



POLO TECNICO-PROFESSIONALE
"LUIGI EINAUDI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE - LAMEZIA TERME
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA - GIZZERIA



Esami di Stato conclusivi del corso di studi

(OM N. 67 del 31 marzo 2025)

Documento del Consiglio di Classe

Anno scolastico 2024-2025

Classe 5^a sez. C

Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Curvatura CUCINA

INDICE

IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	3
PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDI.....	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA.....	4
SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO	5
ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE E DESCRIZIONE DEL PERCORSO	5
PERCORSO INTERDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA	9
PCTO - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO.....	11
UDA ORDINARIE SVOLTE (ELABORATE IN SEDE INTERDIPARTIMENTALE)	13
STRATEGIE/METODOLOGIE DIDATTICHE NELLE ATTIVITA'	16
PARTECIPAZIONE AD ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	17
STRUMENTI DI LAVORO E RISORSE	19
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO.....	6
ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	21
ALLEGATI.....	21
Allegato 1 - Schede informative sui singoli insegnamenti.....	23
Italiano e Storia.....	24
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	28
Francese.....	33
Inglese.....	37
Matematica.....	41
Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva	44
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina.....	50
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	57
Scienze Motorie	63
Religione Cattolica	64
Allegato 2 – Griglie di valutazione ministeriali prima prova.....	65
Allegato 3 – Griglia di valutazione seconda prova.....	69

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Insegnamento	Componente del C.d.C.	Firma
Italiano e Storia	Prof. Massimo PANDOLFO	F.to Massimo PANDOLFO
Matematica	Prof. Paolo RUFFA	F.to Paolo RUFFA
Lingua straniera- Inglese	Prof. Franca NOTARO	F.to Franca NOTARO
Lingua straniera Francese	Prof.ssa Novella PARISI	F. to Novella PARISI
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Antonella GALLO	F.to Antonella GALLO
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	Prof. Angelo GULLA'	F.to Angelo GULLA'
Diritto e Tecniche Amministrative Strutturativa ricettiva	Prof. Gino SCALESE	F.to Gino SCALESE
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Prof. Domenico GUARINO	F. to Domenico GUARINO
Scienze motorie	Prof. Gianluca BUTERA	F.to Gianluca Butera
Religione Cattolica	Prof.ssa Marcella SPENA Sostituita da Caterina AMMIRATO	F. to Caterina AMMIRATO

Il coordinatore

Prof. Massimo Pandolfo

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Rossana Costantino

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDI

<https://www.einaudilamezia.edu.it/includes/ajaxEditor.php?command=download&target=/web/htdocs/www.einaudilamezia.edu.it/home/archive/uploads/PROFILO> IN USCITA DIURNO
ENOGASTRONOMIA OSP.ALB.pdf

<https://www.einaudilamezia.edu.it/includes/ajaxEditor.php?command=download&target=/web/htdocs/www.einaudilamezia.edu.it/home/archive/uploads/PROFILO> IN USCITA DIURNO ENOGASTRONOMIA OSP.ALB.pdf

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

N. TOTALE STUDENTI	11
N. STUDENTI CHE FREQUENTANO PER LA SECONDA VOLTA	1
N. STUDENTI PROVENIENTI DA ALTRE SCUOLE	/
N. STUDENTI STRANIERI	/
N. STUDENTI CON B.E.S.	/

CONTINUITA' DIDATTICA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	INSEGNAMENTO	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Prof. Massimo PANDOLFO	Italiano e Storia	NO	SI	SI
Prof. Paolo RUFFA	Matematica	SI	SI	SI
Prof. Franca NOTARO	Lingua straniera- Inglese	SI	SI	SI
Prof.ssa Novella PARISI	Lingua straniera Francese	NO	SI	SI

Prof.ssa Antonella GALLO	Scienza e cultura dell'alimentazione	SI	SI	SI
Prof. Angelo GULLA'	Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	SI	SI	SI
Prof. Gino SCALESE	Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva	NO	NO	SI
Prof. Domenico GUARINO	Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	SI	SI	SI
Prof. Gianluca BUTERA	Scienze motorie	SI	SI	SI
Prof.ssa Marcella SPENA	Religione Cattolica	SI	SI	SI

SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO

ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE E DESCRIZIONE DEL PERCORSO

La progettazione dell'attività didattica ed educativa è stata elaborata in sede dipartimentale, interdipartimentale e dai consigli di classe individuando dei "focus" riconducibili ai nuclei tematici fondamentali indicati dal MIM ai quali sono state correlate le 11 competenze di indirizzo, in funzione anche della seconda prova che, per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, non verterà più su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati (Allegati A, B e C 2G - Linee Guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61).

Considerato che si tratta di un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento", le commissioni avranno il compito di declinare le indicazioni ministeriali in relazione agli specifici percorsi formativi/curvature attivati dall'istituzione scolastica, con riguardo ai codici ATECO (Nota del 19-09-2022 sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022 di adozione dei "Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove" e delle "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento).

CORRELAZIONE COMPETENZE E CONOSCENZE AI NUCLEI TEMATICI

FOCUS/NUCLEI TEMATICI E COMPETENZE CORRELATE		
FOCUS	NUCLEO TEMATICO	COMPETENZA/E
<i>Cliente: esigenze e aspettative</i>	NUCLEO 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.	N. 4 N. 5 N. 6 N. 9
	NUCLEO 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.	N. 1 N. 2 N. 4 N. 5 N. 7
	NUCLEO 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.	N. 1 N. 4 N. 6 N. 9
<i>Progettazione di un prodotto e/o servizio</i>	NUCLEO 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.	N. 1 N. 2 N. 3 N. 4 N. 6 N. 10
<i>Cultura della qualità totale e sicurezza</i>	NUCLEO 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.	N. 3
<i>Valorizzazione del made in Italy e promozione del territorio</i>	NUCLEO 5: Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.	N. 1 N. 5 N. 7 N. 8 N. 9 N. 10
<i>Valorizzazione del made in Italy e promozione del territorio</i>	NUCLEO 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti	N. 1 N. 7 N. 8 N. 11

	culturali e professionali.	
--	----------------------------	--

Sono stati quindi progettati percorsi di apprendimento, UDA ordinarie d'asse e/o interasse, con l'intento di superare il mero disciplinarismo per il raggiungimento di un'organicità del sapere che vede lo studente al centro del processo di insegnamento-apprendimento al fine di sviluppare quanto più possibile autonomia e responsabilità. Anche se questo modus operandi ha sortito risultati positivi, sono emerse alcune difficoltà riconducibili al metodo di studio, in alcune fasi mnemonico legato ancora alle conoscenze.

https://www.einaudilamezia.edu.it/includes/ajaxEditor.php?command=download&target=/web/htdocs/www.einaudilamezia.edu.it/home/archive/uploads/Correlazione_competenze_a_nuclei_tematici.pdf-2.pdf

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

Il gruppo classe è costituito da 11 studenti (3 ragazze e 8 ragazzi) che hanno frequentato e seguito con regolarità il percorso triennale, solo un ragazzo è ripetente (C. G). Anche durante questo anno scolastico la frequenza e la partecipazione alla vita della classe in buona parte dei casi è stata regolare e nel complesso positiva. Un piccolo gruppo di studenti ha dimostrato un'apprezzabile consapevolezza del proprio dovere di discente e uno spiccato senso di responsabilità nelle diverse fasi di realizzazione del percorso formativo; un'altra parte di alunni ha vissuto l'esperienza scolastica ed il percorso formativo con poca consapevolezza, limitato senso di responsabilità e scarso impegno nello studio.

La classe è abbastanza omogenea relativamente alla maturazione delle abilità di base in termini di conoscenze, abilità e competenze, sia pur con differenze qualitative e quantitative in riferimento alle competenze maturate. Solo pochi alunni si sono distinti per l'impegno costante e hanno partecipato abbastanza attivamente alle diverse proposte didattiche disciplinari ed interdisciplinari; desiderosi di apprendere, di migliorare e potenziare le loro competenze e contribuendo così ad un proficuo dialogo educativo. Un numero minore di alunni non ha manifestato un'adeguata motivazione nello studio, l'attenzione durante le lezioni è stata discontinua, non sempre costante è risultato lo studio individuale e permangono delle lacune in alcune discipline; in particolare, si rilevano gravi carenze formative in Scienze e cultura dell'alimentazione. La docente di Scienze dell'alimentazione, prof. Gallo Antonella, sin dall'inizio dell'anno scolastico si è attivata per favorire il recupero delle competenze di base mettendo in atto strategie e metodologie didattiche diversificate in funzione dei singoli bisogni formativi e tenendo conto degli stili di apprendimento dei singoli studenti.

Anche la partecipazione alle attività interdisciplinari proposte (UDA) non del tutto positiva e produttiva; alcuni alunni, infatti, non si sono impegnati adeguatamente per la presentazione del prodotto finale relativo alle UDA. Nel corso della discussione delle UDA sono emerse sostanziali differenze sul piano espositivo e di completezza della progettazione e realizzazione del compito autentico.

Per quanto riguarda le lingue straniere (Inglese- Francese), permangono difficoltà nell'esposizione orale per una buona parte di alunni.

Dal punto di vista disciplinare, il gruppo classe si è dimostrato sempre rispettoso verso i docenti e coeso nelle relazioni interpersonali tra pari. La maggior parte dei componenti del gruppo classe ha evidenziato un comportamento costruttivo, aperto, di reciproco scambio e di supporto all'altro.

Numerose sono state le attività extracurricolari, svolte durante il triennio, che li hanno visti coinvolti, tra cui quelle relative al Percorso per le Competenze trasversali e per l'Orientamento, nel corso delle quali il rapporto con gli adulti, spesso esperti esterni alla scuola, è avvenuto nel pieno rispetto delle regole. Hanno, anche, partecipato ad attività per l'Orientamento in uscita, incontrando Università presenti sul territorio regionale (" Magna Graecia"- "Unical") e nazionale (E-Campus).

Il Consiglio di Classe, attraverso un'attività programmata e di volta in volta verificata, ha perseguito obiettivi comuni volti alla formazione di personalità autonome, capaci di interagire in modo consapevole con la realtà. Anche il percorso trasversale di educazione civica ha mirato a sviluppare le competenze civiche, lo spirito critico formando cittadini consapevoli.

Nella programmazione curricolare e di ogni attività si è tenuto conto dei livelli di partenza degli allievi e si è cercato quanto più possibile di individualizzare l'azione didattica al fine di favorire il conseguimento degli obiettivi concordati da parte di tutti. Le attività pluridisciplinari e interdisciplinari (Uda) sono state finalizzate a favorire l'apprendimento di strategie cognitive, a sollecitare lo spirito di autonomia e la creatività e a sviluppare una visione multidisciplinare dei saperi.

Nel corso dell'anno scolastico il Consiglio di classe ha messo in atto tutte le strategie metodologiche e didattiche per migliorare i livelli di partenza e favorire un dialogo educativo positivo, motivante e coinvolgente per garantire a tutti i ragazzi/e il successo formativo, valorizzando e facendo leva sulle attitudini dei singoli discenti, nonché sui diversi stili di apprendimento.

L'insegnamento trasversale di Educazione civica è stato articolato, come deliberato dal Collegio dei docenti, in 33 ore annuali che ha coinvolto in modo specifico alcuni insegnamenti tenendo conto di quanto i dipartimenti prima, e i singoli consigli di classe poi, hanno deciso di attuare sviluppando il macronucleo tematico relativo allo sviluppo sostenibile (Agenda 2030).

Lo scopo di tale organizzazione didattica è stato quello di attribuire all'educazione civica una valenza di matrice valoriale trasversale e, evitando superficiali aggregazioni di contenuti teorici, di far emergere in ogni aspetto del sapere e dei contenuti disciplinari la prospettiva di cittadinanza e tutto ciò che, attraverso i saperi, è possibile concretizzare nella vita. Ai fini della valutazione è stata predisposta un'apposita rubrica inserita nel PTOF.

Percorso

MACROTEMATICA: COSTITUZIONE E SVILUPPO ECOSOSTENIBILE					
CLASSI QUINTE (ENO- SV - PD)					
DISCIPLINE	NUCLEI CONCETTUALI			CONOSCENZE	COMPETENZE
	Costituzione	Sviluppo economico e sostenibilità	Cittadinanza digitale		
ITALIANO STORIA (Tot. 10 ore)	Cittadini consapevoli			Valenza storico-culturale delle principali celebrazioni nazionali, esempio: - 4 novembre - 25 novembre - 27 gennaio - 10 febbraio - 8 marzo - 11 marzo - 17 marzo - 21 marzo - 25 aprile - 2 giugno	Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità. Maturare la consapevolezza di appartenenza ad una comunità (locale, nazionale ed europea)
SCIENZE E CULTURA DELLA ALIMENTAZIONE (Tot. ore 10)		Obiettivo 3 Salute e benessere		Le varie tipologie di diete sostenibili	Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico

		Obiettivo 12: Consumo e produzione responsabili		Le nuove tendenze alimentari dei prodotti agroalimentari del territorio	Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali
DTASR (Tot. ore 7)		Obiettivo 12: Consumo e produzione responsabile		Abitudini alimentari, economia del territorio e scelte sostenibili Organizzazione e funzioni dello Stato, dell'Unione europea e degli organismi internazionali	Comprendere l'importanza della crescita economica e sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente per uno sviluppo sostenibile Interagire con le istituzioni in modo responsabile e consapevole
LAB. CUCINA (Tot. ore 6)		Agenda 2030 Obiettivo 12 Consumo e Produzione Responsabili.		Menu e dietologia Marchi di qualità e prodotti legati al territorio	Comprendere l'importanza della crescita economica e sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente per uno sviluppo sostenibile

Il progetto PCTO, deliberato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio di Classe, finalizzato a valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio, è stato espletato secondo una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, tenendo conto della multidisciplinarietà e/o interdisciplinarietà formativa in aula in stretta relazione a con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda. I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, legati alla peculiarità dell'offerta formativa dell'istituto e in particolar modo alla realtà territoriale e distribuite secondo le esigenze del Territorio e dell'Istituto, sono state sviluppate a partire dal terzo anno per un monte ore minimo di 210 e hanno previsto, in aggiunta alle numerose attività svolte in Istituto quali convegni, concorsi, manifestazioni di vario genere, sia interne che esterne, l'introduzione di un periodo di stage in strutture ricettive e aziende del territorio. Tutte le attività espletate sia in contesti organizzativi e professionali, in aula, in laboratorio, o in forme simulate, hanno permesso agli studenti di acquisire/o potenziare, in stretto raccordo con i risultati di apprendimento, le competenze dell'indirizzo di studi e le competenze trasversali al fine di un consapevole orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi nella formazione superiore, anche non accademica.

ARTICOLAZIONE ORGANIZZATIVA ORARIA DEL PROGETTO NEGLI ANNI 2022-23, 2023-24, 2024-25

TIP	ATTIVITA' TERZO ANNO	ORE
1	ORIENTAMENTO	2
2	CORSO HACCP	4
2	CORSO SULLA SICUREZZA	4
3	Attività di stage presso le strutture ricettive del territorio e/o in istituto	90
	TOTALE	100
	ATTIVITÀ QUARTO ANNO	
1	Attività di stage presso le strutture ricettive del territorio e/o in istituto	80
2	PARTECIPAZIONE A EVENTI INTERNI ED ESTERNI	10
	TOTALE	90
	ATTIVITÀ QUINTO ANNO	
1	Stage nel settore di riferimento presso aziende del settore, partecipazione a manifestazioni, convegni, seminari, concorsi professionali e vari eventi inerenti il settore	20
	Azioni di coordinamento e supporto nelle attività formative e di orientamento	10
	Totale ore	210

Il percorso PCTO ha mirato a raggiungere nel complesso i seguenti obiettivi, coerenti e previsti dal livello quarto e quinto del Quadro europeo delle qualificazioni (EQF):

- **Competenza personale**, sociale e capacità di imparare a imparare, la capacità cioè di gestire il proprio apprendimento, di condurre una vita sana dal punto di vista fisico e mentale, per creare le condizioni adatte a lavorare bene in gruppo, agire in situazioni di complessità e gestire le dinamiche interpersonali in un'ottica inclusiva e costruttiva.
- **Competenza in materia di cittadinanza**, ovvero quelle capacità che consentono di partecipare alla vita civica grazie a una comprensione delle diverse strutture e regole che articolano la società, con una particolare attenzione verso il tema della sostenibilità, della conoscenza delle origini del patrimonio enogastronomico italiano, legato ai marchi di qualità e non solo.
- **Competenza imprenditoriale**, capacità di pensare, gestire e sviluppare progetti che apportano valore sociale, culturale o economico e che rappresentano quindi un'opportunità per il benessere della società.
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale** che implica la comprensione e il rispetto di idee e significati espressi e comunicati in maniera differente da contesti sociali diversi, attraverso varie forme culturali, creative e artistiche. Tutto questo comporta una comprensione del proprio ruolo all'interno della società e un impegno ad esprimere il senso della propria funzione.

UDA ORDINARIE SVOLTE (ELABORATE IN SEDE INTERDIPARTIMENTALE)

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO /I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 1/6/8 CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE	Interasse	UDA: Stili di vita sani ed equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione.	Asse dei linguaggi Asse scientifico - tecnologico	Francese Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina, pasticceria, sala, DTASR, Italiano	febbraio/aprile - Consegna elaborato entro il 07 e discussione entro il 14 aprile.	<u>CUCINA</u> Elaborazione e realizzazione, per gruppi di lavoro, di un menù di quattro portate/buffet dolce e salato in base ad una specifica situazione patologica indicata. Presentazione, anche in lingua straniera, dei piatti realizzati evidenziando caratteristiche nutrizionali, SWOT ANALYSIS

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEO 2 PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO	asse	UDA: Impresa ristorativa "differente" (CUCINA E ARTE BIANCA)	Asse scientifico - tecnologico	Laboratorio servizi enogastronomici cucina - sala, pasticceria DTASR	Ottobre /dicembre	Marketing plan di un'attività imprenditoriale

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 3/4 CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA	Interasse	UDA: Igiene e sicurezza a tutela del cliente	Asse scientifico - tecnologico Asse dei linguaggi	Laboratorio servizi enogastronomici cucina, scienza e cultura dell'alimentazione, lingue straniere, DTA	Ottobre prima settimana di febbraio	Creazione di un reel (max 2 min.) che evidenzia le fasi essenziali per la realizzazione di un prodotto nel rispetto delle norme di sicurezza alimentare. Ogni studente dovrà relazionare e argomentare sul lavoro svolto.

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 5/7 VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO	Interasse	UDA: Promuovere un'impresa turistica/ristorativa	Asse scientifico - tecnologico Asse dei linguaggi	Laboratorio servizi enogastronomici cucina, pasticceria, sala, scienza e cultura dell'alimentazione, lingue straniere, DTASR	Entro il 15 maggio	Promozione della propria impresa ristorativa (pub, ristorante, pizzeria, bar, pasticceria, panetteria, ecc.) attraverso la valorizzazione dei prodotti del territorio. In particolare ogni studente dovrà promuovere, all'interno dell'attività ristorativa

						<p>scelta, una specialità ad interesse regionale attraverso la realizzazione di una pagina promozionale che abbia una grafica e uno stile comunicativo corrispondente alla propria idea e che includa almeno un logo che attiri e rispecchi il locale, eventualmente svolgendo una ricerca su internet.</p> <p>Ogni studente dovrà relazionare e argomentare sul lavoro svolto.</p>
--	--	--	--	--	--	---

In allegato sono riportate le schede informative sui singoli insegnamenti **(AlI. 1)**

STRATEGIE/METODOLOGIE DIDATTICHE NELLE ATTIVITA'

METODOLOGIE	INSEGNAMENTI											
	ITALIANO	STORIA	MATEMAT	FRANCESE	INGLESE	SCIENZE E CUL. A LIM	A.STR. RIC.	DIR. TECN.	LAB. CUCINA	LAB. SALA E VEND.	SCIENZ. MOT.	RELIG. CATT.
Lezioni frontali	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezioni dialogate	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Correzione sistematica del lavoro domestico	x		x		x	x	x	x				
Attività laboratoriali	x			x	x		x	x	x	x		
Cooperative learning	x	x	x	x		x	x	x	x			
Lavori di gruppo	x	x	x	x		x	x	x	x			x
Brain storming	x	x	x	x				x				
Problem solving								x				
Esercitazioni guidate e autonome	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Classe capovolta								x				
.....												

PROGETTAZIONE PERCORSI DI ORIENTAMENTO

Come da D.M. n. 328/2022, concernente l'adozione delle Linee guida per l'orientamento, a partire dall'anno scolastico in corso, è stato progettato il modulo di orientamento formativo "Tutti fuori... Ed ora?" così articolato:

ATTIVITÀ PREVISTE	N. ORE
Attività di orientamento in uscita: Visite guidate presso le università operanti sul territorio regionale. Incontri di selezione del personale da parte di aziende presenti sul territorio regionale e nazionale. Incontri formativi con scuole di formazione professionale e/o ITS. Incontri con ex allievi di successo. Progettazione e organizzazione eventi legati alle peculiarità della scuola, anche su richiesta del territorio (enti, istituzioni pubbliche e private)	30

Di seguito sono riportate le attività formative realizzate che hanno visto la partecipazione dell'intera classe, di gruppi o di singoli:

	TIPOLOGIA	DESCRIZIONE
□	Attività di orientamento in uscita	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Incontro orientativo-informativo con i referenti del Tui Magic Life di Pizzo con resort in tutta Europa che hanno presentato la struttura turistica al fine di selezionare possibili candidati per lavorare durante la stagione estiva. ▪ Incontro orientativo-formativo con i responsabili della catena alberghiera Color Holiday di Milano Marittima che hanno presentato la loro struttura al fine di selezionare possibili candidati per lavorare durante la stagione estiva. ▪ Incontro orientativo-formativo con alcuni responsabili dell'azienda McDonald's di Lamezia Terme che hanno presentato l'azienda e le possibili opportunità di lavoro. ▪ Incontro orientativo-formativo di presentazione delle opportunità offerte dal programma Erasmus Vet post diploma, promosso e finanziato nell'ambito del programma Erasmus+ per svolgere un'esperienza lavorativa all'estero, entro un anno dal conseguimento del diploma. ▪ Info day di presentazione dei percorsi della Scuola di Alta Formazione Gastronomica In

		<p>Cibum.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Incontro orientativo con i docenti dell'Università UNICAL di Cosenza. ▪ Incontro orientativo con i docenti dell'Università <i>Magna Graecia</i> di Catanzaro. ▪ Incontro formativo-informativo col responsabile delle relazioni esterne ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana che ha illustrato i fabbisogni professionali delle imprese, le competenze necessarie per svolgere una professione e i percorsi formativi da intraprendere. ▪ Incontro col responsabile delle relazioni esterne di Intrecci - Accademia di Alta Formazione di Sala che ha illustrato i percorsi formativi post diploma che la Scuola propone. ▪ Attività orientamento in uscita – Progetto MIRIA-INSIEME CREIAMO IL FUTURO – Centro per l'impiego di Lamezia Terme finalizzata a supportare gli studenti nella transizione tra scuola, formazione, università, processi di orientamento e percorsi formativi brevi per l'acquisizione di competenze professionali digitali spendibili nel mercato del lavoro.
<input type="checkbox"/>	Progetti e manifestazioni culturali	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Partecipazione convegno "Il cibo della tradizione popolare, supporto per lo sviluppo turistico", promosso dal Consorzio PRO LOCO del Golfo in collaborazione con lo Sportello dei servizi al viaggiatore di Lamezia Terme.
<input type="checkbox"/>	Seminari e/o convegni con esperti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Attività formativa sulla biografia poetica di Franco Costabile in vista della visita alla mostra dedicata al poeta, "Ut Pictura Poësis", che gli alunni hanno poi fatto. ▪ Partecipazione incontro formativo "Il ruolo dell'informazione per la crescita del territorio" svoltosi presso il Teatro Grandinetti di Lamezia Terme. ▪ Partecipazione alla rappresentazione di "Uno, nessuno centomila" di Pirandello presso il Teatro Grandinetti di Lamezia Terme ▪ Attività formativa – Work shop Giustizia Riparativa a cura dell'impresa sociale PROMIDEA, con l'obiettivo di sensibilizzare i giovani sulla tematica della Giustizia Riparativa. ▪ Proiezione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa" - tratto dall'opera letteraria " Andare oltre il pantalone rosa" di Teresa Manes. Il film ha l'obiettivo di veicolare un messaggio di incoraggiamento a superare i momenti

difficili e mette in luce i valori di empatia e rispetto verso gli altri.

- Seminario formativo nell'ambito del Progetto "Officina UNIPA per la Legalità il contrasto alle mafie" del Dems e del Dipartimento di Scienze Politiche e relazioni internazionali dell'Università di Palermo. Visione docufilm "Falcone e Borsellino – Il fuoco della memoria, regia di Ambrogio Crespi.

STRUMENTI DI LAVORO E RISORSE

STRUMENTI DI LAVORO E RISORSE	INSEGNAMENTI										
	ITALIANO	STORIA	MATEMAT	FRANCESE	INGLESE	SCIENZE E CUL. A LIM	DIR. TECN. A STR. RIC.	LAB. CUCINA	LAB. SALA E VEND.	SCIENZ. MOT.	RELIG. CATT.
Libri di testo/web	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x
Testi di approfondimento	x	x	x	x					x		
Materiale elaborato dal docente	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Appunti e dispense	x		x	x	x	x	x	x		x	x
Dizionari	x			x							
Laboratori	x	x		x	x			x		x	
Strumenti multimediali	x	x	x	x	x	x	x				
Piattaforma G Suite per l'attivazione di classi virtuali e video conferenze	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Il processo di valutazione è stato incentrato non solo sulla maturazione di competenze non immediatamente riconducibili all'acquisizione di conoscenze, ma anche allo sviluppo di alcune competenze di carattere quali: apertura mentale, capacità di collaborare, creatività, flessibilità, problem solving, resilienza, comunicatività.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE

TIPOLOGIE	INSEGNAMENTI											
	ITALIANO	STORIA	MATEMAT	FRANCESE	INGLESE	SCIENZE E CUL. A LIM	A. STR. RIC.	DIR. TECN. A. STR. RIC.	LAB. CUCINA	LAB. SALA E VEND.	SCIENZ. MOT.	RELIG. CATT.
Interrogazione	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Produzione testi	x	x			x	x	x					x
Quesiti vero o falso				x	x	x	x					
Quesiti a scelta multipla	x	x		x	x	x	x					
Quesiti a risposta aperta	x	x		x	x	x	x	x				
Esercizi			x	x	x	x	x			x		
Problemi			x									
Trattazione sintetica	x	x				x			x			x
Analisi del testo	x											
Comprensione testi scritti e orali	x	x		x	x	x						x
Esercitazioni pratiche			x				x	x		x		
Colloqui-sondaggio	x	x	x	x	x	x		x		x		x
Presentazioni				x								
Relazioni scritte	x	x	x		x							x

CRITERI ADOTTATI

Si rimanda alle griglie elaborate e deliberate in sede collegiale, inserite nel PTOF.

ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1.	Tabellone scrutinio finale
2.	Copia verbale scrutinio finale
3.	Fascicoli personali degli alunni
4.	Griglie di valutazione ministeriali – Prima prova scritta
5.	Griglia di valutazione Seconda prova scritta

ALLEGATI

Allegato 1 - Schede informative sui singoli insegnamenti

ITALIANO- STORIA

DOCENTE	Prof. PANDOLFO Massimo
INSEGNAMENTO	ITALIANO e STORIA

VALORE E SENSO DELLA FAMIGLIA – CONTESTUALIZZAZIONE STORICA

UDA N.1

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
ITALIANO : La famiglia : significato e valore	interasse	Italiano Storia	Creazione di uno schema/mappa concettuale, attraverso cui spiegare il diverso modo che i due autori hanno di intendere la famiglia.	<p>Competenza N°2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.</p> <p>Competenza N°7: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>Giovanni Verga: la vita, la fase romantica e verista; il pensiero e la poetica, la conversione al verismo, i principi della poetica verista, le tecniche narrative, l'ideale dell'ostrica. Vita dei campi; Novelle rusticane; I Malavoglia e Mastro Don Gesualdo: contenuto e tematiche. Lettura e commento della Lupa;</p> <p>Giovanni Pascoli: la vita, il pensiero e la poetica; il decadentismo nella poetica del fanciullino, il simbolismo: il nido, i fiori, le campane, la siepe; l'innovazione stilistica. Myricae, Canti di Castelvecchio e Primi poemetti: contenuto e tematiche. Analisi, parafrasi e commento del "X Agosto".</p>

STORIA : L'età giolittiana	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.	<p>Competenza N°1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.</p>	<p>Destra storica; Sinistra storica. Decennio giolittiano: le riforme sociali Il suffragio universale L'invenzione delle ferrovie Il protezionismo Il triangolo industriale</p>
--------------------------------------	-----------	--------------------------------------	--	---	---

I poeti e la guerra					
UDA N.2					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
ITALIANO I poeti e la guerra	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi; confronto tra i poeti, anche servendosi di strumenti digitali; discussione	Competenze N°2 N°7	<p>Gabriele D'Annunzio: la vita, le imprese da combattente e la marcia su Fiume, il legame con Mussolini; la differenza con Pascoli; l'estetismo, il superomismo e il panismo. Il Piacere, il Notturmo: contenuti e tematiche.</p> <p>Giuseppe Ungaretti: il poeta soldato e l'adesione al fascismo; le innovazioni stilistiche e l'ermetismo, pensiero e poetica. L'Allegria - Sentimento del tempo - il Dolore: contenuto e tematiche, la diversità stilistica. Analisi, parafrasi e commento di "Veglia",</p>

					“Sono una creatura”, “Soldati”
STORIA Gli orrori e le crudeltà della guerra	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale dei contenuti appresi e confronto	Competenze N°1 N°4	La Prima guerra mondiale: Triplice Intesa e Triplice alleanza; dalla guerra lampo alla guerra di trincea; interventisti e neutralisti; il tradimento dell’Italia; la disfatta di Caporetto; l’entrata in guerra degli Stati Uniti; la sconfitta della Germania; la conferenza di Parigi e il ruolo di Wilson; il trattato di Versailles La Seconda guerra mondiale: il patto di non aggressione e l’asse Roma-Berlino; la teoria dello spazio vitale; la dichiarazione di guerra e il sistema delle alleanze; la tragica soluzione finale; il 1943: lo sbarco in Sicilia e in Normandia; l’armistizio e l’Italia divisa in due; la tragica resa del Giappone e la fine della guerra.

La pura follia umana					
UDA N.3					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
ITALIANO Le debolezze della psiche umana	interasse	Italiano Storia	Relazione orale o scritta su uno degli autori studiati, dalla quale possa emergere il concetto di follia, facendo riferimento anche ai regimi totalitari	Competenze N°2 N°7	Luigi Pirandello: l’adesione al fascismo; le disavventure familiari; il contrasto tra vita e forma; la maschera e il relativismo conoscitivo; l’umorismo e il sentimento del contrario. Le Novelle per un anno, Il Fu Mattia Pascal, Uno, nessuno e centomila: contenuto e tematiche. Lettura e commento di “Il treno ha fischiato”.

STORIA I regimi totalitari	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale dei contenuti appresi e confronto	Competenze N°1 N°4	I totalitarismi: Fascismo: il biennio rosso; la formazione dei fasci di combattimento; la marcia su Roma; dallo stato parlamentare allo stato autoritario. L'assassinio di Matteotti e la secessione dell'Aventino; le leggi fascistissime; i Patti Lateranensi. Nazismo: le condizioni del trattato di Versailles; l'esposizione della teoria razzista in Mein Kampf e la fondazione del partito nazista; la nazificazione della Germania e il lager; le leggi di Norimberga; la notte dei cristalli; il regime del Terrore.
--------------------------------------	-----------	--------------------------------------	---	---	--

Libro di testo utilizzato

- RONCORONI ANGELO, MIA NUOVA LETTERATURA (LA) - VOLUME 3 - DALL'UNITA' D'ITALIA A OGGI, CARLO Signorelli EDITORE.
- CALVANI VITTORIA, STORIA E PROGETTO - VOLUME 5, A. MONDADORI SCUOLA.

Scienze e Cultura dell'Alimentazione

DOCENTE	Prof.ssa Gallo Antonella
INSEGNAMENTO	Scienza e cultura dell'alimentazione

FOCUS NUCLEO TEMATICO: CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA

UDA N. 1: Igiene e sicurezza a tutela del cliente

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori ”	Interesse	Diritto e tec. amm. Lab. cucina Lab. sala-bar	Presentazioni multimediali e e/o relazione individuale	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. - 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	Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la

				<p>esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità</p>	<p>preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione e/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p>
--	--	--	--	--	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE

Insegnamento: Scienza e cultura dell'alimentazione

UDA N. 2: "Stili di vita sani e equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione"

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
"Trattare il cliente come se fosse unico"	<p>asse, interasse, mono</p> <p>disciplinare</p>	<p>Diritto e tec.amm.</p> <p>Lab. cucina</p> <p>Lab. sala-bar</p> <p>Lingue straniere</p>	<p>Presentazioni multimediali e/o relazione individuale</p>	<p>n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione e dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. (LIVELLO QNQ 4)</p> <p>n.4 Predisporre</p>	<p>- Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni</p>

			<p>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. (LIVELLO QNQ 4)</p> <p>n.5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (LIVELLO QNQ 4)</p> <p>n.6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. (LIVELLO QNQ 3/4)</p>	<p>alimentari</p> <p>-Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione / presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>- Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. (LIVELLO QNQ 3/4)</p> <p>-Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>-Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione / presentazione</p>
--	--	--	---	---

					<p>dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>- Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. (LIVELLO QNQ 3/4)</p>
--	--	--	--	--	---

FOCUS NUCLEO TEMATICO VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

UDA N.3: Promuovere un'impresa turistica/ristorativa

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LA CALABRIA...DENTRO E FUORI LO STIVALE	Interasse	<p>Diritto e tec. amm.</p> <p>Lab. cucina</p> <p>Lab. sala-bar</p>	Presentazioni multimediali e/o relazione individuali	<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 enog.</p> <p>- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione</p>	<p>-Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>-Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti</p>

				<p>locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>-Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>dolciari e di arte bianca.</p> <p>-Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)</p>
--	--	--	--	--	---

Libro di testo utilizzato

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • “Scienza e cultura dell'alimentazione”- Vol.5 - Autore A. Machado |
|---|

Francese

DOCENTE	Prof. ssa Parisi Novella
INSEGNAMENTO	Lingua Francese

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

UDA N.1

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LINGUA FRANCESE Alimentation et nutrition. Se nourrir veut dire donner à notre corps toutes les substances dont il a besoin pour rester en bonne santé	interasse	Francese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Presentazione in power point di tematiche proposte	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire nei diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentation et nutrition ▪ Nutriments : macronutriments et micronutriments ▪ Fonctionnement : vitamines et sels minéraux ▪ Nouvelle pyramide alimentaire <p>Funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate. ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche

UDA N.2

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<p>LINGUA FRANCESE Promotion de la santé: alimentation saine, équilibrée et durable. Prévention des maladies alimentaires</p>	interasse	Francese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.	<p>N. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alimentation et santé : alimentation saine, ▪ équilibrée et durable ▪ Diète méditerranéenne et durabilité. ▪ Régimes alimentaires ▪ Maladies liées à l'alimentation : hypercholestérolémie, obésité, diabète. Allergies et intolérances (maladie cœliaque) <p style="text-align: center;"><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate. ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.

Igiene e sicurezza in cucina

UDA N.3					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LINGUA FRANCESE Contamination des aliments	interasse	Francese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La sécurité alimentaire en restauration: HACCP. Les différents types de contaminations alimentaires <u>Funzioni</u> ▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate. ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.

Promuovere un'impresa turistica sul web

UDA N.4

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LINGUA FRANCESE Promouvoir son restaurant	interasse	Francese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	. Étude du marché · Marketing mix · Publicité

Libro di testo utilizzato

- Silvia Ferrari, Henri Dubosc, **Côté cuisine, côte salle**, Minerva scuola

Inglese

DOCENTE	Prof. ssa Franca Notaro
INSEGNAMENTO	Lingua Inglese

FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE : ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA n 1 MORE THAN NUTRITION

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
NUTRITION AND HEALTH	interasse	Inglese Francese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.	<p>N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>Healthy eating</p> <p>The Eatwell Plate: the five food groups: what we should eat and what we should avoid as a part of a healthy diet.</p> <p>The traditional healthy Mediterranean diet pyramid: more than just a diet.</p> <p>Funzioni: ▪Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate</p>

UDA N. 2: PROMOZIONE DELLA SALUTE E PREVENZIONE DELLE MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE.

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
HEALTH PROMOTION: THE HEALING POWER OF FOOD	interasse	Inglese Francese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina.	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Presentazione anche in lingua straniera, di prodotti di pasticceria o da forno che tengano conto di particolari situazioni patologiche.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro N. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	Lifelong nutrition Diet and nutrition. The Mediterranean diet. Other types of diet: Japanese diet, French diet, West African diet, Nordic diet. Alternative diets: vegetarian diet, vegan diet, macrobiotic diet, raw food diet. Religious dietary choices. Teen and sport diets. Top ten tips for teenagers Special diets for food allergies and intolerances. Fast food VS Slow food. The Slow food movement Eating disorders Cardiovascular diseases. Risk

					factors of cardiovascular diseases. The diet. Obesity and overweight
--	--	--	--	--	---

FOCUS NUCLEO TEMATICO - CULTURA DELLA QUALITÀ TOTALE E SICUREZZA

UDA N.3 Contamination and food safety

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Contamination and food safety	interasse	Inglese Francese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Redigere, anche in lingua straniera, una lista di avvertenze e/o indicazioni da affiggere nei vari settori delle imprese ristorative.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	Food Contamination. Food borne diseases. Bacteria and food poisoning Food safety and food hazards. The HACCP system. HACCP principles. Risk and preventive measures. Hygiene rules and procedures. The Tetra Pack history. Food preservation Funzioni: Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate. Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. Dare istruzioni.

FOCUS NUCLEO TEMATICO - VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

UDA N.4 MARKETING AND PROMOTION

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Marketing and promotion	interasse	Inglese Francese Laboratorio cucina e sala Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva Italiano	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Promuovere sui social (Instagram, ecc) l'apertura di un ristorante tipico.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	The Marketing Mix. Marketing and promotion Business Image Customer Profiling Marketing Strategies The Effect of the Internet On the Catering Industry

Libro di testo utilizzato

- **Mastering Cooking &Service- Morrison Smith- Eli**
- **Materiale fornito dal docente**

Matematica

DOCENTE	Prof. Ruffa Paolo
INSEGNAMENTO	Matematica

UDA N.1: COMPLEMENTI DI ALGEBRA (RICHIAMI E/O APPROFONDIMENTO)

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
MATEMATICA- COMPLEMENTI DI ALGEBRA	Monodisciplinare	MATEMATICA	Compito di realità (riguardante la risoluzione matematica di una situazione reale) e/o prove di competenza (che possono consistere in una verifica scritta o orale in cui siano presenti problemi aperti) e/o realizzazione di una mappa concettuale o un elaborato che schematizzi le conoscenze acquisite	N°8 – N°12	<ul style="list-style-type: none"> ·Equazioni e disequazioni di primo grado · Sistemi di disequazioni di primo grado e disequazioni fratte di primo grado Equazioni e disequazioni di secondo grado · Sistemi di disequazioni, disequazioni fratte di secondo grado · Intervalli di numeri reali · Problemi di primo e secondo grado

UDA N.2: LE FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE E LO STUDIO DI FUNZIONI

Insegnamento/UD A	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
MATEMATICA- COMPLEMENTI DI ALGEBRA	Monodisciplinare	MATEMATICA A	Compito di realtà (riguardante e la risoluzione matematica di una situazione reale) e/o prove di competenza (che possono consistere in una verifica scritta o orale in cui siano presenti problemi aperti) e/o realizzazione di una mappa concettuale o un elaborato che schematizzino le conoscenze acquisite	N°8 – N°12	<p>Le funzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Le funzioni e loro proprietà; concetto di funzione anche nella vita reale · Funzioni reali di variabile reale · Classificazione delle funzioni · Funzioni elementari e relativi grafici · Dominio di una funzione e sua rappresentazione grafica nel piano cartesiano · L'algebra dei limiti: · Approccio intuitivo al concetto di limite · Limite di una funzione in un punto o all'infinito, limiti finiti e infiniti · Operazioni sui limiti · Il calcolo dei limiti e le forme indeterminate · Le funzioni continue · Gli asintoti e loro ricerca. <p>Eventuale approf.: Le derivate</p> <ul style="list-style-type: none"> · Le derivate fondamentali e le principali

					regole di derivazione
--	--	--	--	--	-----------------------------

Libro di testo utilizzato

- "Matematica in cucina, in sala e in albergo" Autori Bergamini- Barozzi- Trifone- Ed. Zanichelli

Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva

DOCENTE	Prof. Gino Scalese
INSEGNAMENTO	Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva

FOCUS NUCLEO TEMATICO: CLIENTE ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA N.1: Alimentazione salute e nuove tendenze in campo alimentare

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Alimentazione, salute e nuove tendenze in campo alimentare	Intersese	Laboratorio di pasticceria Lingua Francese Lingua Inglese Matematica Scienza e cultura dell'alimentazione	Presentazione orale dei contenuti. Breve presentazione e cartacea/multimediale di un'offerta BIO.	<p>N. 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>N.4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) Perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>N. 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. N.6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evoluzione dei consumi e abitudini alimentari. • I marchi di qualità alimentare e relativa normativa. • I prodotti a KM 0 • Analizzare il mercato turistico nelle sue forme e interpretare le dinamiche. • Le nuove tendenze del turismo mondiale promosse dall'OMT. • Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime

				professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	
--	--	--	--	--	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO: VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

UDA N.2: La promozione d'immagine di un locale "ECO FRIENDLY" nel proprio territorio

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
La promozione d'immagine di un locale "Eco friendly" nel proprio territorio	Interasse	Laboratorio di pasticceria Lingua Francese Lingua Inglese Matematica Scienze e cultura dell'alimentazione	Presentazione orale dei contenuti. Una breve presentazione multimediale che rappresenti una proposta di marketing mix per promuovere il locale	N. 1: Utilizzare tecniche tradizionali ed 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. N. 2 Supportare la pianificazione e la gestione di processi di approvvigionamento di	Agenda 2030: obiettivo 12 - Le tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico operativo. Le tecniche di web marketing. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza

				<p>produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>N.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari di panificazione locale, nazionale ed internazionale utilizzando tecniche tradizionali ed innovative.</p> <p>n. 11 Contribuire alla strategie di destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali ed ambientali delle tipicità enogastronomiche delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime</p>
--	--	--	--	--	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO: PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO

UDA N.3: Un'impresa di successo

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze
Un'impresa di successo	Interasse	Laboratorio di pasticceria	<p>Presentazione orale dei contenuti delle norme per avviare e gestire un'attività.</p> <p>Produrre un elaborato scritto multimediale su una storia aziendale di successo che evidenzia le scelte di pianificazione e programmazione.</p>	<p>N.4: Predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari)</p> <p>Perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. N.9:</p>

				<p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione e efficienza aziendale.</p> <p>N.10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>
--	--	--	--	---

FOCUS NUCLEO TEMATICO: CLIENTE ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA N.4 La strategia di sicurezza dai campi alla tavola (from farm to fork)

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
La strategia di sicurezza dai campi alla tavola (from farm to fork)	Interasse	Laboratorio di pasticceria Lingua Francese Lingua Inglese Scienze e cultura dell'alimentazione	Esposizioni orali sulle normative analizzate Presentazione di una filiera	N.3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • La normativa relativa all'igiene alimentare dei prodotti. • Sicurezza sul lavoro. • I contratti delle imprese turistico-ristorative. • La responsabilità degli operatori di settore

Libro di testo utilizzato

"Gestire le imprese ricettive" – S. Rascioni- F. Ferriello- Editore Rizzoli

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

DOCENTE	Prof. Guarino Domenico
INSEGNAMENTO	Lab. Servizi Enogastronomici- Settore cucina

FOCUS “Cultura della Qualità Totale e Sicurezza”, NUCLEO TEMATICO 3/4

UDA N.1: Igiene e sicurezza a tutela del cliente

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenza/e	Conoscenze
Igiene	Intera	Laboratorio servizi enogastronomici sala. Scienza e cultura dell'alimenta	Creazione di un reel (max 2 min.) che evidenzia le fasi essenziali per la realizzazione di un prodotto nel rispetto delle norme di sicurezza alimentare	<p>n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovere le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura</p>	<p>-Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</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 igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>-Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.</p> <p>-Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>-Elementi di eco-gastronomia.</p> <p>-Concetti di sostenibilità e certificazioni.</p> <p>-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</p>

<p>e sicurezza a tutela del cliente</p>		<p>zione. Lingue straniere. Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.</p>	<p>e. ogni studente dovrà relazionare e argomentare.</p>	<p>dell'innovazione. n°3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. n°4: Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. n°5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. n°7: Progettare, anche con</p>	<p>alimentari. -Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. -Tecniche innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. -Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti. -Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale. -Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari. -Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. -</p>
---	--	--	--	---	---

				<p>tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	
--	--	--	--	--	--

FOCUS "Progettazione di un prodotto e/o servizio", NUCLEO TEMATICO 2**UDA N. 2: Impresa ristorativa differente**

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenza/e	Conoscenze
Impresa ristorativa differente	interasse	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.	Produzione e presentazione di un elaborato multimediale su una attività a scelta.	1-2-3-4-6-10	Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Il marketing e le tipologie di clientela. Principi di estetica e tecniche di presentazione dei piatti.

FOCUS "Cliente: esigenze e aspettative", NUCLEO TEMATICO 1/6/8/

UDA N. 3 Stili di vita sani ed equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze/e	Conoscenze
Stili di vita sani ed equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione.	Interasse	Scienza e cultura dell'alimentazione. Lingue straniere. Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva. Italiano e Storia.	Elaborazione e presentazione di menù e piatti che tengano conto di particolari situazioni patologiche	1-2-4-5-6-7-9	<p>Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Tecniche di programmazione e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.</p> <p>Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi.</p> <p>Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.</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>Agenda 2030: obiettivo 12.</p> <p>Tecniche innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Concetti di qualità.</p> <p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.</p> <p>tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti.</p> <p>Principi di estetica e</p>

					tecniche di presentazione di piatti. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.
--	--	--	--	--	--

FOCUS "Valorizzazione del made in Italy e promozione del territorio" NUCLEO TEMATICO 5/7

UDA N. 4: Promuovere un'impresa turistica/ristorativa

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenza/e	Conoscenze
Promuovere un'impresa turistica/ristorativa	Interasse	Laboratorio servizi enogastronom. sala. Scienza e cultura dell'alimentazione. Lingue straniere. Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.	Presentazione orale e scritta dei contenuti. Promuovere la propria impresa ristorativa (pub, ristorante, pizzeria, ecc.) attraverso la valorizzazione dei prodotti del territorio	1-5-7-8-9-11-	Agenda 2030: obiettivo 12 Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine. Principi di estetica e tecniche di presentazione dei piatti. Riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.

					<p>Metodologie e tecniche di promozione territoriale.</p> <p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità.</p>
--	--	--	--	--	---

Libro di testo utilizzato

- Professionisti in cucina- G. Salviani- Ed. Hoepli
- Materiale fornito dal Docente

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

DOCENTE	Prof. GULLA' ANGELO
INSEGNAMENTO	Laboratorio sala e vendita

FOCUS NUCLEO TEMATICO: CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA

UDA N. 1: Igiene e sicurezza a tutela del cliente

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
“Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori”	Interasse	Diritto e tec. amm. Lab. cucina Lab. sala-bar	Presentazioni multimediali e e/o relazione individuale	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. - 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	Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Le norme UNI EN ISO Le certificazioni di qualità : DOP , IGP , PAT ,STG, DECO La qualità percepita : le aspettative della

				<p>clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità</p>	<p>clientela</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e</p> <p>conservazione e dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione e</p>
--	--	--	--	---	--

UDA N. 2: "Menù e diete per stili di vita sani, eco sostenibili e equilibrati"					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
"Tratta il cliente come se fosse unico"	Interasse	Diritto e tec.amm. Lab. cucina Lab. sala-bar Lingue straniere	Presentazioni multimediale e/o relazione individuale	<p>n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. (LIVELLO QNQ 4)</p> <p>n.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	L'enogastronomia regionale in pillole Le analisi organolettiche dei cibi e delle bevande Le varietà dell'olio d'oliva

				<p>(LIVELLO QNQ 4)</p> <p>n.5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (LIVELLO QNQ 4)</p> <p>n.6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. (LIVELLO QNQ 3/4)</p>	
--	--	--	--	---	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Insegnamento: Sala e Vendita

UDA N.3: Promuovere un'impresa turistica/ristorativa

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LA CALABRIA...DENTRO E FUORI LO STIVALE	asse, interasse, mono disciplinare	Diritto e tec.amm Lab. cucina Lab. sala-bar	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	-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. - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative -Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la	-Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, La produzione del vino (le migliori etichette italiane) La produzione della birra (le migliori birre commerciali) La produzione dei distillati (consolidamento) I migliori distillati premium -Tecniche di gestione Forme di gestione Le risorse

				<p>promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p>	<p>umane</p> <p>Le normative del settore</p> <p>L'elaborazione e del menu</p> <p>Il valore strategico dell'approvvigionamento</p> <p>Le tecnologie informatiche nella ristorazione</p>
--	--	--	--	---	--

Libro di testo utilizzato

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • “Tecniche avanzate per sala e vendita, bar e sommellerie” Editore Bulgarini |
|---|

Scienze Motorie

DOCENTE	Prof. Gianluca Butera
INSEGNAMENTO	Scienze Motorie

UDA N. 1 ...Il battito vitale						
Insegnamento/UD A (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze motorie e sportive	Mono disciplinare	Scienze Motorie	Conoscere organi, apparati e semplici elementi di anatomia.	Competenza area generale: COMPETENZ A n. 9 liv. 5 QNQ	Conoscere l'apparato cardiocircolatorio e il suo funzionamento.	Ottobre - maggio

UDA N. 2Alta intensità						
Insegnamento/UD A (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze motorie e sportive	Mono disciplinare	Scienze Motorie	Praticare attività di movimento per migliorare la forza massima, veloce e resistente. Rilevare la frequenza cardiaca prima, durante e dopo l'attività fisica	Competenza area generale: COMPETENZ A n. 9 liv. 5 QNQ	Conoscere gli effetti dell'attività fisica sull'apparato cardiocircolatorio. Conoscere le attività fisiche a carattere anaerobico lattacido e alattacido.	Ottobre - maggio

Libro di testo utilizzato

- Materiali forniti dal docente-
- Libro di testo consigliato- "Energia pura" Autori: Rampa- Salvetti- Ed. Juvenilia Scuola

Religione Cattolica

DOCENTE	Prof.ssa MARCELLA SPENA
INSEGNAMENTO	Religione

FOCUS NUCLEO TEMATICO

UDA N. L'UOMO E IL MONDO

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<p>L'Etica del lavoro.</p> <p>La questione ambientale.</p> <p>La formazione della persona umana</p>	Asse, interasse, monodisciplinare	Religione Cattolica	Dissertazioni sintetiche e dialogate sulle tematiche e trattate.	<p>n.1) Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>n.8) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p>	Conoscere, in un contesto di pluralismo culturale complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con riferimento alla bioetica, lavoro, giustizia sociale, questione ecologica e sviluppo sostenibile.

Libro di testo utilizzato

- La vita davanti a noi. Autore: L. Solinas

Allegato 2 -

GRIGLIE DI VALUTAZIONE MINISTERIALI PRIMA PROVA SCRITTA

Allegato 2 – Griglia di valutazione seconda prova

I PROVA – TIPOLOGIA A		CLASSE.....
ALUNNO/A.....		
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Indicatori generali		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo articolato in maniera chiara e ordinata (9-10)	
	Testo non sempre strutturato in modo corretto, ma nel complesso ordinato (6-8)	
	Testo per nulla o poco articolato, disordinato (1-5)	
Coesione e coerenza testuale	Testo coerente e coeso (9-10)	
	Perlopiù coerente e coeso, anche se schematico (6-8)	
	Disordinato e poco coeso (1-5)	
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo (9-10)	
	Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo (6-8)	
	Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali, uso di registri comunicativi poco o per nulla adeguati al contesto (1-5)	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma corretta, con rare imprecisioni (9-10)	
	Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti (6-8)	
	Gravi errori ripetuti con frequenza (1-5)	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze ampie, sicure e documentate (9-10)	
	Conoscenze essenziali, ma corrette (6-8)	
	Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione personale approfondita e originale (9-10)	
	Valutazioni non sempre motivate, ma nel complesso l'elaborazione personale risulta originale (6-8)	
	Giudizi critici appena accennati o poco originali (1-5)	
Indicatori specifici		
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Preciso rispetto dei vincoli (9-10)	
	Vincoli sostanzialmente rispettati (6-8)	
	Vincoli rispettati in parte (1-5)	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Temi principali pienamente compresi (9-10)	
	Comprensione parziale delle tematiche trattate dall'autore (6-8)	
	Scarsa comprensione delle tematiche trattate dall'autore (1-5)	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Analisi approfondita dello stile dell'autore (9-10)	
	Analisi stilistica non sempre approfondita e/o in parte errata (6-8)	
	Analisi stilistica superficiale o assente (1-5)	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Il senso profondo del testo è stato pienamente compreso (9-10)	
	Il significato letterale del testo è stato compreso, il suo senso profondo soltanto in parte (6-8)	
	Il significato letterale del testo e/o il suo senso profondo è stato poco o per nulla compreso (1-5)	
Firma docente	Totale (Ig+Is) Punteggio in ventesimi = Punteggio totale/5 Punteggio in decimi = Punteggio totale/10/100/20 ../10

I PROVA – TIPOLOGIA B

ALUNNO/A..... CLASSE

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Indicatori generali		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo articolato in maniera chiara e ordinata (9-10)	
	Testo non sempre strutturato in modo corretto, ma nel complesso ordinato (6-8)	
	Testo per nulla o poco articolato, disordinato (1-5)	
Coesione e coerenza testuale	Testo coerente e coeso (9-10)	
	Perlopiù coerente e coeso, anche se schematico (6-8)	
	Disordinato e poco coeso (1-5)	
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo (9-10)	
	Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo (6-8)	
	Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali, uso di registri comunicativi poco o per nulla adeguati al contesto (1-5)	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma corretta, con rare imprecisioni (9-10)	
	Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti (6-8)	
	Gravi errori ripetuti con frequenza (1-5)	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze ampie, sicure e documentate (9-10)	
	Conoscenze essenziali, ma corrette (6-8)	
	Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione personale approfondita e originale (9-10)	
	Valutazioni non sempre motivate, ma nel complesso l'elaborazione personale risulta originale (6-8)	
	Giudizi critici appena accennati o poco originali (1-5)	
Indicatori specifici		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Tesi e argomentazioni individuate chiaramente (14-15)	
	Tesi individuata correttamente, argomentazioni solo in parte riconosciute (9-13)	
	Tesi non individuata o non compresa, argomentazioni parzialmente o per nulla riconosciute (1-8)	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Percorso ragionativo chiaro, supportato da connettivi precisi e adeguati (14-15)	
	Percorso ragionativo in generale coerente, supportato da un uso adeguato, seppure non sempre corretto, dei connettivi (9- 13)	
	Percorso ragionativo non coerente, caratterizzato da assenza o da uso non corretto dei connettivi (1-8)	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti ampi, sicuri e documentati (9-10)	
	Riferimenti essenziali, ma corretti (6-8)	
	Riferimenti inadeguati, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)	
Firma docente	Totale (lg+ls)100
	Punteggio in ventesimi = Punteggio totale/5/20
	Punteggio in decimi= Punteggio totale/10/10

I PROVA - TIPOLOGIA C		
ALUNNO/A.....		CLASSE.....
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Indicatori generali		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo articolato in maniera chiara e ordinata (9-10)	
	Testo non sempre strutturato in modo corretto, ma nel complesso ordinato (6-8)	
	Testo per nulla o poco articolato, disordinato (1-5)	
Coesione e coerenza testuale	Testo coerente e coeso (9-10)	
	Perlopiù coerente e coeso, anche se schematico (6-8)	
	Disordinato e poco coeso (1-5)	
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo (9-10)	
	Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo (6-8)	
	Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali, uso di registri comunicativi poco o per nulla adeguati al contesto (1-5)	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma corretta, con rare imprecisioni (9-10)	
	Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti (6-8)	
	Gravi errori ripetuti con frequenza (1-5)	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze ampie, sicure e documentate (9-10)	
	Conoscenze essenziali, ma corrette (6-8)	
	Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione personale approfondita e originale (9-10)	
	Valutazioni non sempre motivate, ma nel complesso l'elaborazione personale risulta originale (6-8)	
	Giudizi critici appena accennati o poco originali (1-5)	
Indicatori specifici		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	Traccia pienamente rispettata in tutte le sue componenti (14-15)	
	Traccia rispettata parzialmente (9-13)	
	Traccia poco o per nulla rispettata (1-8)	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione condotta con chiarezza e ordine (14-15)	
	Esposizione non sempre lineare e ordinata, ma senza che questo pregiudichi la comprensione del messaggio (9-13)	
	Esposizione poco ordinata e non lineare, che compromette in parte o totalmente la comprensione del messaggio (1-8)	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Riferimenti ampi e sicuri (9-10)	
	Riferimenti essenziali, ma corretti (6-8)	
	Riferimenti inadeguati (1-5)	
Firma docente	Totale (lg+ls) Punteggio in ventesimi = Punteggio totale/5 Punteggio in decimi = Punteggio totale/10	.../100 /20 /10

Allegato 3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA

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

INDICATORI	Livelli	DESCRITTORI	PUNTI	Punteggi
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Comprende parzialmente e seleziona con difficoltà le informazioni riportate nel testo introduttivo, nella tematica proposta o nella consegna operativa	1	
	II	Comprende e seleziona limitatamente agli aspetti essenziali, le informazioni riportate nel testo introduttivo, nella tematica proposta o nella consegna operativa	2	
	III	Comprende e seleziona correttamente tutte le informazioni riportate nel testo introduttivo, nella tematica proposta o nella consegna operativa	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Utilizza in maniera limitata e poco pertinente le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera parziale le connessioni tra tematiche di ambiti affini	1-2	
	II	Utilizza con ridotta consapevolezza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera essenziale le connessioni tra tematiche di ambiti affini	3	
	III	Utilizza in maniera adeguata le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera sufficiente le connessioni tra tematiche di ambiti affini	4	
	IV	Utilizza con coerenza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera efficace le connessioni tra tematiche di ambiti affini	5	
	V	Padroneggia con consapevolezza e senso critico le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera completa ed efficace le connessioni tra tematiche di ambiti affini	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Coglie in maniera superficiale gli aspetti delle problematiche proposte ma non è in grado di proporre soluzioni	1-2	
	II	Rileva parzialmente gli aspetti essenziali delle problematiche, attivando conoscenze e abilità non sempre pertinenti alla richiesta ed elaborando percorsi risolutivi talvolta non efficaci	3-4	
	III	Rileva gli aspetti essenziali delle problematiche ed attiva, in maniera quasi sempre coerente, conoscenze e abilità che utilizza per elaborare soluzioni prevedibili	5	
	IV	Identifica correttamente le problematiche, selezionando con pertinenza conoscenze ed abilità che utilizza, in maniera adeguata, per elaborare soluzioni; limitate le capacità di controllo, auto-regolazione e di pensiero critico	6	
	V	Identifica correttamente le problematiche, seleziona,	7	

		in maniera coerente alla richiesta, conoscenze ed abilità che utilizza, efficacemente, per proporre soluzioni, anche originali. Discrete le capacità di controllo, auto-regolazione e di pensiero critico		
	VI	Analizza correttamente situazioni problematiche di diversa complessità, attivando, nella risoluzione, conoscenze ad abilità che utilizza in maniera coerente, flessibile e creativa. Mostra buone capacità di controllo e auto-regolazione, giustificando con senso critico le soluzioni proposte	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o non sempre corretto, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico di settore	2	
	III	Si esprime con piena padronanza lessicale e semantica e utilizza in modo preciso e accurato un lessico del settore professionale vario e articolato	3	
Punteggio totale della prova				