE

SCHEMA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE Classe 5[^]GC		
DISCIPLINA Lab.enog.cucina	DOCENTE Foscarini Antonio	A.S. 2024/2025
TESTI E MATERIALI	ALTA PROFESSIONALITA' IN CUCINA - LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE; DISPENSE DI SETTORE; RIVISTE	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
Il territorio La qualità alimentare	<p>- La cultura alimentare italiana (la cucina delle regioni italiane)</p> <p>- Tradizioni e piatti tipici delle venti regioni</p> <p>I marchi di qualità italiani ed europei.</p> <p>Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità.</p> <p>-----</p> <p>La produzione locale.</p> <p>Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane</p> <p>-----</p> <p>Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti.</p> <p>Principali piatti delle regioni.</p>	<p>Riconoscere i diversi marchi di qualità.</p> <p>Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale.</p> <p>Applicare le tecniche di preparazione e cottura.</p> <p>Eseguire alcune ricette della tradizione regionale.</p> <p>Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.</p> <p>Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali.</p> <p>Presentare specialità di cucina regionale italiana.</p>
La sicurezza	Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro. Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.	Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo. Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.
Il sistema HACCP	Il sistema HACCP e il piano di auto controllo	Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni. Simulare il piano di auto controllo.

L'igiene nella ristorazione	Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti. Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro Riconoscere il valore delle responsabilità personali e delle regole. Utilizzare i dispositivi di sicurezza personalizzati richiesti. Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili Riconoscere il valore delle responsabilità personali e delle regole.	Igiene professionale. L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare. L'igiene della persona. L'igiene dei prodotti e la loro conservazione. L'igiene dei processi di lavorazione. L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature. La sanificazione della cucina. Prevenzione antinfortunistica
Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari	Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari	Le intolleranze farmacologiche Le intolleranze enzimatiche
La ristorazione	Riconoscere le varie forme di ristorazione, le loro caratteristiche.	Saper riconoscere le varie differenze di tipologia ristorativa, per quanto riguarda la gestione e le varie proposte ristorative
L'elaborazione di menu e carte	Elaborare semplici menu. Valutare i costi dei piatti e delle liste menu	Collegare i piatti ai diversi stili di cucina. Redigere le schede ricetta. Riconoscere i sapori fondamentali. Redigere semplici menu adatti alle diverse occasioni di servizio e alle differenti forme di ristorazione. Effettuare abbinamenti gastronomici corretti.
Il catering e il banqueting	Progettare il menu per tipologie di eventi.	Tecniche di catering e banqueting.

	Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Simulare eventi di catering e banqueting.	I menu della ristorazione collettiva. -Simulazione di un evento di banqueting.
UDA INTERDISCIPLINARE	L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo	Argomento trattato con dispense e libro di testo, sulla cucina etnica, preparazioni in laboratorio di piatti etnici.

IL DOCENTE

Antonio Foscarini

SCHEMA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Diritto e Tecniche Amministrative	DOCENTE Prof. Gabriella Damato	A.S. 2024/2025
TESTI E MATERIALI		
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA (possessione di abilità di carattere applicativo)	CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)
<p>Il mercato turistico Il marketing Pianificazione, programmazione e controllo di gestione La normativa sulla sicurezza alimentare Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</p>	<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Partecipare alla progettazione, in collaborazione col territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi della ecosostenibilità ambientale. Contribuire alle strategie di Destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di</p>	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Operare scelte di marketing strategico. Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale. Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa. Utilizzare il linguaggio giuridico ed individuare le norme sulla sicurezza, sulla produzione, provenienza e tracciabilità del prodotto. Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari. Individuare gli elementi costitutivi di un marchio. Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a Km zero.</p>

	<p>approvvigionamento, di produzione e di vendita. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee nel rispetto delle diverse culture e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>	
	<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Promuovere il Made in Italy.</p>	

IL DOCENTE

Gabriella Damato



SCHEMA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA LINGUA SPAGNOLA	DOCENTE CATINO ELISABETTA SILVIA	A.S. 2024-25
TESTI E MATERIALI	S.O. Gonzàles, G. Riccobono, Nuevo En su punto!, Hoepli	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZA	CAPACITA'
Il mondo del lavoro Tour enogastronomico Geografia turistica	1. Interagire in lingua straniera in ambito professionale 2. Redigere un curriculum vitae e una lettera di presentazione 3. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali 4. Valorizzare e promuovere il territorio nazionale e internazionale	<p>Comprensione scritta Comprendere testi brevi e semplici.</p> <p>Comprensione orale Comprendere parole ed espressioni relative al linguaggio settoriale</p> <p>Produzione scritta Creare farsi brevi e semplici partendo da situazioni conosciute.</p> <p>Produzione orale Creare frasi semplici relative al linguaggio settoriale</p>

SCHEMA DEL DOCENTE

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE		
DISCIPLINA Scienza e cultura dell'alimentazione	DOCENTE Miccoli Luciana	A.S. 2024/2025
TESTI E MATERIALI	Scienza e cultura dell'alimentazione – Luca La Fauci – Markes Power points – Mappe concettuali	
CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO		
NUCLEI TEMATICI	COMPETENZE	CAPACITÀ
<p>-Classificazione e funzione dei Macronutrienti (Carboidrati, Proteine, Grassi) e dei Micronutrienti (Sali Minerali e Vitamine).</p> <p>-Concetto di calorie e valore energetico degli alimenti.</p> <p>-Parametri di valutazione applicati nella stesura di una dieta.</p> <p>-Linee guida 2018 per una sana alimentazione.</p> <p>-Dieta Mediterranea e Piramide Alimentare.</p> <p>-Dieta nei diversi stati fisiologici (fanciullezza, adolescenza, età senile, gravidanza, allattamento) e patologici (obesità, diabete, colesterolemia, cancro).</p> <p>-Allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>-Disturbi del comportamento alimentare (DCA).</p>	<p>-Applicare i principi dietetici per valutare stato nutrizionale e composizione corporea.</p> <p>-Elaborare una razione alimentare giornaliera equilibrata, sia nelle condizioni fisiologiche che nelle condizioni patologiche..</p> <p>- Adattare le Linee Guida alle diverse fasi della vita e condizioni.</p> <p>-Riconoscere le caratteristiche della dieta mediterranea.</p> <p>-Distinguere tra allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>-Individuare gli atteggiamenti a rischio DCA (Disturbi del Comportamento Alimentare).</p> <p>Competenze chiave di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Acquisire ed interpretare l'informazione <p>Competenze chiave europee</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza 	<p>-Sperimentare come l'alimentazione influisce sulla salute.</p> <p>- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.</p> <p>-Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo e la diffusione della sana alimentazione.</p>