



*Istituto d'Istruzione Superiore*  
*“Mancini-Tommasi-Todaro-Cosentino”*



Esami di Stato - Anno Scolastico 2024-2025

Documento del Consiglio di Classe

Classe V Sez. B

Indirizzo: IPSEOA

Articolazione: Enogastronomia

Approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 12 maggio 2025

Il Coordinatore

Prof.ssa M. Cristina Bianchi

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Graziella Cammalleri



Istituto Professionale Alberghiero IPSEOA “Mancini” - Istituto Tecnico Agrario – ITA “Tommasi”- Istituto Professionale Alberghiero e Agrario “Todaro” - Istituto Tecnico Economico ITE “Cosentino”

Sede Centrale: Via Consalvo Aragona,24 - 87100 Cosenza Tel. 0984.411144

Succursale: Via Gravina, Cosenza Tel. 0984. 33310 - Via G. Tommasi, Cosenza Tel. 0984.31121 - CONVITTO: Tel. 0984.32567 -

Succursale: Via Repaci, Rende Tel. 0984.466540 – C.da Lacone, Rende Tel. 0984.1861914

Cod. mecc. CSIS01700Q Cod.Fisc. 80006390787 sito web: [www.iiss-alberghiero-tecnico-agrario-cs.edu.it](http://www.iiss-alberghiero-tecnico-agrario-cs.edu.it)

e-mail: [csis01700q@istruzione.it](mailto:csis01700q@istruzione.it) pec: [csis01700q@pec.istruzione.it](mailto:csis01700q@pec.istruzione.it)

## COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

PRESIDENTE: DIRIGENTE SCOLASTICO

*Prof.ssa Graziella Cammalleri*

COORDINATORE: Prof.ssa **Maria Cristina Bianchi**

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
M. Cristina Bianchi	Italiano e Storia	<i>M. Cristina Bianchi</i>
Miglietti Paola Francesca	Inglese	<i>Paola Francesca Miglietti</i>
Tucci Paola	Francese	<i>Paola Tucci</i>
Maria Passarelli	Matematica	<i>Maria Passarelli</i>
Maria De Giovanni	Diritto e tecnica amministrativa	<i>Maria De Giovanni</i>
Mario Straface	Scienze Motorie	<i>Mario Straface</i>
M. Carmela Piane	Religione	<i>M. Carmela Piane</i>
Luisa Maria Naccarato	Scienze e cultura dell' alimentazione	<i>Luisa Maria Naccarato</i>
Giuseppe Mastroianni	Lab. serv. enogastronomici: cucina	<i>Giuseppe Mastroianni</i>
Raffaella Crispino	Lab. serv. enogastronomici: sala e vendita	<i>Raffaella Crispino</i>
Emilia Semeraro	Sostegno	<i>Emilia Semeraro</i>
Antonella Acciardi	Sostegno	<i>Antonella Acciardi</i>

### Rappresentanti Genitori

Alessandra Crispino

Francesca Pellegrino

### Rappresentanti Alunni

Alessandro Cundari

Antonio Leale

<b>INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO</b>	pag. 1
1.1 Descrizione del contesto generale PTOF	pag. 1
<b>2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</b>	pag. 2
2.1 Quadro orario settimanale	pag. 3
<b>3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE</b>	pag. 4
<b>4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO</b>	pag. 5
<b>5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA</b>	pag. 6
5.1 Metodologie e strategie didattiche I-II e III trimestre	pag. 6
<b>6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO</b>	pag. 7
6.1 Attività di Ampliamento dell'Offerta Formativa	pag. 8
6.2 Contenuti di Educazione Civica e relativa griglia di valutazione	pag. 8
<b>7. PECUP - PROFILO CULTURALE GENERALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI</b>	pag. 14
7.1 Profilo culturale e risultati di apprendimento di indirizzo articolazione enogastronomia	pag. 14
7.2 Profilo in uscita - competenze di indirizzo articolazione enogastronomia	pag. 15
<b>8 VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE</b>	pag. 16
8.1 Strumenti di verifica utilizzati	pag. 16
8.2 Griglia verifiche orali	pag. 17
<b>9. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI</b>	pag. 18
<b>10. CALENDARIO DELLE PROVE D'ESAME</b>	pag. 18
<b>10.1 PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA E SIMULAZIONI</b>	pag. 18
<b>11. MODALITÀ DI CONDUZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME</b>	pag. 20
<b>12. GRIGLIE DI VAUTAZIONE ESAME DI STATO</b>	
12.1 GRIGLIA DI VAUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA	
12.2 GRIGLIA DI VAUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA	
12.3 GRIGLIA DI VAUTAZIONE DELLA PROVA ORALE	
<b>ALLEGATO 1</b> – UDA interdisciplinari I-II e III Trimestre con contenuti insegnamento di Educazione civica	
<b>ALLEGATO 2</b> – Apporto disciplinare funzionale alle UDA	
<b>ALLEGATO 3</b> - Documentazione alunni diversamente abili, BES / DSA	
<b>ALLEGATO 4</b> – Sintesi Privacy	
<b>ALLEGATO 5</b> – Elenco documenti a disposizione della Commissione	

## 1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Dall' anno scolastico 2024/2025, a seguito del dimensionamento della rete scolastica nazionale e, di conseguenza, regionale, all'I.I.S. Mancini – Tommasi di Cosenza è stato accorpato l'I.I.S. Todaro - Cosentino di Rende - CS, diventando I.I.S. “Mancini-Tommasi-Todaro- Cosentino”. L’Istituto di Istruzione Superiore “Mancini-Tommasi -Todaro-Cosentino”, dunque, comprende: l’Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera “Mancini”, l’Istituto Tecnico Agrario “Tommasi”, l’Istituto Professionale per l’Agricoltura e l’Ambiente “Todaro”, e l’Istituto Tecnico Economico "Cosentino". L’Istituto ha cinque sedi: l’IPSEOA con una Sede Centrale , ubicata nel centro della città, in via Consalvo Aragona, in prossimità dell’Autostazione, in una posizione molto favorevole per gli studenti pendolari ed un plesso ubicato nel centro storico di Cosenza, in Via G. Gravina; l’ITA "G. Tommasi", collocato nel quartiere residenziale di Città 2000 di Cosenza; la sede dell’Istituto Tecnico Economico “V. Cosentino” di Via Repaci, nel comune di Rende; la sede dell’IPAA “F. Todaro” in C.da Lacone, nel comune di Rende. All’interno dei vari istituti sono incardinati i Percorsi per adulti di Secondo Livello, che continuano a rappresentare un’opportunità importante per molti studenti lavoratori, nel realizzare o potenziare la formazione professionale e usufruire di tutte le possibilità per raggiungere il successo formativo, ottimizzando il ruolo sociale e sostenendo la realizzazione di inclinazioni e attitudini. Attualmente sono attivi:

1. presso l'IPSEOA Mancini: secondo e terzo periodo didattico, indirizzo Enogastronomia
2. presso l'ITA Tommasi: secondo e terzo periodo didattico, indirizzo Produzioni e trasformazioni
3. presso l'IPSEOA Todaro: secondo e terzo periodo didattico, indirizzo Enogastronomia

Il contesto socio-economico-culturale dell’I.I.S. "Mancini-Tommasi-Todaro-Cosentino" è abbastanza variegato.<sup>1</sup>

### 1.1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

La Scuola accoglie allievi di estrazione socio-economica media e medio - bassa. L'incidenza di alunni stranieri è elevata: di questi, un discreto numero possiede una formazione italiana acquisita nei precedenti gradi di istruzione; numerosi altri, invece, sono neo-arrivati non italofofoni. La Scuola è inclusiva e molto attenta nei confronti degli allievi con disabilità presenti nell'Istituto. Il rapporto studenti-docenti è particolarmente adattivo al fine di implementare una relazione educativa più attenta ai bisogni degli allievi e una particolare cura delle dinamiche di gruppo. Dal quadro presentato, si deduce che l'Istituto non è solo un'agenzia formativa ed educativa ma anche uno spazio d'incontro, di maturazione personale e sociale, di aggregazione di realtà ambientali complesse e disomogenee con ricadute positive in termini di crescita sociale e culturale. Non a caso, infatti, la Scuola ha sempre avviato in orario extracurricolare anche attività di ampliamento dell'offerta formativa nonché di potenziamento delle competenze di base e laboratori curricolari sostenute da finanziamenti PON, POR, PNRR. Numerosi sono gli alunni appartenenti a famiglie svantaggiate che presentano difficoltà di apprendimento e scarsa motivazione allo studio. Vari sono i fattori che influenzano tale svantaggio: - stile d'apprendimento non supportato da un valido metodo di studio; - in alcuni casi, situazioni critiche a livello familiare o socio-affettivo. A ciò si aggiunge il pendolarismo che restringe i tempi del lavoro scolastico e disturba i ritmi di apprendimento. Sul territorio operano associazioni di categoria, musei, associazioni culturali, l’Università della Calabria con cui la Scuola intrattiene rapporti di collaborazione nell'area tecnico-scientifica e professionale; essa, inoltre, promuove e sostiene processi innovativi come quello della “Filiera corta” che favorisce la crescita e la collaborazione sinergica fra le diverse anime del nostro Istituto. Da tali intese scaturisce prioritariamente l'intento di mettere in campo azioni finalizzate alla costruzione di un profilo tecnico - professionale ad elevata competenza, adeguato alle esigenze del mercato del lavoro e ai bisogni più immediati del territorio.

L'I.I.S. "Mancini-Tommasi-Todaro-Cosentino" si propone come "laboratorio diffuso" di inclusione e di innovazione , aperto alle sollecitazioni della realtà esterna e promotore di collaborazioni a tutto campo: l'Istituto aderisce a numerose reti di scuole , Enti pubblici e privati, Aziende, Associazioni, Associazioni di

Volontariato; è inoltre Scuola Capofila dell'ITS Fondazione IRIDEA, " Nuove tecnologie per il Made in Italy nell'Agroalimentare", i cui diplomi di Tecnico Superiore, corredati da certificazione delle competenze e da "Europass Diploma Supplement", sono rilasciati appunto dal nostro Istituto, in qualità di Istituzione scolastica di riferimento. L'I.I.S. "Mancini-Tommasi-Todaro-Cosentino" è, dunque, un Istituto fortemente impegnato in azioni che danno centralità alla dimensione umana ed alla personalizzazione dell'apprendimento. La complessità "alberga" nella nostra società e quindi anche nelle aule, accreditandosi come attributo dinamico della condizione umana. Tale caratteristica impone la necessità di adottare una didattica flessibile che, avendo un denominatore comune, si adatti a tutti i nostri alunni e non lasci indietro nessuno. La nostra offerta formativa si configura, quindi, come offerta di una scuola inclusiva, capace di accompagnare gli studenti nella crescita personale, sociale e formativa.

La sede IPSEOA-IPAA "F. Todaro" di Contrada Lacone - Rende CS, dispone di laboratori di sala e cucina, di serre didattiche e di una azienda agraria. L'azienda si estende su una superficie agricola utilizzabile di circa sette ettari; essa svolge un ruolo fondamentale per la didattica con la possibilità di sviluppo e produzione di colture quali seminativi, ortaggi, vigneto e frutteti sia in campo aperto sia in serra. Per gli studenti iscritti alla sede di Contrada Lacone è attivo un semi - convitto che offre la possibilità di usufruire gratuitamente di un servizio mensa al termine delle lezioni curricolari e di assistenza didattico-educativa da parte di personale specializzato.

## 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Il curriculum è espressione della responsabilità dell'Istituzione scolastica, coerentemente con le finalità e gli obiettivi generali del sistema di istruzione e con l'esigenza di migliorare l'efficacia del processo di insegnamento e di apprendimento. Il percorso curricolare è coerente con gli obiettivi generali ed educativi degli indirizzi di riferimento determinati a livello nazionale. Le Indicazioni Nazionali articolano i risultati di apprendimento per competenze avendo come punto di riferimento le competenze chiave europee. Tali risultati di apprendimento comprendono anche la dimensione affettiva, motivazionale e volitiva della persona, nella prospettiva del life long learning: i traguardi di competenze rappresentano dei riferimenti ineludibili per gli insegnanti, indicano piste culturali e didattiche da percorrere e aiutano a finalizzare l'azione educativa allo sviluppo integrale dello studente.

In relazione ai percorsi di istruzione professionale si determina che il corso di studi dell'Istituto professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera previsto dai nuovi ordinamenti, dura 5 anni ed è suddiviso in un biennio e un successivo triennio, al termine del quale gli studenti sostengono l'Esame di Stato per il conseguimento del diploma di Istruzione Professionale. Per ciascun anno del triennio, l'orario scolastico è di 1056 ore, articolate in 462 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 594 ore di attività e insegnamenti di indirizzo.

Il quinto anno si caratterizza per essere il segmento del percorso formativo in cui si compie l'affinamento della preparazione culturale, tecnica e professionale che fornisce allo studente gli strumenti idonei ad affrontare le scelte per il proprio futuro di studio o di lavoro, attraverso un collegamento forte con la realtà produttiva del territorio, locale, nazionale o internazionale. Indicazioni metodologiche di carattere didattico e organizzativo per garantire il passaggio da una didattica tradizionale a una didattica per competenze, che il Collegio docenti ha fatto proprie. Importante è il contributo dei Dipartimenti nella predisposizione degli elementi strutturali del curriculum e delle prove di verifica comuni e nella elaborazione dei criteri di valutazione. Determinante è il ruolo del Dirigente Scolastico nella direzione, coordinamento e valorizzazione delle professionalità interne ma anche nella promozione della partecipazione e nel coinvolgimento dell'utenza, delle famiglie, del territorio. Il confronto avviene sul terreno delle esperienze di apprendimento più efficaci, delle scelte didattiche più significative, delle strategie più idonee, con attenzione agli snodi fondamentali del sapere di ogni disciplina. Il lavoro congiunto dei dipartimenti e dei Consigli di Classe è orientato a coniugare la gestione dei saperi essenziali con l'organizzazione di un processo di insegnamento/apprendimento efficace, a elaborare, prima che programmi disciplinari, un vero e proprio piano formativo unitario. Si tiene sempre conto della situazione di partenza di ogni ragazza\o, si individuano dei risultati attesi concretamente raggiungibili, si praticano dei percorsi disciplinari "alla portata" degli studenti della classe, si cerca di non disperdere il discente in una vastità di contenuti tale da impedire una visione unitaria e di metodo dei problemi. La definizione del percorso si avvale delle Rubriche delle

competenze che consentono di individuare, per ogni competenza chiave, le evidenze, i saperi essenziali ed i compiti suggeriti per la didattica e si struttura in unità di apprendimento, trimestrali e per classi parallele, interdisciplinari e terminanti con una specifica valutazione anche in relazione alle nuove competenze di cittadinanza.

Si integrano nel curriculum di Istituto i risultati di apprendimento delle singole discipline con i risultati e i traguardi specifici per l'Educazione Civica.

Per questo anno scolastico 2024/2025, i Dipartimenti delle Aree Disciplinari, per la stesura della programmazione didattico-educativa, tramite UDA, hanno individuato la Macrotematica:

**“Non è l'uscire dal porto, ma il tornarci, che determina il successo di un viaggio” – Henry Ward Beecher-  
Ripartiamo insieme!**

**UDA 1°-2° trimestre – “Viaggio nell'inclusione: una formazione mirata al successo di tutti e di ciascuno.”**

**UDA 3° trimestre – “Promuovere la cultura della sicurezza e del benessere.”**

Con riferimento alla scelta tematica operata, sono stati individuati dai Dipartimenti le conoscenze, le competenze, le abilità ed i risultati di apprendimento che gli alunni devono conseguire alla fine dell'anno scolastico.

Con l'introduzione dell'Educazione Civica nel curriculum scolastico, in seguito alla legge 20 agosto 2019 n. 92, si è resa necessaria una progettazione disciplinare specifica, strutturata sulla base delle indicazioni normative che richiamano il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, con una pluralità di obiettivi di apprendimento relativi a più discipline. Sulla base di quanto sopra indicato e tenendo presenti i tre assi costitutivi dell'Educazione civica, COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà, SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, CITTADINANZA DIGITALE, le 33 ore annuali sono state distribuite tra le diverse discipline presenti nelle UDA e programmate per le diverse classi dell'Istituto. Le tematiche sono state individuate nell'ottica della trasversalità dell'insegnamento in modo tale da superare i canoni di una tradizionale disciplina, facendo emergere la cifra valoriale trasversale e sviluppando i processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extra-disciplinari.

Si è preliminarmente cercato un raccordo fra gli insegnamenti e le esperienze di cittadinanza attiva che concorrono alla composizione del curriculum di Educazione civica, partendo dall'assunto che ogni disciplina sia parte integrante della formazione civica e sociale di ciascuno studente.

## 2.1 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	ORE
ITALIANO	4
STORIA	2
INGLESE	2
FRANCESE	3
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	4
MATEMATICA	3
SC. CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	4
LAB.DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-CUCINA	4
LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA	3 + (1)
RELIGIONE	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
ORE SETTIMANALI	32

### 3. DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE

DESCRIZIONE DEL CONTESTO CLASSE	
Parametri	Descrizione
Descrizione	<p>La classe è composta da 12 studenti (2 studentesse e 10 studenti), con un percorso quinquennale di studi nell'indirizzo enogastronomia. Il gruppo classe si presenta eterogeneo per livelli di partenza, competenze e stili di apprendimento. Due studenti presentano bisogni educativi speciali, per loro sono stati predisposti interventi didattici personalizzati (PEI con programmazione paritaria).</p> <p>Durante il percorso, la classe ha dovuto affrontare alcune criticità, come la discontinuità didattica in alcune discipline e le difficoltà di apprendimento di parte degli studenti, soprattutto nelle discipline di area generale. Tuttavia, grazie a un costante lavoro di accompagnamento, individualizzazione e recupero, la maggior parte degli studenti ha raggiunto un livello di preparazione adeguato, in linea con gli obiettivi previsti dal profilo educativo, culturale e professionale dello studente dell'istruzione professionale.</p> <p>Nel triennio, particolare attenzione è stata riservata allo sviluppo delle competenze trasversali e all'alternanza scuola-lavoro (PCTO), che ha visto la classe coinvolta in esperienze significative presso aziende, enti e strutture coerenti con il profilo in uscita.</p> <p>Il clima della classe è generalmente collaborativo, con una buona partecipazione alle attività didattiche, soprattutto nei contesti laboratoriali. Alcuni studenti hanno mostrato una particolare attitudine per le attività pratiche e progettuali, valorizzando le proprie competenze tecnico-professionali.</p>
Eventuali situazioni particolari	Relativamente agli studenti con disabilità, il Consiglio di classe ritiene necessaria la presenza dei docenti di sostegno durante le prove scritte e il colloquio orale degli esami di Stato, al fine di creare un clima sereno che permetta agli alunni di completare positivamente il percorso scolastico.
Situazione di partenza	Situazione di partenza complessa, classe numericamente numerosa, rumorosa, con atteggiamenti di scarsa scolarizzazione.
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	<p>Sin dal primo anno per alcuni di essi è stata evidente una forte motivazione verso il percorso intrapreso; altri, invece, hanno maturato in seguito un interesse verso le specifiche discipline settoriali.</p> <p>Non per tutti, nel corso degli anni, il profitto è stato costante. I docenti hanno sostenuto il percorso di recupero con strategie ed interventi idonei ma non è stato mai riformulato sostanzialmente il piano formativo individuale poiché il percorso di crescita e di apprendimento è stato lineare.</p> <p>L'approccio prediletto dagli studenti è quello dell'<i>imparare facendo</i> e i docenti non hanno mancato di assecondare questo stile cognitivo. Sin dal biennio le esercitazioni in laboratorio sono state costantemente proposte e ampliate poi soprattutto nel triennio, grazie anche ai percorsi di PCTO in aziende ristorative del territorio.</p>
Traguardi raggiunti	<p>Nel corso degli anni i discenti hanno molto migliorato il comportamento e acquisito un sempre maggiore senso di responsabilità nei confronti delle attività scolastiche e degli impegni ad esse correlati.</p> <p>Al termine del percorso scolastico, pur variando il grado con cui ogni allievo vi perviene, le competenze chiave risultano possedute e, in particolare, si apprezza negli studenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la disponibilità al confronto</li> <li>- la comprensione di messaggi di diverso genere trasmessi con supporti differenti</li> <li>- l'individuazione di collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti</li> <li>- l'uso di dispositivi digitali.</li> </ul>

Il Consiglio di Classe, dopo la lettura della relazione e vista la rispondenza della stessa con quanto elaborato nelle precedenti riunioni, approva all'unanimità il Documento di Classe, dando ad esso il significato di documento consuntivo dell'attività didattica svolta dai docenti, quale elemento orientante per lo svolgimento dell'Esame di Stato. Nella redazione del Documento, il Consiglio di Classe ha tenuto conto altresì delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali, con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719 (vedi Allegato 4).

#### **4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

L'I.I.S. "Mancini-Tommasi-Todaro-Cosentino", da sempre impegnato in azioni che danno centralità alla dimensione umana dello studente ed alla personalizzazione dell'apprendimento, fa della didattica inclusiva un denominatore comune per la sua adattabilità a tutti gli alunni, nessuno escluso.

La definizione di inclusione riconosce, comunque, l'esistenza del rischio di esclusione che il corpo docente dell'I.I.S. "Mancini-Tommasi-Todaro-Cosentino" si impegna a prevenire attraverso la trasformazione delle strategie organizzative e del curriculum della scuola.

L'inclusione promossa dal nostro Istituto, rappresenta un modo per valorizzare tutti gli allievi e fornire a ciascuno pari opportunità. Coerentemente con questa visione, l'I.I.S. "Mancini-Tommasi-Todaro-Cosentino" ha predisposto per l'a.s. in corso non solo un Piano dell'Inclusione atto a valorizzare i diversi stili di apprendimento per gli allievi con BES e DSA o di origine straniera, ma anche strategie didattiche inclusive atte a supportare i bisogni di tutti gli studenti tra cui: attività di alfabetizzazione L2, verifiche e attività programmate, pause didattiche finalizzate al recupero degli apprendimenti e attività di potenziamento per la valorizzazione delle eccellenze.

Attraverso tali azioni si delinea una attenta analisi bisogni di ciascun alunno da parte dei Consigli di classe e dei singoli docenti. Solo così è possibile trasformare ogni difficoltà in un'opportunità di crescita per tutti.

#### **ESAME DEI CANDIDATI CON DISABILITÀ (ART. 24 O.M. N. 67 del 31/03/2025)**

*Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI).*

*Ai sensi dell'art. 20 del d. lgs. n. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista per l'autonomia e la comunicazione, predispone una o più prove differenziate, in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato e con le modalità di valutazione in esso previste.*

*Le prove d'esame, ove di valore equipollente, determinano il rilascio del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non è fatta menzione dello svolgimento delle prove equipollenti.*

*Per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame, la commissione/classe può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto dello studente con disabilità sono nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del consiglio di classe, acquisito il parere della commissione/classe.*

*Le commissioni adattano, ove necessario, al PEI le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.*

*Agli studenti con disabilità per i quali sono state predisposte dalla commissione/classe, in base alla deliberazione del consiglio di classe di cui al comma 1, prove d'esame non equipollenti, o che non partecipano agli esami o che non sostengano una o più prove, è rilasciato l'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5, del d. lgs. 62/2017. Il punteggio complessivo delle prove scritte risulterà a verbale e potrà essere calcolato in automatico con l'utilizzo dell'applicativo "Commissione web" o, in alternativa, determinato proporzionalmente. Il riferimento all'effettuazione delle prove d'esame non equipollenti è indicato solo nell'attestazione e non nei tabelloni dell'istituto, né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento.*

Nella classe sono presenti due alunni con disabilità F.I. e F. M. che hanno seguito entrambi un percorso didattico di tipo ordinario. Il percorso, cioè, si è conformato alla progettazione didattica della classe e si sono applicati gli stessi criteri di verifica e di valutazione della classe.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolgerà nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

Per quanto riguarda il colloquio orale dell'alunno F. M. si rimanda a quanto specificato nella relazione di presentazione.

#### **SI RIMANDA ALLA VISIONE DEI FASCICOLI RISERVATI**

## 5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

La progettazione collegiale della programmazione didattica ed educativa della classe è avvenuta nel rispetto dei principi generali contenuti nel piano dell'offerta formativa:

- Saper costruire percorsi di insegnamento/apprendimento efficaci, adeguatamente progettati e rigorosamente valutati;
- Superare una didattica orientata esclusivamente allo sviluppo di conoscenze e creare situazioni di apprendimento diversificate e centrate sullo studente: attività di ricerca, piccoli progetti di difficoltà crescente, compiti di realtà, analisi di casi, risoluzioni di problemi, in contesti nuovi, anche non formali, dove sviluppare capacità logiche, critiche, operative, di osservazione, di problem solving;
- Diversificare la propria proposta didattico-educativa considerando l'utilizzo della flessibilità oraria e delle quote di autonomia;
- Promuovere una progettazione integrata dei contenuti disciplinari e delle aree del curricolo;
- Sperimentare realmente le potenzialità delle tecnologie digitali a supporto di pratiche didattiche innovative.

Parte dalle mete educative e formative rinvenibili nel Profilo formativo, culturale e professionale (Pecup) e nei documenti nazionali, individua nelle 8 competenze chiave europee, a cui si riconnettono anche le competenze di cittadinanza, il nesso unificante del percorso formativo, adotta per la definizione degli standard formativi, le evidenze e i livelli di qualificazione del life long learning, in coerenza con il sistema EQF.

Le unità di apprendimento sviluppate (due UDA, legate ai tre trimestri e all'indirizzo di studio) sono finalizzate ai seguenti risultati:

- Sviluppo delle competenze di base;
- Sviluppo delle competenze di cittadinanza;
- Rafforzamento delle competenze trasversali;
- Sviluppo di capacità orientate alla flessibilità e al mutamento in funzione della transizione scuola/lavoro;
- Potenziamento delle competenze linguistiche di settore anche ai fini della mobilità transnazionale;
- Uso consapevole delle tecnologie della comunicazione e formazione ai nuovi linguaggi;
- Valorizzazione delle capacità espressive e artistiche;
- Formazione a metodologie innovative, analisi, diagnosi e soluzione dei problemi;
- Promozione e diffusione della cultura della pace e della cittadinanza "globale";
- Promozione e diffusione della cultura della sostenibilità ambientale;
- Acquisizione e sviluppo di una cultura attiva dell'imprenditorialità e del lavoro.

### 5.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE I-II-III TRIMESTRE

Il Consiglio di Classe ha fatto sempre ricorso all'uso di metodologie flessibili e adatte alla classe e si è attivato al fine di favorire un clima relazionale sereno all'interno del gruppo classe, individuando strategie didattiche adeguate alle reali capacità di apprendimento degli studenti, stimolando gli stessi nel potenziamento delle capacità, nel raggiungimento di una migliore percezione di sé e nell'acquisizione graduale di un organico metodo di studio finalizzato al superamento delle difficoltà registrate condividendo, secondo le proprie attitudini ed interessi, le scelte ed i percorsi educativo-didattici di ognuno.

I contenuti sono stati affrontati con graduale difficoltà attraverso lavori individuali e di gruppo, perseguendo l'obiettivo di sviluppare le capacità di ogni alunno, con il potenziamento dell'impegno individuale, l'acquisizione di autonomia, la sperimentazione di tecniche diversificate per apprendere prima ed organizzare poi le conoscenze acquisite.

Gli stessi docenti hanno calibrato, sulla base delle esigenze espresse dagli alunni, le scelte metodologiche e le strategie didattiche rivolte al recupero, al consolidamento ed al potenziamento, in itinere, dei diversi contenuti disciplinari.

Nell'area operativa la classe è stata impegnata nella conoscenza e nell'uso delle varie tecniche professionalizzanti.

Nell'area della socialità, gli alunni sono stati sollecitati alla collaborazione, alla tolleranza, alla solidarietà, all'inclusione, al rispetto reciproco e al rispetto delle regole.

Le verifiche sono state di vario tipo: prove scritte, strutturate e questionari, e prove orali che sono state somministrate nel corso dell'anno, sia a livello disciplinare che multidisciplinare (in questo ultimo caso attraverso l'elaborazione di due UDA, legate al 1-2 trimestre e 3 trimestre, all'indirizzo di studio). Le UDA svolte hanno perseguito un percorso mirato all'acquisizione di conoscenze specifiche focalizzate sulla valutazione delle competenze degli assi culturali, professionali e di cittadinanza.

Tramite contatti a cura del coordinatore di classe le famiglie sono state sempre rese partecipi dell'andamento didattico-disciplinare della classe e sollecitate a partecipare ad ogni forma di collaborazione utile alla crescita culturale e comportamentale dei propri figli.

## 6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO		
Titolo del percorso	Ambiti di intervento e Periodo	Ore:
<p><i>"Dalla scuola all'impresa: la strada delle competenze"</i></p> <p><i>"Il nostro futuro"</i></p> <p>Secondo l'aggiornamento della Legge 145 del 30 dicembre 2018, il <b>PCTO</b>, promosso dall'istituzione scolastica per sviluppare le competenze trasversali, deve favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché aiutarli a sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente, facendo dunque auto- orientamento.</p>	<p><b>Partner e soggetti coinvolti</b></p> <p>Aziende ristorative, hotel, bar, supermercati del territori</p> <p>Soggetti coinvolti: alunni tutor scolastico tutor aziendale</p> <p><b>Descrizione delle attività svolte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attività di produzione di prodotti di pasticceria, caffetteria.</li> <li>- Accoglienza dei clienti.</li> <li>- Svolgimento di varie mansioni nelle fasi di preparazione e presentazione commerciale di prodotti dolciari e di panificazione.</li> <li>- Collaborazione nelle attività di magazzino: stoccaggio delle merci, pulizia scaffali, esposizione prodotti.</li> <li>- Collaborazione nella preparazione dei prodotti del reparto macelleria.</li> <li>- Collaborazione nella pulizia degli ambienti di lavoro.</li> <li>- Collaborazione nella preparazione di pasti per il ristorante d'Hotel.</li> <li>- Servizio di degustazione vini</li> </ul> <p><b>Periodo:</b> ottobre- maggio</p>	<p><b>Terzo anno: 80</b></p> <p><b>Quarto anno:80</b></p> <p><b>Quinto anno:50</b></p>
Ambiti di potenziamento	Finalità	
<b>Giuridico-economico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquisire strumenti utili per la comprensione e l'analisi economica dei mercati e del mondo produttivo.</li> <li>- Acquisire conoscenze giuridico-economiche per un'adeguata analisi del territorio e delle sue attrattive, delle opportunità e vincoli per l'inserimento nel mondo del lavoro</li> </ul>	
<b>Sociale</b>	Approfondire problematiche d'attualità della realtà contemporanea: temi sull'inclusione sociale, la devianza, la marginalizzazione	
<b>Scientifico-laboratoriale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Approfondire le tecniche di acquisizione e analisi dei dati -Sviluppare temi inerenti la sostenibilità ambientale ed economica</li> <li>- Imparare a conservare e valorizzare il patrimonio ambientale - Approfondire tematiche sulla sicurezza alimentare intesa come preservazione della qualità organolettica e microbiologica degli alimenti, oltre che della loro tipicità e tradizione</li> <li>- Acquisire competenze in merito alla valutazione dei rischi sui luoghi di lavoro e all'adozione delle misure di protezione e prevenzione.</li> </ul>	

## 6.1 ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO A.S. 2024-2025			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LOCALITÀ	TEMPI
Progetti e Manifestazioni culturali	Progetto "La scuola a Cinema"	Cosenza	Anno scolastico
	Progetto Pollicino e Alice	Rende	Anno scolastico
Orientamento in uscita	"C'è Posto per Te" iniziativa nazionale promossa da Sviluppo Lavoro Italia SpA e dai centri per l'impiego territorialmente competenti	Cosenza	
	"C'è posto per te" recruiting Day	Cosenza	
	Carovana UIL	Cosenza	
	Progetto "MIRAI – Insieme creiamo il futuro" Centro per l'Impiego Dipartimento Lavoro della Regione Calabria	Auditorium ITE Cosentino	
	Incontro con la responsabile delle risorse umane del gruppo MH M&C, società di management che gestisce tre strutture ricettive sulla costa degli Dei (Capo Vaticano Resort Thalasso SPA e Baia del Sole Resort a Capo Vaticano, Villa Paola a Tropea).	Auditorium ITE Cosentino	

## 6.2 CONTENUTI DI EDUCAZIONE CIVICA

Curricolo di Educazione Civica a. s. 2024-2025 Premessa

A seguito delle attività realizzate dalle scuole e tenendo conto delle novità normative intervenute a partire dall'anno scolastico 2024/2025, il Curricolo di Educazione civica si rinnova, riferendosi ai nuovi traguardi e agli obiettivi di apprendimento definiti a livello nazionale e individuati dalle nuove Linee guida, che sostituiscono le precedenti. Le nuove Linee guida, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 1 della Legge, mirano innanzitutto a favorire e sviluppare nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana, nonché delle istituzioni dell'Unione Europea.

A tal fine propongono un approccio sistematico e trasversale per la progettazione, valutazione e promozione dei valori e delle competenze di Educazione civica. Il richiamo al principio della trasversalità dell'insegnamento dell'Educazione civica si rende necessario anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili ad una singola disciplina e neppure ad ambiti disciplinari delimitati.

Inoltre, accanto al principio della trasversalità, le nuove Linee guida fanno riferimento anche a quello dell'apprendimento esperienziale, con l'obiettivo, sotto il profilo metodologico-didattico, di valorizzare attività di carattere laboratoriale, casi di studio, seminari dialogici a partire da fatti ed eventi di attualità.

Le Linee guida sono impostate secondo dei nuclei concettuali, che per la loro natura interdisciplinare, attraversano il curricolo e possono essere considerati in ogni argomento che tutti i docenti trattano quotidianamente.

Nella predisposizione del nuovo Curricolo di Educazione civica e nella sua pianificazione organizzativa, sono state individuate le conoscenze e le abilità necessarie a perseguire i traguardi di competenza fissati dalle Linee Guida, attingendo anche dagli obiettivi specifici in esse contenuti.

Per come già previsto e attuato dalla precedente normativa in materia, all'insegnamento dell'educazione civica, anche nel nuovo Curricolo, sono dedicate non meno di 33 ore per ciascun anno scolastico; l'insegnamento è affidato in contitolarità ai docenti del consiglio di classe.

Nel rispetto sempre della normativa di riferimento, l'insegnamento trasversale dell'educazione civica sarà oggetto di valutazioni periodiche (trimestrali) e finali ai sensi del D.P.R. 22 giugno 2009, n. 122, e secondo opportune griglie di valutazione.

In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe, formulerà la proposta di valutazione, da inserire nel documento di valutazione. La valutazione sarà coerente

con le competenze, abilità e conoscenze indicate nel nuovo Curricolo dell'Educazione civica e affrontate durante l'attività didattica.

Il nuovo Curricolo perseguirà i traguardi per lo sviluppo delle competenze e gli obiettivi di apprendimento dell'educazione civica, definiti nelle Linee guida.

I traguardi delineano i risultati attesi in termini di competenze rispetto alle finalità e alle previsioni della Legge e sono raggruppati tenendo a riferimento i tre nuclei concettuali:

- Costituzione
- Sviluppo economico e sostenibilità
- Cittadinanza digitale.

Le competenze sono declinate in obiettivi di apprendimento graduati per anno di corso.

Nucleo concettuale: "COSTITUZIONE"

I Trimestre (Periodo di svolgimento: Novembre)

#### COMPETENZA n. 2

*"Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali."*

#### OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO

Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia e la sua portata.

Analizzare le norme a tutela della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata, anche considerando la nuova normativa della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea che la collega al valore della libertà.

<b>Disciplina</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>Italiano/Storia (n. 4 ore di lezione)</b>	Il principio di sovranità popolare e il diritto di voto	Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia e la sua portata
<b>D.T.A. ( n. 3 ore di lezione)</b>	Art.41 Cost. Artt. 16 e 17 della nuova Carta dei diritti fondamentali dell'U.E.	Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana e della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, i principi comuni di libertà economica e di libertà della proprietà privata
<b>Religione ( n. 2 ore di lezione)</b>	La libertà di iniziativa economica e la dignità della persona	Saper cogliere nel principio dell'art.41 Cost. la connotazione sociale del "fare impresa" nel rispetto della sicurezza, della libertà e della dignità umana

Totale ore di lezione n. 9

Nucleo concettuale: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ II Trimestre (svolgimento: Febbraio)

COMPETENZA n. 5

“Comprendere l’importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell’ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell’ambiente”.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità.

Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia.

Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...).

Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale. Comprendere i principi dell’economia circolare e il significato di “impatto ecologico” per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.

Disciplina	Conoscenze	Abilità
<b>Italiano/Storia (n. 4 ore di lezione)</b>	Il patrimonio culturale: trasmettere la memoria. Patrimonio “materiale” e “immateriale”. Il ruolo dell’UNESCO e le misure di protezione nell’interrelazione tra attività umane e ambiente circostante, sia fisico che sociale I principali patrimoni dell’umanità italiani e locali. La Calabria una terra intrisa di storia : i prodotti del territorio tra enogastronomia, turismo e ospitalità ecosostenibili	Comprendere la necessità di conservare e valorizzare le tradizioni agroalimentari del territorio per un migliore e sostenibile sviluppo economico del territorio Agire per la promozione delle comunità locali rendendole protagoniste di un diffuso processo di valorizzazione delle ricchezze dei prodotti tradizionali, oltre che della loro tutela
<b>DT.A. (n. 3 ore di lezione)</b>	La valorizzazione dei prodotti del territorio La certificazione di qualità ambientale I principi dell’agricoltura biologica Economia circolare e agricoltura sostenibile	Saper salvaguardare la tipicità e le caratteristiche peculiari dei prodotti Saper riconoscere l’impatto delle attività dell’uomo sull’ambiente Saper cogliere l’importanza di passare dalla cultura del consumo a quella del riuso
<b>Sc. degli alimenti (n. 3 ore di lezione)</b>	La dieta mediterranea, patrimonio dell’Unesco	Sviluppare un atteggiamento consapevole nei confronti del cibo e del suo valore
<b>Laboratorio di settore (n. 3 ore di lezione)</b>	La geografia del gusto I marchi di qualità agroalimentari Le contraffazioni dei marchi alimentari	Essere in grado di valorizzare i prodotti e le eccellenze agroalimentari locali Agire per la promozione delle comunità locali rendendole protagoniste di un diffuso processo di valorizzazione delle ricchezze dei prodotti tradizionali, oltre che della loro tutela

<b>Matematica (n. 1 ora di lezione)</b>	Modelli matematici rappresentativi d'informazioni sulla tematica studiata	Saper rappresentare, tramite modelli matematici, dati ed informazioni relativi alla tematica studiata
<b>Sc. Motorie (n. 2 ore di lezione)</b>	Stili di vita ecosostenibili per un mondo più sano e più pulito	Saper assumere comportamenti sostenibili nel proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti ecc.)

Totale ore di lezioni n.14

Nucleo concettuale: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ III Trimestre (svolgimento: Aprile)

#### COMPETENZA n. 8

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

#### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi.

Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari.

Amministrare le proprie risorse economiche nel rispetto di leggi e regole, tenendo conto delle opportunità e dei rischi delle diverse forme di investimento, anche al fine di valorizzare e tutelare il patrimonio privato.

Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.

Disciplina	Conoscenze	Abilità
<b>DT.A. (n. 4 ore di lezione)</b>	Alfabetizzazione finanziaria La pianificazione e gestione delle finanze	Saper rinunciare a consumare interamente il proprio reddito nel presente per mettersi in condizione di raggiungere un traguardo di maggior valore economico un domani  Abituarsi a ragionare in termini di scelte intertemporali per promuovere un uso efficiente e sostenibile della risorsa denaro  Sviluppare una capacità di pianificazione finanziaria nel medio-lungo termine, essenziale per favorire lo sviluppo di società realmente sostenibili  Acquisire strategie finanziarie per la gestione di una risorsa limitata come il denaro
<b>Francese (n. 2 ore di lezione)</b>	Le buone pratiche adottate nell'Unione europea in materia di <i>educazione finanziaria</i> .	Saper comparare, tramite l'uso della lingua francese, i prodotti finanziari francesi con quelli italiani
<b>Inglese (n. 2 ore di lezione)</b>	Le buone pratiche adottate nell'Unione europea in materia di <i>educazione finanziaria</i>	Saper comparare, tramite l'uso della lingua inglese, i prodotti finanziari inglesi con quelli italiani
<b>Matematica (n.2 ore di lezione)</b>	Modelli matematici rappresentativi d'informazioni sulla tematica studiata	Saper rappresentare, tramite modelli matematici, dati ed informazioni relativi alla tematica studiata

Totale ore di lezioni n. 10

**Istituto d'Istruzione Superiore "Mancini-Tommasi-Todaro- Cosentino" Cosenza/Rende**  
 Griglia di valutazione di : **Educazione Civica** (insegnamento trasversale)

Nucleo concettuale e Competenza generale	Descrittori in termini di Conoscenze, Abilità e Competenze			
	Conoscenze	Abilità	Competenza	Livello Voto
<i>Costituzione</i>				
<b>Essere consapevoli del valore delle regole della vita democratica</b>	Conosce esaurientemente e in modo approfondito gli argomenti del dettato costituzionale, oggetto di studio	Applica con consapevolezza e correttezza le regole che disciplinano gli argomenti, oggetto di studio.	E' pienamente consapevole del valore e dell'importanza delle regole della vita democratica, e assume comportamenti molto corretti ed esemplari in diversi contesti	<b>Avanzato 10-9</b>
	Conosce esaurientemente gli argomenti del dettato costituzionale, oggetto di studio	Applica correttamente le regole che disciplinano gli argomenti, oggetto di studio	E' pienamente consapevole del valore e dell'importanza delle regole della vita democratica e assume comportamenti corretti	<b>Intermedio 8-7</b>
	Conosce sufficientemente gli argomenti del dettato costituzionale, oggetto di studio	Applica in modo abbastanza corretto le regole che disciplinano gli argomenti, oggetto di studio.	Ha una sufficiente consapevolezza del valore e dell'importanza delle regole della vita democratica e assume comportamenti abbastanza corretti.	<b>Base 6</b>
	Conosce in modo molto lacunoso gli argomenti del dettato costituzionale, oggetto di studio	Non applica in modo corretto le regole che disciplinano gli argomenti, oggetto di studio.	Non ha consapevolezza del valore e dell'importanza delle regole della vita democratica e non assume comportamenti corretti.	<b>Non raggiunto 5-4</b>
<i>Sviluppo economico e sostenibilità</i>				
<b>Adottare comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza</b>	Conosce in modo esauriente e approfondito i principi normativi a tutela della salvaguardia della convivenza e dello sviluppo economico sostenibile	Sa ricercare, selezionare, rielaborare e concretizzare, in modo molto autonomo, le informazioni sui principi normativi a tutela della convivenza e dello sviluppo economico sostenibile.	Assume, in modo esemplare, comportamenti coerenti con i principi di sostenibilità sociale, ambientale, alimentare ed economica	<b>Avanzato 10-9</b>
	Conosce in modo esauriente i principi normativi a tutela della salvaguardia della convivenza e dello sviluppo economico sostenibile	Sa ricercare, selezionare, rielaborare e concretizzare, le informazioni sui principi normativi a tutela della convivenza e dello sviluppo economico sostenibile.	Assume comportamenti coerenti con i principi di sostenibilità sociale, ambientale, alimentare ed economica	<b>Intermedio 8-7</b>
	Conosce in modo essenziale i principi normativi a tutela della salvaguardia della convivenza e dello sviluppo economico sostenibile	Se guidato sa ricercare, rielaborare in modo semplice e concretizzare, le informazioni sui principi normativi a tutela della convivenza e dello sviluppo economico sostenibile.	Assume in modo discontinuo comportamenti coerenti con i principi di sostenibilità sociale, ambientale, alimentare ed economica	<b>Base 6</b>

<b>propria e altrui.</b>	Conosce in modo molto lacunoso i principi normativi a tutela della salvaguardia della convivenza e dello sviluppo economico sostenibile	Anche se guidato non sa ricercare, rielaborare in modo semplice e concretizzare, le informazioni sui principi normativi a tutela della convivenza e dello sviluppo economico sostenibile.	Non assume comportamenti coerenti con i principi di sostenibilità sociale, ambientale, alimentare ed economica	<b>Non raggiunto 5-4</b>
--------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------

<i>Cittadinanza digitale</i>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenza</b>	<b>Livello Voto</b>
<b>Esercitare i principi della cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica</b>	Conosce in modo esauriente e approfondito gli argomenti di cittadinanza digitale, oggetto di studio	Utilizza in modo sempre corretto e pertinente gli strumenti digitali. Sa proteggere e proteggersi dalle minacce informatiche,	Adotta comportamenti digitali normativamente corretti e molto responsabili.	<b>Avanzato 10-9</b>
	Conosce in modo esauriente gli argomenti di cittadinanza digitale, oggetto di studio	Utilizza in modo corretto gli strumenti digitali. Sa proteggere e proteggersi dalle minacce informatiche,	Adotta comportamenti digitali normativamente corretti e responsabili.	<b>Intermedio 8-7</b>
	Conosce in modo essenziale gli argomenti di cittadinanza digitale, oggetto di studio	Utilizza in modo essenziale gli strumenti digitali.	Adotta semplici comportamenti digitali normativamente corretti .	<b>Base 6</b>
	Conosce in modo molto lacunoso gli argomenti di cittadinanza digitale, oggetto di studio	Utilizza in modo improprio gli strumenti digitali.	Adotta comportamenti digitali normativamente scorretti.	<b>Non raggiunto 5-4</b>

## 7. PECUP - PROFILO CULTURALE GENERALE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI

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. Le aree di indirizzo 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.

L'indirizzo "servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

Il profilo generale è orientato e declinato nell'articolazione "enogastronomia", nell'articolazione "servizi di sala e di vendita" e in quello di "accoglienza turistica" con alcune discipline presenti, come filo conduttore, in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

### 7.1 PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Nell'articolazione "**enogastronomia**" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella relativa 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.
- 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.
- identificare attrezzature e utensili di uso comune; provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
- utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria; presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
- 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 gli altri operatori.
- programmare e gestire le diverse attività specifiche del settore enogastronomico: riconoscere e applicare le regole fondamentali di comportamento professionale

## 7.2 PROFILO IN USCITA - COMPETENZE DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella relativa 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.
- 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.
- identificare attrezzature e utensili di uso comune; provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
- utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria; presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
- 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 gli altri operatori.

## 8. VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

La verifica dell'apprendimento non è stato un momento episodico, ma è stata parte integrante del processo di insegnamento - apprendimento. In questa prospettiva la verifica-valutazione ha assunto diverse funzioni, secondo i diversi momenti del processo formativo.

I Docenti hanno messo in atto:

- La verifica - valutazione diagnostica, all'inizio dell'anno, attraverso prove d'ingresso, per rilevare i livelli di partenza degli alunni; essa ha costituito la base di una programmazione realistica.
- La verifica - valutazione formativa in itinere, per cogliere i livelli di apprendimento dei singoli alunni; essa costituisce uno strumento di verifica sull'efficacia delle procedure seguite e consente di attuare strategie di recupero e di rivedere il processo in corso. Per questo tipo di verifica si sono utilizzati strumenti quali test, veloci indagini orali, esercitazioni, questionari.
- La verifica - valutazione sommativa, conclusiva e finale per ciascun UDA del I II trimestre, per rilevare l'acquisizione delle competenze di riferimento.

Le verifiche orali, sono state programmate e comunicate in anticipo agli alunni e si sono svolte in presenza del gruppo classe.

### 8.1 STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI

ATTIVITÀ	ITALIANO	STORIA	FRANCESE	INGLESE	MATEMATICA	DTA	SC. E CULT. ALIM.	LAB. ENOGASTRONOMIA	LAB. SALA E VENDITA	SC. MOTORIE	RELIGIONE
QUESTIONARI			X	X							
ANALISI DI TESTO /DI CASI	X	X					X				X
TIPOLOGIE I PROVA ESAME DI STATO	X										
TIPOLOGIE II PROVA ESAME DI STATO							X	X	X		
VERIFICHE ORALI E SCRITTE	X	X	X	X	X	X	X				
LAVORI DI GRUPPO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
PROBLEMI ED ESERCIZI					X	X					
COLLOQUI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
DIBATTITI GUIDATI	X	X	X	X	X	X	X			X	X
PROVE STRUTTURATE/SEMISTRUTT.	X	X	X	X	X	X	X			X	

## 8.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI

<b>TABELLA DI VALUTAZIONE PER LE VERIFICHE ORALI</b>			
<b>LIVELLI DI VALUTAZIONE IN DECIMI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>COMPETENZE</b>
<b>Insufficiente</b> 4	Mancanza di conoscenze essenziali	L'alunno ha insufficiente capacità di decodifica del messaggio proposto ed espressione linguisticamente carente, con errori più o meno gravi e ripetuti e lessico elementare.	L'alunno non ha conseguito le competenze programmate nel processo di apprendimento.
<b>Mediocre</b> 5	Conoscenze lacunose e frammentarie	L'alunno applica le conoscenze minime.	L'alunno ha raggiunto parzialmente le competenze
<b>Sufficiente</b> 6	Conoscenze limitate ai contenuti essenziali	L'alunno applica le conoscenze di base.	L'alunno ha raggiunto competenze di base.
<b>Discreto</b> 7	Conoscenze corrette con terminologia specifiche	L'alunno 1. sa decodificare il messaggio 2. applica pertinentemente le conoscenze acquisite.	L'alunno 1. mostra una discreta autonomia di apprendimento. 2. sa orientarsi nel discorso utilizzando in modo adeguato le proprie conoscenze.
<b>Buono</b> 8	Conoscenze complete e organiche	L'alunno 1. sa individuare con precisione i modelli cognitivi /concettuali di riferimento 2. mostra scioltezza nei vari registri linguistici di ambito.	L'alunno 1. è capace di gestire e rielaborare in modo personale i percorsi di apprendimento. 2. analizza in maniera completa e coerente. 3. stabilisce opportuni coordinamenti pluridisciplinari.
<b>Ottimo</b> 9	Conoscenze approfondite e complete con collegamenti efficaci tra i vari ambiti disciplinari	L'alunno possiede ottime capacità di comprensione 1. analizza e sintetizza 2. coglie analogie e differenze stabilisce collegamenti in modo originale.	Competenze complete e approfondite con rielaborazione autonoma
<b>Eccellente</b> 10	Conoscenze approfondite e arricchite da contributi culturali personalizzati	L'alunno mostra eccellenti competenze di analisi, sintesi e valutazione che applica ai vari ambiti disciplinari, di cui trasferisce e collega le conoscenze apprese con piena autonomia ed originalità.	Competenze avanzate. L'alunno arricchisce con riflessioni personali e originali sugli argomenti proposti, mostrando di sapersi orientare anche in situazioni complesse.

## 9. CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI (art. 11 del D.M. 67 del 31/03/2025)

Il voto finale (100/100) scaturisce dalla somma del credito scolastico e dei voti conseguiti nelle prove d'esame (due prove scritte a carattere nazionale e un colloquio):

- prima prova (massimo 20 punti);
- seconda prova (massimo 20 punti);
- colloquio (massimo 20 punti);
- credito scolastico (massimo 40 punti).

Il credito scolastico è attribuito, ai candidati interni, dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale. Il consiglio procede all'attribuzione del credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno, attribuendo sino ad un massimo di 40 punti, 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.

L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al D.lgs. 62/2017.

Anche i PCTO contribuiscono alla definizione del credito scolastico, in quanto concorrono alla valutazione delle discipline cui afferiscono.

I docenti di religione cattolica/attività alternative partecipano, a pieno titolo, alle deliberazioni del consiglio di classe relative all'attribuzione del credito scolastico.

TABELLA Attribuzione credito scolastico

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

## 10. CALENDARIO DELLE PROVE D'ESAME (art.17 del D.M. 67 del 31/03/2025)

Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2024/2025, è il seguente:

- prima prova scritta: mercoledì **18 giugno 2025**, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);
- seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva, musicale e coreutica: **giovedì 19 giugno 2025**. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al D.M. n. 769 del 2018. Per i soli istituti professionali del vigente ordinamento, i cui quadri di riferimento sono stati adottati con decreto del Ministro dell'istruzione 15 giugno 2022, n. 164, la durata della prova è definita, nei limiti previsti dai suddetti quadri, con le modalità di cui al successivo articolo 20, commi 3-6.

### 10.1 PRIMA - SECONDA PROVA SCRITTA E SIMULAZIONI

#### PRIMA PROVA SCRITTA: Art. 19 dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la Prima Prova Scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

## **SECONDA PROVA SCRITTA: Art. 20 dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025**

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. (comma 1).

Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con D.M. 15 giugno 2022, n. 164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi (comma 3).

Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 18 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 2 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati (comma 4).

La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:

**A.** se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.

**B.** Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova (comma 5).

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento (comma 6).

Il Consiglio di classe, in relazione a quanto previsto dal comma 6 dell'art. 20, dell'O.M. n.67 del 31.03.2025 e, precisamente, in merito alla proposta di traccia della seconda prova, tenuto conto del numero dei laboratori presenti in questa Istituzione Scolastica, della capienza degli stessi, dell'elevato numero di classi interessate e di studentesse/studenti coinvolti, valuta che non "ricorrono le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni" e indica, quale modalità di svolgimento, nei limiti e secondo le modalità previste dai Quadri di riferimento, l'elaborato scritto senza integrazione di attività laboratoriale e con la durata di 6 ore, pur con i dovuti riferimenti alle attività laboratoriali svolte durante il percorso di studi.

Tale decisione scaturisce anche dalle difficoltà emerse durante lo svolgimento della simulazione della seconda prova d'esame svoltasi il 15.04.2025.

**Le simulazioni di entrambe le prove scritte sono stata somministrate per tutte le classi quinte dello stesso indirizzo e articolazione presenti nell'istituzione scolastica in data 14/04/2025, prima prova scritta, 15/04/2025 seconda prova scritta; i docenti, del Consiglio di classe, titolari delle discipline oggetto della prima e seconda prova hanno predisposto tali simulazioni.**

## **11. MODALITÀ DI CONDUZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME (art.22 D.M. 67 del 31/03/2025)**

*Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP).*

*Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente(commma 1).*

*Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:*

*a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzano anche la lingua straniera.*

*b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;*

*c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe (comma 2).*

*Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5 (comma 3).*

*La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali, evitando una rigida distinzione tra le stesse e sottolineando in particolare la dimensione del dialogo pluri e interdisciplinare. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio (comma 4).*

*La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida (comma 5).*

*Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017 (comma 7).*

*La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A (comma 10).*

## 12. GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAME DI STATO

### 12.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TRIENNIO ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO			
INDICATORI	DESCRITTORI	Punt./20	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</li> <li>Coesione e coerenza testuale.</li> </ul>	Testo scorrevole, coeso e coerente, strutturalmente efficace, con ripartizione equilibrata del contenuto.	3 – 4 max-min	
	Testo strutturato in modo semplice e chiaro. Parziali la coesione e la coerenza .	2 – 3 max-min	
	Testo schematico, mediocre nell'organizzazione. Scarse la coesione e la coerenza dei contenuti.	1-2 max-min	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricchezza e padronanza lessicale.</li> <li>Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.</li> </ul>	Lessico adeguato. Ortografia ,morfosintassi e punteggiatura con lievi imperfezioni.	3 – 4 max-min	
	Lessico corretto ma limitato. Sporadici errori grammaticali e nell'uso della punteggiatura	2 – 3 max-min	
	Lessico limitato. Errori di ortografia, morfosintassi e/o punteggiatura.	1 - 2 max-min	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul>	Conoscenze e riferimenti culturali idonei. Giudizi critici e valutazioni personali argomentati.	3 – 4 max-min	
	Conoscenze e riferimenti corretti ed essenziali. Giudizi critici e valutazioni personali pertinenti.	2 – 3 max-min	
	Conoscenze e riferimenti culturali limitati e/o frammentari. Giudizi e valutazioni essenziali o assenti.	1-2 max-min	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispetto dei vincoli posti nella consegna.</li> <li>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.</li> </ul>	Consegna rispettata ;comprensione sicura .	3- 4 max-min	
	Consegna rispettata solo per gli aspetti essenziali. Comprensione adeguata.	2 – 3 max-min	
	Consegna in parte disattesa. Comprensione incompleta, sommaria.	1 - 2 max-min	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.</li> <li>Interpretazione corretta e articolata del testo.</li> </ul>	Analisi precisa e puntuale. Interpretazione corretta e completa.	3 - 4 max-min	
	Trattazione corretta ed essenziale. Interpretazione complessiva accettabile.	2 – 3 max-min	
	Trattazione con inesattezze. Apporti interpretativi frammentari.	1 - 2 max-min	
<b>VOTO RIPORTATO</b>		<b>/20</b>	
<b>COGNOME E NOME</b>			
<b>CLASSE</b>		<b>DATA</b>	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TRIENNIO			
ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO			
INDICATORI	DESCRITTORI	Punt./20	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</li> <li>Coesione e coerenza testuale.</li> </ul>	Testo scorrevole, coeso e coerente, strutturalmente efficace, con ripartizione equilibrata del contenuto.	3 – 4 max-min	
	Testo strutturato in modo semplice e chiaro. Parziali la coesione e la coerenza .	2 – 3 max-min	
	Testo schematico, mediocre nell'organizzazione. Scarse la coesione e la coerenza dei contenuti.	1-2 max-min	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricchezza e padronanza lessicale.</li> <li>Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.</li> </ul>	Lessico adeguato. Ortografia ,morfosintassi e punteggiatura con lievi imperfezioni.	3 – 4 max-min	
	Lessico corretto ma limitato. Sporadici errori grammaticali e nell'uso della punteggiatura	2 – 3 max-min	
	Lessico limitato. Errori di ortografia, morfosintassi e/o punteggiatura.	1-2 max-min	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul>	Conoscenze e riferimenti culturali idonei. Giudizi critici e valutazioni personali argomentati.	3 – 4 max-min	
	Conoscenze e riferimenti corretti ed essenziali. Giudizi critici e valutazioni personali pertinenti.	2 – 3 max-min	
	Conoscenze e riferimenti culturali limitati e/o frammentari. Giudizi e valutazioni essenziali o assenti.	1-2 max-min	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.</li> </ul>	Sono state individuate in maniera puntuale e completa tesi e argomentazioni.	3 – 4 max-min	
	Sono state individuate la tesi e le principali argomentazioni.	2 – 3 max-min	
	Sono stati individuati solo alcuni punti della tesi e alcune argomentazioni.	1-2 max-min	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacità di sostenere un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.</li> <li>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</li> </ul>	Percorso coerente ed adeguato. Riferimenti culturali apprezzabili.	3 – 4 max-min	
	Percorso coerente e adeguato, argomentazione e approccio personale accettabile.	2 – 3 max-min	
	Incertezze nel sostenere il percorso con coerenza. Riferimenti culturali limitati.	1-2 max-min	
<b>VOTO RIPORTATO</b>		<b>/20</b>	
<b>COGNOME E NOME</b>			
<b>CLASSE</b>		<b>DATA</b>	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO TRIENNIO			
RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'			
INDICATORI	DESCRITTORI	Punt./20	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</li> <li>Coesione e coerenza testuale.</li> </ul>	Testo scorrevole, coeso e coerente, strutturalmente efficace, con ripartizione equilibrata del contenuto.	3 – 4 max-min	
	Testo strutturato in modo semplice e chiaro. Parziali la coesione e la coerenza .	2 – 3 max-min	
	Testo schematico, mediocre nell'organizzazione. Scarse la coesione e la coerenza dei contenuti.	1-2 max-min	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricchezza e padronanza lessicale.</li> <li>Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.</li> </ul>	Lessico adeguato. Ortografia ,morfosintassi e punteggiatura con lievi imperfezioni.	3 – 4 max-min	
	Lessico corretto ma limitato. Sporadici errori grammaticali e nell'uso della punteggiatura	2 – 3 max-min	
	Lessico limitato. Errori di ortografia, morfosintassi e/o punteggiatura.	1-2 max-min	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul>	Conoscenze e riferimenti culturali idonei. Giudizi critici e valutazioni personali argomentati.	3 – 4 max-min	
	Conoscenze e riferimenti corretti ed essenziali. Giudizi critici e valutazioni personali pertinenti.	2 – 3 max-min	
	Conoscenze e riferimenti culturali limitati e/o frammentari. Giudizi e valutazioni essenziali o assenti.	1-2 max-min	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.</li> <li>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.</li> </ul>	Esposizione articolata. Richieste e indicazioni di lavoro adeguatamente rispettate.	3 – 4 max-min	
	Esposizione essenziale. Richieste e indicazioni di lavoro sufficientemente rispettate.	2 – 3 max-min	
	Esposizione elementare. Richieste e indicazioni di lavoro in parte disattese.	1-2 max-min	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> </ul>	Quadro culturale di buon livello, trattazione di taglio personale.	3 – 4 max-min	
	Quadro culturale corretto ed approccio adeguato.	2 – 3 max-min	
	Quadro culturale incompleto e/o inadeguato.	1-2 max-min	
		VOTO RIPORTATO	/20
COGNOME E NOME			
CLASSE		DATA	

## 12.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

NOME \_\_\_\_\_ COGNOME \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti
<i>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</i>	<i>Max 3 punti</i>	
	<b>Limitata e superficiale</b>	<b>1</b>
	<b>Sufficiente</b>	<b>2</b>
	<b>Completa</b>	<b>3</b>
<i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</i>	<i>Max 6 punti</i>	
	<b>Frammentaria</b>	<b>1</b>
	<b>Superficiale</b>	<b>2</b>
	<b>Sufficiente</b>	<b>3</b>
	<b>Completa</b>	<b>4</b>
	<b>Completa con approfondimenti</b>	<b>5</b>
<i>Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi</i>	<i>Max 8 punti</i>	
	<b>Competenze minime</b>	<b>1</b>
	<b>Competenze minime con scarsa capacità di elaborare soluzioni</b>	<b>2</b>
	<b>Competenze essenziali</b>	<b>3</b>
	<b>Competenze essenziali con scarsa capacità di elaborare soluzioni</b>	<b>4</b>
	<b>Competenze sufficienti</b>	<b>5</b>
	<b>Competenze sufficienti e autonomia nella ricerca di soluzioni in contesti noti</b>	<b>6</b>
	<b>Competenze complete e autonomia nella ricerca di soluzioni in contesti diversi</b>	<b>7</b>
<b>Competenze esaurienti e autonomia nella ricerca di soluzioni nell'ambito di problematiche complesse</b>	<b>8</b>	
<i>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</i>	<i>Max 3 punti</i>	
	<b>Si esprime in maniera imprecisa non riuscendo ad argomentare in modo chiaro le informazioni</b>	<b>1</b>
	<b>Sa gestire le informazioni essenziali; si esprime in modo semplice e corretto</b>	<b>2</b>
	<b>Argomenta in modo esauriente, completo e articolato; sintetizza e opera collegamenti disciplinari e interdisciplinari; espone in modo chiaro e utilizzando il linguaggio specifico delle discipline</b>	<b>3</b>
<b>TOTALE PUNTEGGIO CONSEGUITO (in ventesimi)</b>		

## 12.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Live lli	Descrittori	Pun ti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze Personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**ALLEGATO N. 1**  
**UDA INTERDISCIPLINARI**  
**I/II - III TRIMESTRE**  
**CON**  
**INSEGNAMENTO DI ED. CIVICA**

**I. I. S. "MANCINI-TOMMASI-TODARO-COSENTINO" COSENZA-RENDE**

**A.S. 2024-2025**

**UDA INTERDISCIPLINARE**

***"Non è l'uscire dal porto, ma il tornarci, che determina il successo di un viaggio"***

**(Henry Ward Beecher)**

**Ripartiamo insieme!**

**Viaggio nell'inclusione: una formazione mirata al successo di tutti e di ciascuno**

**CLASSI QUINTE**

**I-II- Trimestre**

***Prodotto finale:***

Realizzazione di un power point sulla valorizzazione dei prodotti enogastronomici del territorio

***Competenze chiave e relative competenze specifiche***

**COMPETENZE CHIAVE**

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

***Competenze dell'Area Generale e dell'Area di Indirizzo***

***NB: Le Competenze inserite sono riferite alle competenze intermedie declinate negli Allegati B e C sez.G delle Linee Guida della Riforma dei Professionali***

**Competenze Intermedie dell'Area generale (Allegato B)**

- C1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, sociale e scolastico.
- C2. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base ed un uso appropriato delle competenze espressive.
- C3. Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
- C4. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza anche a soggetti di altre culture
- C5. Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici.
- C6. Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
- C7. Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali.
- C8. Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nella vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti, rispettando le norme in materia di sicurezza e di privacy.
- C9. Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambiente familiare, scolastico e sociale
- C10. Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia
- C11. Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona.
- C12. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando

strumenti e applicazioni informatiche

**Competenze Intermedie dell'Area d'indirizzo (Allegato C – Sezione G)**

-C1. Applicare tecniche di base di lavorazione ed organizzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione (*raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale Allegato 1 del Regolamento 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12*).

-C2. Applicare procedure standard di gestione dei principali processi produttivi dei servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera

-C3. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione

-C4. Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione

-C5 Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti

-C6 Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

-C8. Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici in contesti produttivi di settore

-C 9 Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di *Hospitality e Management*, assicurando la conformità delle attività svolte

<p style="text-align: center;"><u>Abilità</u> <u>(in ogni riga gruppi di abilità riferiti ad una singola competenza)</u></p>	<p style="text-align: center;"><u>Conoscenze</u> <u>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</u></p>
<p><b>Area Generale</b></p> <p><b>C1 (All. B)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</li><li>- Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.</li><li>- Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazioni.</li></ul> <p><b>C2 (All.B)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Ascoltare applicando le regole della comunicazione nella lingua italiana e nelle lingue straniere nei contesti professionali di riferimento, con particolare riguardo alle informazioni più significative relative alla tematica oggetto di studio.</li><li>- Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione</li><li>- Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.</li></ul> <p><b>C3 (All.B)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Discutere e confrontare le diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</li></ul>	<p><b>C1 (All. B)</b></p> <p>I principi basilari dell'ordinamento giuridico con particolare riferimento all'importanza dell'ambiente nelle attività economiche di produzione locale.</p> <p><b>C2 e (All. B)</b></p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale, sia della lingua italiana che della lingua straniera, nelle diverse situazioni di studio e nei diversi contesti comunicativi.</p> <p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e non, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio;</p> <p><b>C3 (All. B)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale</li><li>-La società moderna e contemporanea, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali.</li></ul>

<p style="text-align: center;"><b>Abilità</b></p> <p><u>Area d'indirizzo</u></p> <p style="text-align: center;"><i>(in ogni riga gruppi di abilità riferiti ad una singola competenza)</i></p> <p><b>C3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</li> <li>- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</li> <li>- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</li> <li>- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</li> </ul> <p><b>C4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</li> <li>- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</li> <li>- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</li> <li>- Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <p><u>Area d'indirizzo</u></p> <p style="text-align: center;"><i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i></p> <p><b>C3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</li> <li>- Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.</li> <li>- Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</li> </ul> <p><b>C4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione.</li> <li>- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</li> <li>- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</li> <li>- Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</li> <li>- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</li> <li>- Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</li> </ul>
<p><b>CONTENUTI FUNZIONALI AL RAGGIUNGIMENTO DI ABILITÀ E COMPETENZE</b></p>	
<p><b>Italiano</b></p>	<p>Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dall'unificazione nazionale ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.</p> <p>I movimenti culturali del '900 e gli autori rappresentativi del periodo.</p> <p>Uno sguardo sui vinti di ieri e di oggi.</p> <p>Finestre sul mondo: comprendere l'alterità.</p>
<p><b>Storia</b></p>	<p>Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche: fattori e contesti di riferimento</p> <p>La mobilitazione delle masse – il concetto di totalitarismo – città mondo rurale e macchine – le migrazioni moderne – guerra nel XX e nel XXI secolo</p>

<p><b>Inglese</b></p>	<p><b><u>ENOGASTRONOMIA/SALA</u></b>  Nutrition and food culture  Banqueting  Organising an event  Slow food  Sustainability  Marketing strategies  Agenda 2030 Goals 4. (quality education) , 5. ( Gender equality), 10. (Reduced inequalities)</p> <p><b><u>ACCOGLIENZA TURISTICA</u></b>  Working in hospitality  Events  Tourism and tourists  Marketing  Agenda 2030 Goals 4. (quality education) , 5. ( Gender equality), 10. (Reduced inequalities)</p>
<p><b>Francese</b></p>	<p>L'étranger à nos tables: la restauration entre tradition et nouvelles tendances;  Les régimes alternatifs et les menus religieux  Civilisation :  Inégalités réduites (Agenda 2030 ODD 10)  Spécialités gastronomiques des pays francophones</p>
<p><b>Scienze degli Alimenti</b></p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio  Abitudini alimentari nelle diverse culture e religioni  La filiera alimentare  Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.  La contaminazione fisico -chimica e biologica degli alimenti  La contaminazione fisico -chimica e biologica degli alimenti  Tecnologie tradizionali e innovative di manipolazione e conservazione  Tecnologie tradizionali e innovative di cottura degli alimenti</p>
<p><b>Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive</b></p>	<p>Le leggi che regolano l'attività ristorativa  La tutela della privacy  La rintracciabilità' dei prodotti agroalimentari  La normativa nazionale sull'alimentazione  Le filiere agroalimentari  I contratti delle imprese ristorative  La tutela del cliente ed il codice del consumo  La responsabilità del ristoratore  La gestione della qualità: il sistema di qualità e la certificazione di qualità  Le funzioni del marketing: evoluzione del concetto di marketing  Il marketing turistico territoriale  Il piano di marketing di un'impresa ristorativa: le fasi, l'analisi della situazione esterne ed interna, gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto, le strategia di marketing mix</p> <p>Prodotto finale: La promozione dell'immagine di un locale "eco-friendly"</p>
<p><b>Laboratorio di enogastronomia settore cucina</b></p>	<p>Promuovere attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, la lavorazione, l'organizzazione e commercializzazione di prodotti gastronomici del territorio. Assetto agro alimentare e patrimonio culturale ed ambientale di un territorio.  Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione dei prodotti del territorio.  Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco.</p>
<p><b>Laboratorio di enogastronomia settore sala e vendita</b></p>	<p>Enologia  Degustazione e abbinamento del vino  Territorio, enogastronomia e made in Italy  La carta, i costi e i prezzi  L'azienda digitale e la gestione degli acquisti</p>

	HACCP e sicurezza Ciclo cliente
<b>Scienze motorie</b>	<p>Conoscere le norme di sicurezza in palestra e negli spazi preposti per le attività sportive.</p> <p>Conoscere i fondamenti di igiene e sicurezza nello sport.</p> <p>Approfondimento dei regolamenti della tecnica e delle tattiche degli sport programmati</p> <p>Capacità condizionali e coordinative</p> <p>Meccanismi energetici, di controllo, biomeccanici dell'apparato locomotore, le potenzialità del proprio corpo e le funzioni fisiologiche.</p> <p>Corretta alimentazione negli sportivi.</p> <p>Caratteristiche delle diete alimentari relative alle discipline sportive.</p> <p>Corretti e sani stili di vita.</p>
<b>Matematica</b>	<p>Elaborazione di dati statistici.</p> <p>I principali concetti sulle funzioni reali di variabile reale.</p> <p>Funzione esponenziale.</p>
<b>Religione</b>	<p>Conoscere il viaggio e il disegno grandioso di Gioacchino da Fiore attraverso le sue opere</p> <p>Saper andare oltre i muri, uscire da sé stessi per trovarsi nell'altro.</p> <p>Riscoprire caratteristiche comuni tra le religioni.</p> <p>Riconoscere che tutte le religioni considerano il pellegrinaggio come viaggio compiuto per devozione e ricerca spirituale.</p> <p>Enciclica fratelli tutti di Papa Francesco.</p>
<b>Educazione Civica (insegnamento trasversale)</b>	<b>VEDI PROSPETTO DI EDUCAZIONE CIVICA RELATIVO ALLA CLASSE QUINTA</b>
<b>Tempi</b>	I-II Trimestre
<b>Esperienze attivate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività di ricerca e documentazione</li> <li>• Pratiche di cittadinanza attiva</li> <li>• Attività laboratoriali</li> <li>• Attività in Azienda</li> </ul> <p>Nella logica dell'Inclusività ed in considerazione della determinante importanza del contesto, nel suo ruolo di "facilitatore" e/o "barriere", nonché della necessaria partecipazione integrata di tutta la comunità educante, le esperienze attivate sono volte a creare le condizioni più favorevoli e funzionali all'apprendimento di ciascuno studente; in particolar modo si terrà conto di quanto programmato e stabilito sia in termini di obiettivi e di contenuti, nei PDP e nel nuovo modello nazionale di PEI (D.L. 182 del 29.12.2020) su base ICF, in prospettiva bio-psico-sociale ed ecologica quale presidio dell'Inclusione, centrato sulla persona e sulla sua unicità.</p>

<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Approccio alla Persona dello studente secondo una visione complessa, intesa come: autonomia del proprio punto di vista, autonomia di scelta, partecipazione/riconoscimento sociali.</li><li>- Promozione del tutoraggio e del cooperative learning, quali strategie di aiuto, formale e informale, tra gli allievi, per favorire l'inclusione in logica di teamwork.</li><li>- Valorizzazione della componente sociale dell'apprendere: ovvero della classe come comunità di scambio e di ricerca, di dialogo e di sostegno: lezione frontale, flipped classroom, modellamento delle istruzioni, problem solvin;</li><li>- Potenziamento di didattiche centrate sull'azione e sulle modalità collaborative, oltre che sulla trasmissione e sulle modalità espositive: promuovendo la partecipazione e accrescendo la responsabilità di tutti e di ciascuno studente della classe: lezioni interattive, attività laboratoriali e in Azienda</li><li>- E-learning: utilizzo delle tecnologie informatiche e minimizzazione del disagio ambientale che potrebbe precluderne l'accessibilità, per una maggiore efficacia didattica.</li><li>- Coordinamento e coerenza educativo-organizzativa tra docenti curricolari e insegnanti di sostegno:</li><li>- Condivisione del materiale didattico e delle strategie funzionali allo stile di apprendimento di allievi BES, DSA e portatori di handicap con tutti i compagni di classe, per implementare e rendere pienamente inclusiva ed esauriente l'offerta didattica;</li><li>- Lavori di gruppo, attività di laboratorio, lezione frontale, cooperative learning, in riferimento a quanto stabilito dai singoli CdC, nei PDP e PEI, con ricadute funzionali al Progetto di Vita dello studente, ovvero finalizzate allo sviluppo delle competenze sociali utili e riconosciute.</li><li>- Ogni Consiglio di classe, su proposta dei docenti delle discipline professionalizzanti, indicherà un'azienda tutor di settore che costruirà il caso da studiare dal punto di vista della produzione, organizzazione, distribuzione, rispetto dell'ambiente e dei principi di legalità.</li></ul>
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• interne</li><li>• esterne</li></ul>	Docenti delle discipline coinvolte, docenti di sostegno, tecnici di laboratorio, educatori, assistenti educativi, esperti esterni.
<b>Strumenti</b>	Libri di testo; testi di supporto; mappe, schemi, formulari; dispositivi digitali e software di corredo: smartphone, personal computer, PC portatile, tablet; LIM; sussidi/prodotti multimediali e audiovisivi: padlet, presentazioni "prezi" e "power point"; piattaforme on-line; corredi scolastici; sussidi e materiali reperibili in Azienda. Misure dispensative e strumenti compensativi, per come indicati nel PDP e nel PEI degli allievi BES, DSA e portatori di handicap.
<b>Valutazione</b>	Si realizzerà puntualmente una valutazione per competenze, di tipo formativo, in itinere e finale, singola e di gruppo: volta a valutare e a registrare i processi evolutivi dello studente, rispetto alla sua situazione di partenza e alle sue potenzialità, nonché il grado di maturità, la partecipazione l'interesse e l'impegno dimostrati nell'affrontare gli argomenti e le attività proposte. I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina)

**I. I. S. "MANCINI-TOMMASI-TODARO-COSENTINO" COSENZA-RENDE**

**A.S. 2024-2025**

**UDA INTERDISCIPLINARE**

***"Non è l'uscire dal porto, ma il tornarci, che determina il successo di un viaggio"***

**(Henry Ward Beecher)**

**Ripartiamo insieme!**

**Promuovere la cultura della sicurezza e del benessere**

**CLASSI QUINTE**

**III Trimestre**

<b><i>Prodotto finale:</i></b>
"Progettazione di un menù attento all'uso di prodotti freschi e genuini, orientato al benessere e alla salute dei consumatori."
<b><i>Competenze chiave e relative competenze specifiche</i></b>

**COMPETENZE CHIAVE**

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

***Competenze dell'Area Generale e dell'Area di Indirizzo***

***NB: Le Competenze inserite sono riferite alle competenze intermedie declinate negli Allegati B e C sez.G delle Linee Guida della Riforma dei Professionali***

**Competenze Intermedie dell'Area generale (Allegato B)**

- C1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, sociale e scolastico.
- C2. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base ed un uso appropriato delle competenze espressive.
- C3. Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
- C4. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza anche a soggetti di altre culture
- C5.. -Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici.
- C6. Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
- C7. Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali.
- C8. Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nella vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti, rispettando le norme in materia di sicurezza e di privacy.
- C9. Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambiente familiare, scolastico e sociale
- C10. Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia
- C11. Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona.
- C12. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche

**Competenze Intermedie dell'Area d'indirizzo (Allegato C – Sezione G)**

- C1. Applicare tecniche di base di lavorazione ed organizzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione (*raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale Allegato 1 del Regolamento 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12*).
- C2. Applicare procedure standard di gestione dei principali processi produttivi dei servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera
- C3. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione
- C4. Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione
- C5 Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti
- C 6 Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
- C8. Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici in contesti produttivi di settore
- C 9 Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di *Hospitality e Mamagement*, assicurando la conformità delle attività svolte

<p style="text-align: center;"><u>Abilità</u> <i>(in ogni riga gruppi di abilità riferiti ad una singola competenza)</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>Conoscenze</u> <i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i></p>
<p><b><u>Area Generale</u></b></p>	
<p><b>C1 (All. B)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</li><li>- Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.</li><li>- Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazioni.</li></ul>	<p><b>C1 (All. B)</b></p> <p>I principi basilari dell'ordinamento giuridico con particolare riferimento all'importanza dell'ambiente nelle attività economiche di produzione locale.</p>
<p><b>C2 (All. B)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ascoltare applicando le regole della comunicazione nella lingua italiana e nelle lingue straniere nei contesti professionali di riferimento, con particolare riguardo alle informazioni più significative relative alla tematica oggetto di studio.</li><li>- Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione</li><li>- Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.</li></ul>	<p><b>C2 e (All. B)</b></p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale, sia della lingua italiana che della lingua straniera, nelle diverse situazioni di studio e nei diversi contesti comunicativi. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e non, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio;</p>
<p><b>C3 (All. B)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Discutere e confrontare le diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</li></ul>	<p><b>C3 (All. B)</b></p> <p>-Le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale</p> <p>-La società moderna e contemporanea, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali.</p>
<p><b>C8 (All. B)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti (guidati dal docente)</li><li>- Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera</li></ul>	<p><b>C8 (All. B)</b></p> <p>Fonti dell'informazione e della documentazione</p> <p>Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale</p>

<p><b><u>Area d'Indirizzo</u></b></p> <p><b>(All. C, Sez G)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Abilità</b> <i>(in ogni riga gruppi di abilità riferiti ad una singola competenza)</i></p> <p style="text-align: center;"><b>C3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</li> <li>- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</li> <li>- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</li> <li>- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>C4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</li> <li>- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</li> <li>- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</li> <li>- Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</li> </ul>	<p><b>(All. C, Sez G)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b> <i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i></p> <p style="text-align: center;"><b>C3</b></p> <p>Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.          Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.          Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p style="text-align: center;"><b>C4</b></p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione.          Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.          Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari          Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.          Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.          Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p>
<b>CONTENUTI FUNZIONALI AL RAGGIUNGIMENTO DI ABILITÀ E COMPETENZE</b>	
<p><b>Italiano</b></p>	<p>Comprendere problemi e possibili risoluzioni, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la comprensione critica della realtà.          Ecosostenibilità, crisi della globalizzazione, conflitti e migrazioni.</p>
<p><b>Storia</b></p>	<p>Integrazione di modelli agro-gastronomici (guerra e emigrazione); guerra fame e razionamenti; stili "mediterranei" e stili "americani"          Processi di trasformazione della società in dipendenza del progresso scientifico e tecnologico; società post-industriale e limiti dello sviluppo; modelli culturali a confronto; innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche; evoluzione dei settori produttivi e dei servizi</p>
<p><b>Inglese</b></p>	<p><b><u>ENO/SAV</u></b>          HACCP          Food safety and food quality          Food transmitted infections and food poisoning          Traceability and certification.          Agenda 2030 : Goal 3. ( Good health and well-being)  <b><u>ACCOGLIENZA TURISTICA</u></b>          Safety and hygiene          Niche markets          New tourism</p>

	Agenda 2030 : Goal 3. ( Good health and well-being)
<b>Francese</b>	Hygiène et sécurité: le système HACCP Alimentation et santé: les produits bio, les labels, le régime crétois Réfléchir avant de boire: boire moins et penser plus (les boissons sans alcool) La nourriture des ados: la malbouffe et le grignotage Civilisation : Bonne santé et bien-être (Agenda 2030 ODD 3)
<b>Scienze degli Alimenti</b>	Concetti di sostenibilità alimentare Certificazioni di qualità Valutazione nutrizionale dei prodotti tipici di Qualità Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie.
<b>Diritto ed Economia</b>	Il Business Plan La Business Idea e il progetto imprenditoriale eco sostenibile La gestione dell'impresa e il BEP La programmazione ed il controllo di gestione. Diverse tipologie di contratto per la tutela del lavoratore Prodotto finale: Realizzazione di un Business Plane di un'impresa ristorativa
<b>Laboratorio di enogastronomia settore cucina</b>	Promuovere attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative, la lavorazione, l'organizzazione e la commercializzazione di prodotti enogastronomici del territorio. Le cucine scientifiche sperimentali. Organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati e nel rispetto della salubrità dei prodotti utilizzati.
<b>Laboratorio di enogastronomia settore Sala e vendita</b>	Buffet, banqueting e Catering La cucina di sala La miscelazione Ciclo cliente Servizi speciali
<b>Scienze motorie</b>	Osservare una corretta ed equilibrata alimentazione Valutare ambienti idonei per un sano sviluppo psicofisico. Gli effetti di una costante e corretta attività motoria sull'organismo. I rischi relativi all'uso /abuso di alcol e sostanze – il doping
<b>Matematica</b>	Elaborazione di dati statistici. Problemi di max e min, studio di funzioni, funzioni di costo, ricavo e profitto.
<b>Religione</b>	Conoscere le fonti autentiche del cristianesimo interpretando correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità. Riconoscere il rapporto tra cibo e religione che esprime una delle tappe dell'evoluzione dell'umanità. Conoscere come fattore culturale e simbolico: l'alimentazione che esprime e rappresenta la storia e le tradizioni dei popoli. Sapere che le scelte alimentari, per tanto da sempre caratterizzano e differenziano popoli e territori attraverso un'interazione di vari fattori: dalle condizioni ambientali a quelle economiche e religiose.
<b><i>Educazione Civica (insegnamento trasversale)</i></b>	<b><i>VEDI PROSPETTO DI EDUCAZIONE CIVICA  RELATIVO ALLA CLASSE QUINTA</i></b>
<b><i>Tempi</i></b>	III Trimestre

<p><b>Esperienze attivate</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività di ricerca e documentazione</li> <li>• Pratiche di cittadinanza attiva</li> <li>• Attività laboratoriali</li> <li>• Attività in Azienda</li> </ul> <p>Nella logica dell'Inclusività ed in considerazione della determinante importanza del contesto, nel suo ruolo di "facilitatore" e/o "barriere", nonché della necessaria partecipazione integrata di tutta la comunità educante, le esperienze attivate sono volte a creare le condizioni più favorevoli e funzionali all'apprendimento di ciascuno studente; in particolar modo si terrà conto di quanto programmato e stabilito sia in termini di obiettivi e di contenuti, nei PDP e nel nuovo modello nazionale di PEI (D.L. 182 del 29.12.2020) su base ICF, in prospettiva bio-psico-sociale ed ecologica quale presidio dell'Inclusione, centrato sulla persona e sulla sua unicità.</p>
<p><b>Metodologia</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Approccio alla Persona dello studente secondo una visione complessa, intesa come: autonomia del proprio punto di vista, autonomia di scelta, partecipazione/riconoscimento sociali.</li> <li>- Promozione del tutoraggio e del cooperative learning, quali strategie di aiuto, formale e informale, tra gli allievi, per favorire l'inclusione in logica di teamwork.</li> <li>- Valorizzazione della componente sociale dell'apprendere: ovvero della classe come comunità di scambio e di ricerca, di dialogo e di sostegno: lezione frontale, flipped classroom, modellamento delle istruzioni, problem solving;</li> <li>- Potenziamento di didattiche centrate sull'azione e sulle modalità collaborative, oltre che sulla trasmissione e sulle modalità espositive: promuovendo la partecipazione e accrescendo la responsabilità di tutti e di ciascuno studente della classe: lezioni interattive, attività laboratoriali e in Azienda</li> <li>- E-learning: utilizzo delle tecnologie informatiche e minimizzazione del disagio ambientale che potrebbe precluderne l'accessibilità, per una maggiore efficacia didattica.</li> <li>- Coordinamento e coerenza educativo-organizzativa tra docenti curricolari e insegnanti di sostegno:</li> <li>- Condivisione del materiale didattico e delle strategie funzionali allo stile di apprendimento di allievi BES, DSA e portatori di handicap con tutti i compagni di classe, per implementare e rendere pienamente inclusiva ed esauriente l'offerta didattica;</li> <li>- Lavori di gruppo, attività di laboratorio, lezione frontale, cooperative learning, in riferimento a quanto stabilito dai singoli CdC, nei PDP e PEI, con ricadute funzionali al Progetto di Vita dello studente, ovvero finalizzate allo sviluppo delle competenze sociali utili e riconosciute.</li> <li>- Ogni Consiglio di classe, su proposta dei docenti delle discipline professionalizzanti, indicherà un'azienda tutor di settore che costruirà il caso da studiare dal punto di vista della produzione, organizzazione, distribuzione, rispetto dell'ambiente e dei principi di legalità.</li> </ul>
<p><b>Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<p>Docenti delle discipline coinvolte, docenti di sostegno, tecnici di laboratorio, educatori, assistenti educativi, esperti esterni.</p>
<p><b>Strumenti</b></p>	<p>Libri di testo; testi di supporto; mappe, schemi, formulari; dispositivi digitali e software di corredo: smartphone, personal computer, PC portatile, tablet; LIM; sussidi/prodotti multimediali e audiovisivi: padlet, presentazioni "prezi" e "power point"; piattaforme on-line; corredi scolastici; sussidi e materiali reperibili in Azienda.          Misure dispensative e strumenti compensativi, per come indicati nel PDP e nel PEI degli allievi BES, DSA e portatori di handicap.</p>
<p><b>Valutazione</b></p>	<p>Si realizzerà puntualmente una valutazione per competenze, di tipo formativo, in itinere e finale, singola e di gruppo: volta a valutare e a registrare i processi evolutivi dello studente, rispetto alla sua situazione di partenza e alle sue potenzialità, nonché il grado di maturità, la partecipazione l'interesse e l'impegno dimostrati nell'affrontare gli argomenti e le attività proposte.          I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina)</p>

# ALLEGATO N.2

## APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA

DISCIPLINA: ITALIANO		DOCENTE: prof.ssa M. Cristina Bianchi	
PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
<p>Padroneggiare il linguaggio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p>	<p>Gli studenti sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti e orali sui contenuti studiati</li> <li>- Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi e alle nuove tipologie di scrittura dell'Esame di Stato.</li> <li>- Esprimere e argomentare opinioni e valutazioni</li> <li>- Produrre testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina.</li> <li>- Individuare le caratteristiche essenziali dei vari testi.</li> <li>- Contestualizzare e collegare le varie conoscenze.</li> <li>- Utilizzare le nuove tecnologie per fare ricerche e approfondire argomenti.</li> </ul>	<p><b>Tra ottocento e novecento</b>                      Naturalismo e Verismo.                      Verga: vita, opere, pensiero, poetica.                      Lettura, analisi, riflessione: "Rosso Malpelo", "Nedda".                      Decadentismo.                      Poesia francese nel secondo ottocento: Baudelaire e la nascita della poesia moderna. Lettura, analisi, riflessione: "Corrispondenze", "L'Albatro".                      Gabriele D'Annunzio vita, opere, poetica. Lettura di pagine scelte da <i>Il piacere</i>. Lettura, analisi, riflessione: "La pioggia nel pineto".                      Pascoli: vita, opere, pensiero, poetica. Lettura, analisi, riflessione: "X Agosto", "Novembre", "Il Lampo", "Il tuono"                      Pirandello: vita, opere, pensiero, poetica. Lettura, analisi, riflessione: "Un piccolo difetto" da Uno, nessuno, centomila – "La patente" da <i>Novelle per un anno</i>, pagine scelte da <i>Il fu Mattia Pascal</i>.                      Svevo: vita, opere, pensiero, poetica. Lettura, analisi, riflessione: L'ultima sigaretta, Il funerale sbagliato, Un'esplosione enorme da <i>La coscienza di Zeno</i>.</p> <p><b>Il novecento</b>                      Ungaretti: vita, opere, pensiero, poetica. Lettura, analisi, riflessione: "In memoria" - "Mattina", "Veglia", "Fratelli", "Soldati" da <i>L'Allegria</i>.                      Quasimodo vita, opere, pensiero, poetica. Lettura, analisi, riflessione: "Ed è subito sera" da <i>Acque e terre</i> "Alle fronde dei salici" da <i>Giorno dopo giorno</i>.                      Umberto Saba. "A mia moglie", "Goal" da <i>Il Canzoniere</i>                      Primo Levi. Se questo è un uomo : Considerate se questo è un uomo.                      Calvino: vita, pensiero, opere. Lettura pagine scelte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale;</li> <li>- lezione partecipata e dialogata;</li> <li>- didattica laboratoriale;</li> <li>- apprendimento cooperativo e peer tutoring;</li> <li>- lavoro di gruppo e di ricerca;</li> <li>- discussione e scoperta guidata;</li> <li>- brainstorming;</li> <li>- problem solving;</li> <li>- metodo induttivo e deduttivo;</li> <li>- guida alla costruzione di mappe concettuali;</li> <li>- letture di brani tratti da testi non scolastici (quotidiani, riviste, ecc.);</li> <li>- visione di film e di documentari.</li> </ul> <p>Tra le metodologie e strategie didattiche esperite ci sono anche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la rielaborazione e problematizzazione dei contenuti,</li> <li>- l'impulso allo spirito critico e alla creatività,</li> <li>- le esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro</li> </ul>

<b>DISCIPLINA: STORIA      DOCENTE: prof.ssa M. Cristina Bianchi</b>			
<b>PECUP: TRAGUARDO</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA</b>	<b>ATTIVITÀ E METODOLOGIE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> <li>- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, con le Carte internazionali dei diritti umani e secondo i diritti e i doveri dell'essere cittadini.</li> <li>- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</li> <li>- 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.</li> </ul>	<p>Gli studenti fanno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- collocare gli eventi storici nel tempo e nello spazio;</li> <li>- cogliere i rapporti di causa-effetto;</li> <li>- esporre in modo semplice i contenuti studiati;</li> <li>- esprimere e argomentare opinioni e valutazioni;</li> <li>- produrre testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina;</li> <li>- esporre con linguaggio appropriato la propria opinione nel rispetto di quella altrui;</li> <li>- contestualizzare e collegare le varie conoscenze;</li> <li>- utilizzare le nuove tecnologie per fare ricerche o approfondire argomenti.</li> </ul>	<p><b>L'Italia e le potenze mondiali tra Ottocento e Novecento</b>                      L'Italia tra Ottocento e Novecento: l'età di Giolitti                      Le potenze mondiali tra Ottocento e Novecento</p> <p><b>Prima guerra mondiale e primo dopoguerra</b>                      La prima guerra Mondiale: cause e svolgimento del conflitto                      L'Europa dopo la Prima guerra mondiale</p> <p><b>Regimi totalitari tra le due guerre.</b>                      L'Italia e il Fascismo                      La Germania e il Nazismo                      Stalinismo</p> <p><b>La Seconda Guerra mondiale e il dopoguerra</b>                      La Seconda guerra mondiale: prima e seconda fase del conflitto                      L'Italia fra dopoguerra e ricostruzione                      Il dopoguerra nel mondo: la guerra fredda</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale;</li> <li>- lezione partecipata e dialogata;</li> <li>- didattica laboratoriale;</li> <li>- apprendimento cooperativo e peer tutoring;</li> <li>- lavoro di gruppo e di ricerca;</li> <li>- discussione e scoperta guidata;</li> <li>- brainstorming;</li> <li>- problem solving;</li> <li>- metodo induttivo e deduttivo;</li> <li>- guida alla costruzione di mappe concettuali;</li> <li>- letture di brani tratti da testi non scolastici (quotidiani, riviste, ecc.);</li> <li>- visione di film e di documentari.</li> </ul> <p>Tra le metodologie e strategie didattiche esperite ci sono anche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la rielaborazione e problematizzazione dei contenuti,</li> <li>- l'impulso allo spirito critico e alla creatività,</li> <li>- le esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro.</li> </ul>

# ALLEGATO N.2

## APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA

<b>DISCIPLINA: Inglese</b>			
PECUP: TRAGUARDO	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' E METODOLOGIE
<p>Comunicare in lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 + quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);</p>	<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprendono le idee fondamentali di testi di vario genere.</li> <li>• Sono in grado di sostenere una semplice conversazione in modo corretto e appropriata al contesto.</li> <li>• Esprimono in modo semplice le proprie argomentazioni.</li> <li>• Sono in grado di produrre testi semplici ma globalmente corretti con lessico appropriato.</li> </ul>	<p>Topics covered in the first Learning Unit during the 1st-2nd school term:                      Meals e menus                      Traditional food and meals in the UK                      Italian vs English                      Dally meals                      Continental breakfast vs Full English breakfast                      Brunch, lunch, dinner, e afternoon tea!!                      Organising a menu for Banqueting and different Events                      Menu basics                      Types of menus                      Special menus                      Topics to be covered in the first Learning Unit during the 3rd school term:                      AGENDA 2030 :Goal n. 3 ( Health and well –being)                      Food and health:                      The Eatwell Guide (UK)                      Food groups                      Nutrients                      The food pyramid                      The Mediterranean Diet Pyramid                      Mediterranean diet                      Food allergies and intolerance                      Food safety and hygiene:                      Food contamination                      A closer look at microbes                      Food poisoning food spoilage and safe storage                      Food preservation and food packaging                      The HACCP                      HACCP principles                      Traceability and certification</p>	<p>Lezione frontale, interattiva e multimediale.                      Lettura e comprensione di testi.                      Cooperative learning                      Problem solving                      Learning by doing                      Learning by mistakes</p>

# ALLEGATO N.2

## APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA

<b>DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>			
<b>PECUP: TRAGUARDO</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA</b>	<b>ATTIVITÀ E METODOLOGIE</b>
<p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p> <p>Riconoscere il cibo come forma di comunicazione e come veicolo di conoscenze.</p> <p>Comprendere il rapporto cibo-salute nelle varie tipologie dietetiche nelle diverse condizioni fisiologiche</p>	<p>Gli studenti sono in grado di comprendere il valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura.</p> <p>Sanno predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Sanno formulare soluzioni per il miglioramento dell'organizzazione del servizio nell'ottica della sicurezza alimentare.</p> <p>Sanno promuovere la vendita di servizi e di prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	<p>La filiera alimentare</p> <p>La contaminazione degli alimenti : Chimica, Fisica e Biologica (Infezioni, infestazioni, tossinfezioni e parassitosi).Prevenzione delle contaminazioni e controllo igienico degli alimenti.</p> <p>HACCP</p> <p>La qualità totale di un prodotto alimentare.</p> <p>Scelte alimentari e sostenibilità</p> <p>Abitudini alimentari nelle diverse culture e religioni</p> <p>Diete e stili alimentari: Dieta Mediterranea, Dieta Vegetariana, Dieta Flexivegetariana, Dieta Sostenibile</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche</p> <p>Indicazioni dietetiche nelle principali patologie Allergie e intolleranze alimentari</p> <p>La trasformazione degli alimenti:</p> <p>La cottura degli alimenti</p> <p>La conservazione degli alimenti.</p>	<p>Dialogo su temi proposti</p> <p>Lezione partecipata lavori di gruppi.</p> <p>Lezione interattiva, Lezione frontale, Lezione individualizzata.</p> <p>Problem solving, Metodo cooperativo</p> <p>Uso del libro di testo (Scienza e Cultura dell'alimentazione –A. Machado- Poseidonia-), di materiali forniti dal docente, di schede strutturate e semistrutturate, di Mappe concettuali e schemi riassuntivi</p>

# ALLEGATO N.2

## APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA

<b>DISCIPLINA: SALA E VENDITA</b>			
<b>PECUP: TRAGUARDO</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA</b>	<b>ATTIVITÀ E METODOLOGIE</b>
<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>Gli alunni sono in grado di utilizzare:</p> <p>Tecniche di promozione e vendita</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)</p> <p>Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Tecniche di problem solving e gestione reclami</p> <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p>	<p>Enologia</p> <p>Degustazione e abbinamento del vino</p> <p>Territorio, enogastronomia e made in Italy</p> <p>La carta, i costi e i prezzi</p> <p>L'azienda digitale e la gestione degli acquisti</p> <p>HACCP e sicurezza</p> <p>Ciclo cliente</p> <p>Buffet, banqueting e Catering</p> <p>La cucina di sala</p> <p>La miscelazione</p> <p>Ciclo cliente</p> <p>Servizi speciali</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Personal computer</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Simulazioni</p> <p>Attività laboratoriali</p> <p>Esercitazioni pratiche</p> <p>Lavori individuali e di gruppo</p> <p>Ricerche su riviste di settore e multimediali</p> <p>Power point.</p>

# ALLEGATO N.2

## APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA

<b>DISCIPLINA: Laboratorio di Enogastronomia Settore Cucina</b>			
<b>PECUP: TRAGUARDO</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA</b>	<b>ATTIVITÀ E METODOLOGIE</b>
<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>Gli alunni sono in grado di utilizzare:</p> <p>Tecniche di promozione e vendita</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)</p> <p>Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Tecniche di problem solving e gestione reclami</p> <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione di un servizio ristorativo.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione dei piatti.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p>	<p>Organizzazione dell'impianto ristorativo:</p> <p>Le Aree di lavoro: approvvigionamento, produzione e distribuzione, le zone operative.</p> <p>La gastronomia regionale italiana: i prodotti gastronomici tradizionali e tipici del territorio.</p> <p>I prodotti alimentari: classificazione e metodi di conservazione, le gamme e la tutela dei prodotti tipici.</p> <p>L'organizzazione del lavoro in cucina: cottura degli alimenti.</p> <p>Le realizzazioni culinarie in laboratorio: preparazioni di: antipasti, primi piatti, secondi a base di prodotti ittici, secondi a base di carne, contorni.</p> <p>Preparazioni di pasticceria: impasti di base, realizzazioni di dessert vari.</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Personal computer</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Schede tecniche di produzione</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Simulazioni</p> <p>Attività laboratoriali</p> <p>Esercitazioni pratiche</p> <p>Lavori individuali e di gruppo</p> <p>Ricerche su riviste di settore e multimediali</p> <p>Power point.</p>

# ALLEGATO N.2

## APPORTO DISCIPLINARE FUNZIONALE ALLE UDA

<b>DISCIPLINA: MATEMATICA</b>			
<b>PECUP: TRAGUARDO</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA</b>	<b>ATTIVITÀ E METODOLOGIE</b>
<p>1.Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>2.Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche del territorio, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>3.Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</p> <p>4.Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Individuare strategie appropriate per la soluzione dei problemi Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p>	<p><b><u>Recupero:</u></b>                      Equazioni I e II grado.                      Grafici di rette e parabole.                      Disequazioni di I e II grado                      Potenze a esponente intero e razionale. Funzione esponenziale: grafico.                      Equazioni esponenziali                      Definizione di logaritmo.                      Proprietà dei logaritmi.                      Funzione logaritmica: grafico.  <b><u>Contenuti:</u></b>  <u>Introduzione all'analisi:</u>                      L'insieme R. Intervalli. Estremo superiore e inferiore, max e min di un insieme. Intorno di un numero reale. Funzione: definizione, classificazione. C.E. o dominio di una funzione.                      Muoversi nel piano cartesiano.                      Funzione pari e dispari-Funzioni crescenti, decrescenti e monotone. Intervalli di positività e negatività di una funzione.                      Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.                      I limiti. Forme indeterminate <math>+\infty-\infty; \infty/\infty</math>. Asintoti verticali, orizzontali e obliqui: equazioni.  <b><u>Elementi di statistica:</u></b>                      Statistica induttiva e deduttiva: popolazione, campione.                      Caratteri: quantitativi e qualitativi, modalità.                      Tabelle di frequenza, le classi di frequenza.                      La rappresentazione grafica dei dati.: ortogramma, istogramma, diagramma circolare.                      Gli indici di posizione centrale: media aritmetica, media ponderata, mediana e moda.                      Gli indici di variabilità: il campo di variazione, lo scarto semplice medio, lo scarto quadratico medio.</p>	<p>Lezioni frontali, discussioni, apprendimento cooperativo. Test e quiz on-line.</p> <p>I metodi e gli indicatori:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•colloqui e verifiche formative orali;</li> <li>•verifiche formative scritte;</li> <li>•cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati;</li> <li>•rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni;</li> <li>•puntualità nel rispetto delle scadenze;</li> <li>•uso dei documenti e delle fonti a disposizione;</li> <li>•focalizzazione degli argomenti;</li> <li>•utilizzo delle informazioni e delle conoscenze personali per cogliere implicazioni di fatti e di opinioni;</li> <li>•grado di approfondimento sui contenuti proposti.</li> </ul>

# **ALLEGATO N. 3**

## **DOCUMENTAZIONE ALUNNI CON DISABILITÀ/ DSA/BES**

# ALLEGATO N. 4

## SINTESI PRIVACY

In aderenza a quanto sancito al comma 2 dell'art. 10 dell'O.M n. 67 del 31-03-2025, *“nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto”*.

Considerato che:

nella nota 21 marzo 2017, prot. 10719 punto 2.a., sono state fornite indicazioni operative in merito alla diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del "documento del 15 maggio" ai sensi dell'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 si specificano i seguenti punti:

*“i dati personali dovrebbero essere trattati solo se la finalità del trattamento non sia ragionevolmente conseguibile con altri mezzi” (considerando n. 39 e par. 5 Regolamento generale sulla protezione dei dati n. 679 del 2016).*

*Quando necessari per il perseguimento di specifiche finalità, i dati trattati devono, in ogni caso, essere solo quelli effettivamente pertinenti e non eccedenti per il perseguimento di tali scopi (art. 11 del Codice).*

*Risulta, quindi, illecito il trattamento di dati eccedenti rispetto alla finalità, intendendosi per tali quelli in assenza dei quali il titolare del trattamento riesce comunque a conseguire utilmente gli obiettivi prefissati.*

*In tale quadro, il Codice dispone specifiche regole per la diffusione di dati personali (diversi da quelli sensibili e giudiziari), da parte di soggetti pubblici e privati.*

*Nel rispetto dei richiamati principi di necessità e proporzionalità i soggetti pubblici possono diffondere dati personali solo se tale operazione di trattamento risulta ammessa da una norma di legge o di regolamento (artt. 3, 11 e 19, comma 3, del Codice).*

*Fermi i richiamati principi, i soggetti privati per poter diffondere dati personali necessitano del consenso espresso, libero ed informato degli interessati ovvero di un requisito ad esso equipollente quale l'adempimento ad uno specifico obbligo di legge (artt. 23 e 24 del Codice).*

La nota fornisce, specificatamente al punto 3.: indicazioni in merito alla redazione del documento del 15 maggio:

*“Come già evidenziato dal Garante, a fronte di specifici obblighi normativi che impongono la diffusione di atti o documenti amministrativi, le amministrazioni pubbliche prima di mettere a disposizione sui propri siti web istituzionali atti e documenti amministrativi contenenti dati personali, devono verificare che sia espressamente previsto l'obbligo di pubblicare anche dati personali, ovvero valutare, caso per caso, se tale diffusione sia effettivamente necessaria rispetto alle finalità sottese alla diffusione del documento (art. 4, comma 1, lett. m, e art. 19, comma 3, del Codice, con riguardo ai dati comuni, nonché artt. 20, 21 e n, comma 11, con riferimento ai dati sensibili e giudiziari).*

*Si chiarisce inoltre che: alla luce dei principi e regole, 2 e 3, sopra richiamati non si ha alcuna ragionevole evidenza della necessità di fornire alla commissione esaminatrice dati personali riferiti agli studenti.*

*È chiaro, infatti, che il senso del documento sia quello di mettere in evidenza il percorso didattico e formativo di ciascuna classe, prescindendo dalle peculiarità dei singoli elementi che la compongono.*

*Lo stesso dato normativo, nonché le successive indicazioni ministeriali al riguardo, non lasciano margini a un'interpretazione estensiva circa il contenuto del documento tale da comprendere anche riferimenti ai singoli studenti, risultando quindi priva del necessario fondamento normativo la diffusione di un documento così redatto”.*

Per tutto quanto sopra, è importante che le scuole del sistema nazionale di istruzione, nello svolgimento delle proprie funzioni istituzionali, agiscano nel pieno rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli studenti, anche con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.

Pertanto, per la corretta redazione del documento del 15 maggio, elaborato dal Consiglio di classe, sono state seguite le indicazioni sopra descritte.

## **ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE**

1.	PTOF CONSULTABILE SUL SITO O AGLI ATTI IN FORMATO CARTACEO
2.	SIMULAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO
3.	VERBALE DELLO SCRUTINIO FINALE
4.	FASCICOLI PERSONALI DEGLI ALUNNI
5.	FASCICOLO PERSONALE PER ALUNNI CON DISABILITÀ E/O DSA/BES