



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

I.P.S.S.E.O.A. - I.P.S.I.A. "ETTORE MAJORANA"

BARH11000E - c.f. 93510760726 - Cod. Univoco : FKMXFF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

I.P.S.S.E.O.A. - I.P.S.I.A.
"ETTORE MAJORANA"

Prot. n. 6854

Data 13 Maggio 2025

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE: V

SEZ: A/ENO

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA

SETTORE: ALBERGHIERO

SEDE: SAN PAOLO

Il Docente Coordinatore
Prof.ssa Ladisa Elena Carmela

Ladisa Elena Carmela

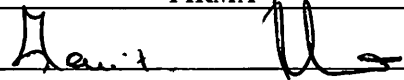
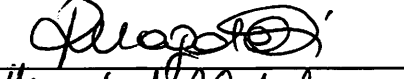
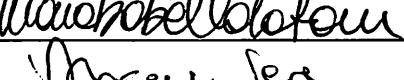
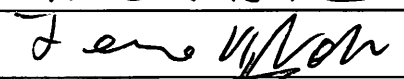



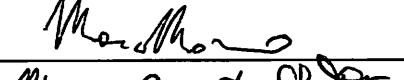
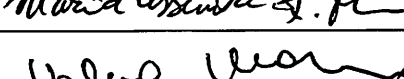
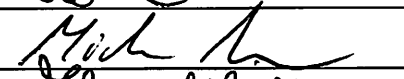
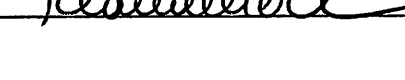



Il Dirigente Scolastico
dott.ssa Paola Petruzzelli



Paola Petruzzelli

1.	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
2.	DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	
	2.1 Breve descrizione del contesto	
	2.2 Presentazione dell'Istituto	
3.	DESCRIZIONE DELLA CLASSE	
	3.1 Composizione e storia della classe	
	3.2 Profilo della classe	
4.	INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	
	4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)	
	a. Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del Settore Servizi	
	4.3 Quadro orario settimanale	
5.	INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	
	5.1 Interventi per gli alunni con disabilità	
	5.2 Interventi per gli alunni con DSA e con altri bisogni educativi speciali	
6.	INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA	
	6.1 Metodologie e strategie didattiche	
	6.2 Obiettivi trasversali	
7.	SCELTE ORGANIZZATIVE	
	7.1 Piano didattico annuale per materia	
	7.2 Attività di recupero: metodologia, obiettivi, tempi e modalità	
	7.3 Ambienti di apprendimento: strumenti, mezzi, spazi e tempi	
8.	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	
	8.1 Temi di interesse generale del progetto PCTO	
	8.2 Temi dedicati per le singole aree di competenza	
	8.3 Validazione delle competenze	
	8.4 Profilo professionale raggiunto	
9.	ATTIVITÀ E PROGETTI	
10.	EDUCAZIONE CIVICA	
11.	INDICAZIONI SU DISCIPLINE	
12.	VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	
	12.1 Criteri di valutazione	
	12.2 Tabella di corrispondenza tra voti e valutazione formativa	
	12.3 Attribuzione dei crediti	
13.	PROVE D'ESAME	
14.	GRIGLIE DI VALUTAZIONE	
15.	MATERIALI ALLEGATI	

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
LABORATORIO SALA BAR	RUBINO MAURIZIO	
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA E CUCINA	MAGALETTI PAOLA	
II LINGUA SPAGNOLO	LATORRE MARIA ISABELLA	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	NEVE VINCENZO	
STORIA	VIGLIOTTI FRANCESCO	
II LINGUA FRANCESE	DENTUTO LUCREZIA	
LINGUA STRANIERA INGLESE	LADISA ELENA CARMELA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	D'ANDREA MICHELINA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SOAVE MASSIMILIANO	
MATEMATICA	MONNO MARCO	
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE	FOTI MARIA ASSUNTA STEFANIA	
SOSTEGNO 01	MARTINO VALERIA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	APRILE MICHELE	
II LINGUA TEDESCO	CANDELIERE TERESA	

Nella redazione del presente documento il Consiglio di Classe ha tenuto conto delle indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali con nota protocollo 10719 del 21 marzo 2017 in merito alle modalità di redazione del presente documento.

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

2.1 Breve descrizione del contesto sociale

Il nostro Istituto è situato in una regione a margine dell'area metropolitana ed è dislocato su due plessi ubicati in quartieri periferici, più precisamente il quartiere San Paolo e Palese, caratterizzati da un elevato tasso di dispersione scolastica, da ragazzi seguiti dai servizi sociali del comune e/o del tribunale e da frequenza saltuaria. Il disagio scolastico è un fenomeno complesso legato sì alla scuola, come luogo di insorgenza e di mantenimento, ma anche a variabili personali e sociali, come le caratteristiche psicologiche e caratteriali da una parte e il contesto familiare/culturale il più delle volte frantumato da situazioni e vissuti di solitudine e abbandono.

Esso inoltre viene ad essere determinato dall'interazione di più fattori sia individuali che ambientali e si esprime in una grande varietà di situazioni problematiche che espongono lo studente al rischio di insuccesso e di disaffezione alla scuola. I problemi scolastici sono di tipo diverso e presentano diversi

livelli di gravità, spesso non sono la conseguenza di una specifica causa, ma sono dovute al concorso di molti fattori che riguardano sia lo studente, sia il contesto in cui egli viene a trovarsi (ambiente socioculturale, clima familiare, qualità dell'istituzione scolastica e degli insegnanti).

Il disagio scolastico è un aspetto del disagio giovanile, che può manifestarsi con varie modalità, tra cui comportamenti di disturbo in classe, irrequietezza, iperattività, difficoltà di apprendimento, di attenzione, difficoltà di inserimento nel gruppo, scarsa motivazione, basso rendimento, abbandono, dispersione scolastica. Si riscontra, inoltre una consolidata apertura all'accoglienza e all'integrazione per gli alunni con bisogni educativi speciali: diverse abilità, DSA, svantaggio socio-economico-culturale.

2.2 Presentazione Istituto

L'offerta formativa del nostro Istituto, rivolta all'utenza della città e dell'hinterland barese, favorisce una fisionomia più precisamente tecnico scientifica dell'Istituto professionale e coerente con le esigenze provenienti dal mercato del lavoro.

E' caratterizzata dagli indirizzi di studio: alberghiero, servizi socio-sanitari, servizi culturali e dello spettacolo, audiovisivo e produzioni audiovisive (serale).

L'Istituto forma Operatori e Tecnici di laboratori nell'ambito dei servizi di ristorazione del settore cucina, dei servizi di ristorazione del settore sala-bar e dei servizi di ricevimento, della comunicazione visiva e dei servizi socio-sanitari(ottico).

L'Offerta Formativa dell'Istituto tiene conto della normativa e delle indicazioni nazionali, ma anche del patrimonio di esperienza e professionalità che negli anni hanno contribuito a costruire l'immagine della scuola.

I processi di insegnamento-apprendimento sono strutturati in modo da rispondere alle Indicazioni Nazionali, alle Linee guida per i Nuovi professionali, ai reali bisogni formativi degli studenti, nonché ai livelli che devono essere conseguiti da ciascuno studente nell'esercizio del diritto-dovere all'istruzione. In quest'ottica il nostro Istituto è sempre all'avanguardia nella progettazione dei processi di pianificazione, sviluppo, verifica e valutazione dei percorsi di studio; valorizzare e potenziare le eccellenze scolastiche tramite l'ampliamento dell'offerta formativa; abbassare le percentuali di dispersione e di abbandono.

Nell'ambito della linea di investimento "Scuola 4.0", il nostro Istituto ha realizzato ambienti innovativi di apprendimento, con laboratori per le professioni digitali del futuro.

In particolare contiamo:

PER IL SETTORE AUDIOVISIVO

- un laboratorio green screen in croma key
- un laboratorio tecnico-audio per il montaggio di video
- un laboratorio di posa

PER IL SETTORE ENOGASTRONOMICO

- quattro laboratori di cucina dotati di lim
- due bar e due sale dotate di strumentazioni digitali
- due laboratori di accoglienza

PER IL SETTORE SOCIO-SANITARIO

- un laboratorio di diagnostica
- un laboratorio di optometria e montaggio lenti

Inoltre, l'Istituto dispone di

- 4 laboratori di informatica
- 3 laboratori di multilinguismo
- 2 aule immersive con visori 3D

Negli ultimi anni, con i fondi PNRR, sono stati progettati e realizzati corsi gestiti da esperti esterni ed interni per la formazione alla transizione digitale (D.M. 66/2023) di tutto il personale scolastico (docenti e personale di segreteria):

- due corsi di tecnologie per l'inclusione (per insegnanti di sostegno)
- due corsi di informatica di base
- due corsi sulle metodologie didattiche innovative
- due corsi di educazione civica digitale
- un corso di sicurezza digitale
- corsi di inglese (B1, B2, C1)

Per i docenti del settore audiovisivo:

- corso 3D per le lavorazioni delle immagini digitali
- corso di utilizzo delle tecnologie chroma key
- corso di digital video editing

Per i docenti del settore ottico:

- corso di osservazione e diagnostica del segmento anteriore del bulbo oculare

Per i docenti del settore ottico ed enogastronomico:

- corso di modellazione 3D delle immagini digitali

Per il personale di segreteria:

- corso di analisi e sicurezza informatica: gestione digitale dell'Istituto
- corso di gestione digitale delle pratiche scolastiche
- corso di ricostruzione di carriera su sentenza

Per gli ALUNNI

Per la riduzione dei divari negli apprendimenti e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 19/2024) sono stati relizzati:

- percorsi di mentoring e orientamento (percorsi sull'affettività, psicologici e sportivi) (D.M. 65/2023)
- percorsi di orientamento con il coinvolgimento delle famiglie;
- percorsi di potenziamento delle competenze di base, motivazione e accompagnamento (italiano, matematica e inglese)
- percorsi formativi e laboratori co-curricolari (corsi di: cosmofood, sommelier, pasticceria, sfilettatura pesce e taglio carni, riprese, montaggio video, diagnostica del bulbo oculare)

Nell'ambito delle Competenze STEM e multilinguistiche (D.M. 65/2023) sono stati progettati e realizzati:

- percorsi di formazione per le competenze multilinguistiche
- percorsi di orientamento e formazione per il potenziamento delle competenze STEM, digitali e di innovazione
- percorsi di tutoraggio per l'orientamento agli studi e alle carriere STEM, anche con il coinvolgimento delle famiglie

E' notevole l'interesse per le competenze linguistiche, infatti quest'anno la scuola festeggia 10 anni di progetti Erasmus, fiore all'occhiello del nostro istituto.

Ricordiamo i diversi progetti internazionali che hanno visto la partecipazione sia dei docenti che degli alunni:

- "An efficient work apprenticeship Today - a successful career tomorrow";
- "Say no to indifference";
- "Poster art";
- "Integrated learning for an Inclusive Europe";
- "Integration of migrants into European school systems and Societies";
- "Motivation at school through Ict's and educational methods";
- "No more walls, just bridges"
- "Divoc vs covid, discovering the Incredible virus of creativity";
- "Save our sphere (sos)";
- "Step by step" – 21st century - Skills for teachers and students;
- "Alarm rings for all of us-save water";

- “Sharing gastronomies”;
- “Young europeans - the crew”;

Nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento (PCTO) all’estero, il nostro Istituto ha partecipato all’edizione “Lavorare nel futuro e nel mondo” che si è svolta a Malta e a Dublino e “Nice to meet you”.

3.DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 20 alunni, 12 maschi e 8 femmine (di cui una non frequentante dall’inizio dell’anno scolastico) , provenienti da vari quartieri di Bari, che hanno frequentato tutti questo corso di studi per il triennio conclusivo tranne una alunna inserita in questa classe lo scorso anno scolastico e proveniente da altra classe di questo stesso istituto. Come seconda lingua straniera la classe è articolata Spagnolo/Francese/Tedesco.

E’ presente una alunna con disabilità che segue una programmazione paritaria personalizzata per la quale è stato redatto il relativo PEI ed è presente un alunno individuato dal CDC come BES per il quale è stato redatto il relativo PDP con l’indicazione delle opportune misure compensative e dispensative.

Qualche alunno ha già intrapreso esperienze di tipo lavorativo che hanno un po’ penalizzato il tempo da dedicare allo studio domestico ma che in una prospettiva futura favoriranno certamente l’inserimento nel mondo del lavoro.

Vi sono alcuni alunni che hanno avuto un approccio maturo e concreto soprattutto durante il corrente anno scolastico dimostrando frequenza e impegno costanti e raggiungendo risultati più che soddisfacenti. Altri hanno avuto un approccio più superficiale e hanno mostrato un impegno discontinuo.

Alcuni sono in grado di effettuare validi collegamenti nell’ambito delle diverse discipline, altri presentano ancora qualche difficoltà nell’ esposizione sia scritta che orale.

È stato necessario, quindi, un lavoro di recupero in itinere per fornire a tutti strumenti adeguati sul piano linguistico e logico operativo e per rinforzare le abilità carenti ; i docenti hanno messo tutti in condizione di raggiungere gli obiettivi previsti per il quinto anno e soprattutto per l’esame finale, adottando metodologie che hanno privilegiato la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e il loro rapporto interdisciplinare.

Dal punto di vista relazionale la classe ha evidenziato un discreto spirito di collaborazione e rispetto sia nei confronti dei compagni che dei docenti.

In merito alle attività di PCTO, al terzo anno gli alunni hanno seguito il corso sulla Sicurezza e sull’HACCP, al quarto anno hanno partecipato al progetto “*Majorana al lavoro*” con stage operativi presso diversi ristoranti della città. Hanno inoltre partecipato alla preparazione e realizzazione di piatti al concorso ChePuglia (3 edizioni), gare svolte nel nostro Istituto con chef stellati, alla gara dell’Assassina Day, agli eventi esterni ed interni organizzati dalla nostra scuola e a vari concorsi classificandosi tra i primi posti.

In questo ultimo anno scolastico hanno partecipato ad eventi in Fiera per l’orientamento, incontri con chef stellati, con le Forze armate, con Scuole Enogastronomiche di Alta Formazione (Tessieri di Pisa e In Cibus), e al PNRR “Sistemati per il Futuro” (19 ore) con esperto di madrelingua per il potenziamento della lingua Inglese.

Gli alunni con disabilità, inoltre, hanno partecipato ogni anno per cinque anni al progetto “*Una scuola per tutti: esperienza di laboratori per l’inclusione*”, organizzato dal Dipartimento di Sostegno presso la cucina dimostrativa con la realizzazione di diverse ricette e presso la sala-bar gestendo il

momento della *Pausa Caffè*. Tale esperienza è servita per il raggiungimento delle ore di PCTO previste.

Il Consiglio di classe si è riunito regolarmente nel corso dell'anno ed anche i contatti con i genitori sono avvenuti regolarmente nei modi e nelle scadenze previste dal piano annuale di Istituto. Il rapporto docenti-famiglia è stato improntato a spirito di collaborazione.

Tutti gli alunni hanno sostenuto le PROVE INVALSI di ITALIANO, MATEMATICA e INGLESE.

TIPOLOGIA DELLA CLASSE	LIVELLO DI PROFITTO	RITMO DI APPRENDIMENTO	CLIMA RELAZIONALE
<input type="checkbox"/> tranquilla	<input type="checkbox"/> alto	<input type="checkbox"/> sostenuto	<input checked="" type="checkbox"/> collaborativo
<input checked="" type="checkbox"/> vivace	<input type="checkbox"/> medio alto	<input type="checkbox"/> produttivo	<input type="checkbox"/> buono
<input type="checkbox"/> problematica	<input checked="" type="checkbox"/> medio	<input checked="" type="checkbox"/> regolare	<input type="checkbox"/> sereno
<input type="checkbox"/> demotivata	<input type="checkbox"/> medio basso	<input type="checkbox"/> discontinuo	<input type="checkbox"/> a volte conflittuale
<input type="checkbox"/> poco rispettosa delle regole	<input type="checkbox"/> basso	<input type="checkbox"/> lento	<input type="checkbox"/> problematico
<input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Altro.....

3.1 Composizione e storia della classe

Come ribadito dal Garante per la protezione dei dati personali con nota prot. 10719 del 21 marzo 2017, l'elenco degli alunni della classe (**Allegato 1**) e l'elenco dei crediti conseguiti nel III e IV anno (**Allegato 2**) vengono allegati al presente documento allo scopo di evitare indebite diffusioni di dati personali.

Numero complessivo di alunni frequentanti:	19
Numero degli alunni ritirati:	0
Numero degli alunni che NON sosterranno l'Esame di Stato	1
Femmine:	7
Maschi:	12
Alunni diversamente abili:	1
Alunni con PDP:	1

4. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)

4.2

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.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisce, da parte degli studenti, scelte fondate e consapevoli.

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- 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;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico professionale correlate ai settori di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- 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;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- 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; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del Settore Servizi

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Per raggiungere questi risultati occorre il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico:

- lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica;
- la pratica dei metodi di indagine propri dei diversi ambiti disciplinari;
- l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari;
- l'uso costante del laboratorio per l'insegnamento delle discipline scientifiche;

- la pratica dell'argomentazione e del confronto;
- la cura di una modalità espositiva scritta ed orale corretta, pertinente, efficace e personale;
- l'uso degli strumenti multimediali a supporto dello studio e della ricerca.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Enogastronomia e Servizi di sala e vendita", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Al termine del percorso quinquennale i diplomati nelle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" conseguono inoltre le seguenti 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.

Quadro orario

Discipline (cucina)	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Storia	33	33	66	66	66
Inglese	99	99	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99

Diritto e economia	66	66			
Scienze degli alimenti	66	66			
Scienze Motorie E Sportive	66	66	66	66	66
Religione Cattolica o attività alternativa	33	33	33	33	33
Scienze integrate (Chimica)		33			
Tecnologia informatica della comunicazione	33	66			
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	66	33			
Geografia	33	33			
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	66**(*)	66**(*)			
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	66**(*)	66**(*)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	99**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	132
ARTICOLAZIONE : "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99 (*)	132(*)
Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva			132	132	132
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita				33(**)	33**
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina			198**	198**	132**
Inglese tecnico			33 *	33	33
<i>Di cui in compresenza</i>			132*		
TOTALI	1056	1056	1056	1056	1056

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(*) con il decreto ministeriale n. 32 del 29 aprile 2011 ai sensi dell'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

5. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La didattica speciale è stata organizzata per conseguire obiettivi specifici di apprendimento, relativi alle singole discipline e obiettivi trasversali. Questi ultimi hanno riguardato l'inclusione degli allievi con Bisogni Educativi Speciali nel contesto classe, la conoscenza e la valorizzazione del sé, il rapporto con gli adulti e il rapporto con i pari.

5.1 Interventi per gli allievi con disabilità

- Flessibilità organizzativa e didattica.

- Iniziative di recupero e sostegno.
- Orientamento scolastico e professionale.
- Presenza del GLO operativo sul singolo allievo e del GLI (D.L.gs 66/2017) composto dal Dirigente scolastico, docenti di sostegno di ruolo, docenti curricolari coordinatori di classe ed eventualmente personale Ata, nonché specialisti della ASL, rappresentanti dei genitori e degli studenti.
- Approvazione del PI (piano per l'inclusione).
- Coordinamento degli interventi e servizi per alunni con disabilità al fine di migliorare la qualità, l'efficacia dei percorsi individualizzati e di integrare tutte le forze (insegnanti di classe, di sostegno, famiglie, unità multidisciplinare...).

Per l'inclusione degli studenti con disabilità sono stati realizzati i seguenti punti:

- Raccordo tra i vari ordini di scuola, per diffondere la cultura dell'inclusione.
- Orientamento in entrata degli alunni con disabilità provenienti dalla scuola secondaria di primo grado o da altri istituti.
- Accoglienza alunni certificati e genitori presso il nostro Istituto favorendo la conoscenza dell'ambiente, delle attività proposte e delle figure di riferimento per garantire continuità del processo educativo tra scuola secondaria di primo grado e di secondo grado e per mettere gli alunni nelle condizioni di iniziare con serenità la futura esperienza scolastica.
- Somministrazione questionari alle famiglie, nei casi di gravità, per conoscere, comprendere meglio le esigenze degli alunni.
- Raccolta dati per l'inclusione, attraverso l'analisi dei documenti dell'alunno, i colloqui con la famiglia, gli specialisti, gli insegnanti di sostegno e la partecipazione alle verifiche dei PEI finali dei nuovi iscritti.
- Presentazione dell'alunno al nuovo consiglio di classe. Nei casi più gravi predisposizione di un progetto di integrazione e formazione degli studenti e insegnanti.
- Incontri periodici con le famiglie e partecipazione alla stesura dei PEI.
- Supervisione andamento didattico degli alunni.
- Orientamento in uscita al fine di garantire la continuità tra le diverse fasi del percorso di vita.

Come previsto dall'O.M. 67/2025 art. 24, si sottolinea che la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, deve essere coerente con quanto indicato nel piano educativo individualizzato (PEI) approvato dal GLO. In ottemperanza al comma 4, il Consiglio di Classe chiede che per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame, l'alunno possa essere supportato dal docente di sostegno che lo ha seguito durante il percorso di studi e venga nominato dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del CdC, acquisito il parere della sottocommissione.

Tali informazioni sono riportate nei Documenti del 15 maggio e nei Piani Educativi Individualizzati (PEI) predisposti per gli alunni con disabilità e allegati al presente documento (**Allegato 3**).

5.2 Interventi per gli allievi con DSA e con altri B.E.S.

Gli allievi con bisogni educativi speciali sono studenti che presentano una richiesta di speciale attenzione didattica per una varietà di ragioni:

- disturbi specifici di apprendimento e/o disturbi evolutivi specifici (DSA)

- svantaggio socio-economico, linguistico e culturale (BES).

Gli interventi riguardano:

- Flessibilità organizzativa e didattica.
- Iniziative di recupero.
- Approvazione del PI (Piano per l'inclusione).
- Presenza del GLI (D.L.gs 66/2017), composto dal Dirigente scolastico, docenti di sostegno di ruolo, docenti curricolari coordinatori di classe ed eventualmente personale Ata, nonché specialisti della ASL, rappresentanti dei genitori e degli studenti.
- Coordinamento degli interventi e servizi al fine di migliorare la qualità, l'efficacia dei percorsi individualizzati e di integrare tutte le forze (insegnanti di classe, famiglie, unità multidisciplinare...).

Per l'inclusione degli studenti con DSA e BES vi è stato:

- Raccordo tra i vari ordini di scuola, per diffondere la cultura dell'inclusione.
- Raccolta dati per l'inclusione, attraverso l'analisi dei documenti dell'alunno e i colloqui con la famiglia.
- Presentazione dell'alunno al nuovo consiglio di classe.
- Incontro con le famiglie e partecipazione alla stesura dei PDP.
- Condivisione e predisposizione delle misure dispensative e compensative.
- Supervisione andamento didattico degli alunni.

Anche per gli alunni con DSA e BES l'O.M. 67/2025 all'art.25 , stabilisce che gli studenti con disturbo specifico dell'apprendimento (DSA) sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione sulla base del piano didattico personalizzato (PDP) e che le modalità di svolgimento delle prove d'esame verranno individuate dalla sottocommissione sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal Consiglio di classe. Nello svolgimento delle prove d'esame il candidato BES può utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. Pertanto si allega al presente documento il PDP predisposto per l' alunno con Bisogni Educativi Speciali individuato dal Consiglio di Classe (**Allegato 4**).

6. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

6.1 Metodologie e strategie didattiche

Il fine primario della scuola è la formazione integrale della persona sotto il profilo professionale, etico, culturale, psicofisico e sociale: tale obiettivo è stato perseguito nel pieno rispetto sia degli alunni sia dell'autonomia didattica e culturale dei docenti.

Nelle sue finalità educative e didattiche generali, l'I.P. "E. Majorana" si è proposto di fornire ai suoi studenti i requisiti caratterizzanti la formazione professionale e la crescita generale della persona, in armonia con gli obiettivi e le priorità definiti dalla Legge n. 107/2015, ovvero:

- garantire a tutti gli studenti l'accesso all'offerta formativa indipendentemente dalle diversità di religione, etnia, stato sociale, sesso, valorizzando le differenze,

promuovendo l'integrazione e favorendo lo sviluppo di una formazione nel segno dei valori della legalità, del rispetto, della libertà e della solidarietà umana;

- favorire un'ampia preparazione di base attraverso l'equilibrata acquisizione di conoscenze e competenze nei diversi ambiti;
- favorire lo sviluppo della persona attraverso la presa di coscienza di operare in una realtà culturalmente, socialmente ed economicamente complessa;
- favorire lo sviluppo di spirito di iniziativa, acquisendo un'adeguata capacità di decisione responsabile nell'azione e nelle scelte professionali;

e, in coerenza con l'art. 1 comma 7 della Legge n. 107/2015, nei limiti delle risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili, attraverso specifici progetti miranti al conseguimento degli obiettivi specifici ha promosso:

- la valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare attenzione alla comunicazione nella madrelingua oltre che all'apprendimento della lingua Inglese;
- il potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;
- l'attuazione dei principi di pari opportunità attraverso l'educazione alla parità tra i sessi, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni;
- lo sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- il potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica;
- lo sviluppo delle competenze digitali degli studenti e potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- la prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico;
- il potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali;
- la valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
- il potenziamento dell'alternanza scuola-lavoro;
- l'individuazione di prassi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti;
- il consolidamento del sistema di orientamento.

6.2 Obiettivi trasversali

L'Istituto consapevole che il processo formativo è *"il risultato di azioni plurime, ben programmate e convergenti"* ha perseguito in particolare i seguenti obiettivi trasversali legati alle competenze chiave di cittadinanza:

- comunicazione nella madrelingua: avere padronanza della lingua parlata e scritta, saper fare sintesi e cogliere l'essenziale;
- comunicazione nelle lingue straniere: avere padronanza delle lingue straniere, saper fare e cogliere l'essenziale;
- competenze sociali e civiche: saper lavorare in gruppo, capacità di creare rapporti positivi con gli altri, rispettare le regole, sviluppare autonomia organizzativa e di giudizio, pensiero critico, apertura agli altri, costruzione del senso di legalità;
- imparare ad imparare: saper studiare, cioè fare uso approfondito ed efficace del tempo, delle informazioni, degli strumenti e delle capacità al fine dell'apprendimento;
- spirito di iniziativa e imprenditorialità: sviluppare la creatività, saper "fare", cioè coltivare un'operatività precisa ed ordinata, individuare e risolvere problemi, saper pianificare e gestire progetti per raggiungere obiettivi.

7. SCELTE ORGANIZZATIVE

7.1 Piano didattico annuale per materia

Sulla base dei curricoli previsti dalla normativa, delle indicazioni del Collegio Docenti, il CdC ha posto in essere una programmazione per Unità Didattiche di Apprendimento alle quali si collegano abilità, conoscenze ed i contenuti utili per acquisire le competenze dei vari ambiti disciplinari ai sensi dell'art. 5 comma f) del D. Lgs 61/2017. Inoltre ad esse si integrano i nuclei tematici individuati dagli allegati al D.M. 164/2022. Nello specifico le UDA individuate per l'indirizzo alberghiero hanno come titolo:

UDA N°1 – Primo quadrimestre
LA SALUTE...VIEN MANGIANDO.

UDA N°2 – Secondo Quadrimestre
TERRITORIO ITALIA: TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE...NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

PRODOTTO FINALE: Compito di realtà che prevede un elaborato scritto interdisciplinare, che si allega di seguito, con colloquio e prova pratica in laboratorio di cucina dimostrativa. (**Allegato n.5**)

I nuclei tematici individuati dal CDC rappresentano la sintesi dei percorsi didattici complessivi, prescritti ai sensi del D.M. 164/2022, e nello specifico sono:

- 1. Benessere e Sostenibilità;**
- 2. Sicurezza e Qualità;**
- 3. Made in Italy: Tradizione ed Innovazione;**
- 4. Territorio e Nuove Figure Professionali;**

Sulla base dei curricoli previsti dalla normativa, delle indicazioni del Collegio Docenti e dei rispettivi Consigli di Classe, ogni docente ha predisposto il proprio piano didattico annuale, poi esplicitato alla classe, che comprende:

- valutazione della situazione di partenza e del livello di preparazione e di capacità degli alunni, accertata attraverso prove d'ingresso che possono consistere in test, prove scritte ed orali, osservazioni di altro genere;
- definizione degli obiettivi didattici che si intendono perseguire, quali conoscenze, abilità, comportamenti;
- contenuti;
- eventuali attività integrative, di sostegno o di carattere interdisciplinare che si intendono attuare;
- criteri e strumenti di valutazione adottati;
- criteri per l'attività di recupero e sostegno.

7.2 Attività di recupero – Metodologia, obiettivi, tempi e modalità

Gli interventi sono stati finalizzati al tempestivo recupero delle specifiche carenze rilevate sulla base dei “nodi disciplinari” di ciascuna materia.

Hanno avuto un carattere personalizzato e un nuovo approccio didattico finalizzato sia a recuperare le lacune pregresse, portando gli alunni al livello di sufficienza o almeno ad un significativo miglioramento, ma anche a motivare gli alunni allo studio, far acquisire un metodo più efficace e migliorare la loro autostima.

7.3 Ambienti di apprendimento: strumenti – mezzi – spazi – tempi

Il C.d.C, al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha programmato diverse strategie avvalendosi degli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo di “insegnamento/apprendimento”.

Si è dato spazio, in ogni materia, ai seguenti tipi di attività in classe:

- lezione frontale
- lezione dialogata
- lezione pratica
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo
- problem solving
- lavori di gruppo
- dibattito in classe
- discussione guidata
- lezione-applicazione
- attività laboratoriale
- conversazione su esperienze e vissuti personali
- brainstorming e scoperta guidata
- relazioni su ricerche individuali e di gruppo
- case management
- case-study
- simulazione e role-play

- elaborazione di schemi/mappe concettuali e/o quadri riassuntivi
- esame di materiali e documentazioni
- uso di scale di misurazione, item, tabelle, diagrammi di flusso
- didattica per progetto
- correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti
- esercitazioni individuali
- esercitazioni per piccoli gruppi in classe
- esercitazioni grafiche e pratiche
- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi

Sono stati utilizzati:

- Libro di testo
- Altri testi
- Manuali
- Dizionari
- Appunti e Dispense
- Riviste specializzate
- Quotidiani
- Fotografie
- Fotocopie
- Internet
- Software didattici
- Registratore audio
- Lavagna luminosa
- Videocamera
- Televisore
- LIM
- Personal computer

Spazi

- Laboratorio di informatica
- Laboratorio linguistico
- Laboratorio di cucina/sala
- Palestra

Altro

- Incontri con esperti
- Conferenze
- Dibattiti
- Altro: PCTO

I tempi del processo di insegnamento-apprendimento sono stati calibrati secondo i processi e i ritmi di apprendimento degli alunni. Il C.d.C. ha saputo adattare, tramite “accordi metodologici”, il curriculum di scuola facendo una Progettazione Didattica coerente e coesa

attraverso una documentazione trasparente e comprensibile da parte degli utenti del servizio scolastico.

8. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO): ATTIVITA' NEL TRIENNIO

Il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento si è posto l'obiettivo di trasmettere alle giovani generazioni il valore del lavoro, oltre a correggere una visione della scuola come isola volutamente estranea ai processi di trasformazione economica e produttiva in atto, regolamentato dal d. lgs. n. 77/2005, attuativo dell'art. 4 della legge n. 53/2003 di riforma del sistema scolastico e ridefinita dalla legge 13 luglio 2015 n. 107.

Tale percorso formativo è stato progettato, attuato e valutato dall'istituto in collaborazione con le imprese, con le rispettive associazioni di rappresentanza e con le camere di commercio, industria, artigianato con la finalità di creare un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del "mestiere" in modo responsabile e autonomo. L'Istituto intende porre in essere nuove progettualità di PCTO su territorio nazionale, sostenendo così l'affermarsi di una "cultura aziendale" integrativa delle "istanze formative" scolastiche ed in grado di offrire agli studenti, già nel corso del loro percorso di studi, l'acquisizione di un significativo e valido bagaglio di esperienze operative e lavorative tali da permettere loro di potersi poi realmente orientare nel mercato del lavoro e delle opportunità professionali.

La classe ha partecipato ai suddetti percorsi sul territorio nazionale. Questa esperienza ha arricchito l'offerta formativa e permesso alla nostra azione educativa e formativa di inserirsi a pieno diritto nella problematica del modello di sviluppo territoriale attraverso la formazione regionale rivolta agli Istituti di istruzione secondaria di secondo grado.

Particolare attenzione è stata posta agli aspetti legati alla sicurezza nei luoghi di lavoro. La frequenza di tali corsi è stata convalidata da un attestato, che rientra nelle certificazioni del percorso.

Come previsto dall'art. 22 comma 2 lettera b dell'O.M. 67/2025, nel corso del colloquio gli studenti devono 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 del PCTO.

Sono state riconosciute come attività del percorso anche la partecipazione a tutte le manifestazioni, seminari, gare, eventi, mostre, fiere, conferenze di settore, incontri con esperti del lavoro presso la scuola e/o presso associazioni di categoria, enti pubblici e privati, PON ed Erasmus.

8.1 Temi di interesse generale del progetto PCTO

- Aspetti normativi della sicurezza sui luoghi di lavoro; corso in igiene alimentare HACCP;
- organizzazione aziendale; sistemi di qualità; attività di orientamento professionale e al lavoro;
- progetti di ampliamento dell'offerta formativa;
- elementi di base di diritto del lavoro;
- elementi di base di comunicazione nelle organizzazioni; giovani ed impresa; incontri di orientamento per il lavoro (Lavoro/Università)

8.2 Temi dedicati per le singole aree di competenza

- Attività da svolgersi utilizzando la didattica laboratoriale;
- Lezioni di approfondimento su argomenti tecnici del settore;
- Presentazione dei profili professionali e le competenze da sviluppare nel percorso di PCTO;
- Visite aziendali;
- Rielaborazione attività del progetto PCTO.

8.3 Validazione delle competenze

Il C.d.C. ha infine valutato le competenze raggiunte in base alla relazione finale elaborata dal tutor interno.

8.4 Profilo professionale raggiunto

A conclusione del percorso triennale dell'alternanza si sono raggiunte quelle competenze ed abilità attinenti allo specifico indirizzo del settore di cucina riassumibili nelle seguenti linee:

- conoscere i criteri di impostazione di un menù e le strategie di vendita, nonché la presentazione grafica ed illustrazione al cliente;
- conoscere, la ricetta di un piatto presente nel menù, indicando i prodotti essenziali, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche nonché la sua storia e la tradizione dei prodotti locali;
- realizzare con professionalità i vari ruoli previsti all'interno della brigata di cucina e i vari tipi di servizio;
- predisporre la linea operativa, per la realizzazione delle pietanze e confezionarle con gusto e creatività;
- comprendere le strutturazioni portanti dei vari servizi praticati nella ristorazione e saperli applicare con ordine precisione, rapidità e responsabilità;
- sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti;
- predisporre la linea operativa, saper realizzare con ausilio la preparazione dei diversi piatti, utilizzando i prodotti con inventiva e creatività;
- sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico-professionali di ogni componente;
- saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio (stabilire rapporti comunicativi adeguati, dare informazioni alla clientela);
- sviluppare capacità di organizzazione delle varie fasi di lavoro attinenti al settore di cucina e ai satelliti alimentari di riferimento;
- conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari.

9. ATTIVITÀ E PROGETTI

ORIENTAMENTO POST DIPLOMA		
TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO O ATTIVITA'	COMPETENZE ACQUISITE
INCONTRO CON LA FONDAZIONE MEGAMARK "Il Futuro ti assomiglia" presso la Fiera del Levante a Bari 22/10/2024 4 h	Incontro con operatori ed esperti di settore per un percorso di orientamento.	Conoscere gli operatori del settore per operare una scelta consapevole per il proprio futuro professionale.
PARTECIPAZIONE ALLA GARA "ASSASSINA DAY" presso il nostro Istituto 29/10/2024 4 h	Gara culinaria tra istituti alberghieri nella preparazione del piatto "spaghetti all'assassina".	Saper elaborare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Acquisire competenze professionali specifiche del settore di cucina. Lavorare in squadra.
INCONTRO FORMATIVO CON FABIO MANCINI – EUROPEAN SCHOOL PROJECT (Benessere degli adolescenti e corretti stili di vita) presso il nostro Istituto 30/10/2024 2 h	Trattazione e discussione su argomenti di importanza sociale e civile.	Maturare una coscienza sociale e civile.
INCONTRI ON LINE sul PROGETTO "LE STELLE DEL DOMANI" sui temi: - Proteine evolute - La tradizione moderna - Selvaggio e puro - Verdure irresistibili - Cucina sostenibile - Combinazioni sensoriali - Cibo benessere - Condivisione gioiosa 8 h	Incontro on line con operatori ed esperti del settore enogastronomico per un percorso di orientamento.	Conoscere gli operatori del settore per operare una scelta consapevole per il proprio futuro professionale.
INCONTRO CON LA GUARDIA DI FINANZA PER IL POST-DIPLOMA presso il nostro Istituto 21/11/2024 1 h	Orientamento post-diploma alle carriere militari.	Mettere a confronto le diverse offerte formative e i relativi bandi di concorso per compiere una scelta consapevole per gli studi e il lavoro post-diploma.
Partecipazione al SALONE DELLO STUDENTE presso la Fiera del Levante a Bari 04/12/2024 4 h	Partecipazione ad incontri informativi sulla variegata offerta di possibilità lavorative, corsi di laurea e corsi didattici post diploma.	Maturare una scelta consapevole per gli studi e il lavoro post-diploma
INCONTRO di ORIENTAMENTO CON L'ESERCITO presso il nostro Istituto 12/12/2024 1 h	Orientamento post-diploma alle carriere militari.	Mettere a confronto le diverse offerte formative e i relativi bandi di concorso per compiere una scelta consapevole per gli studi e il lavoro post-diploma.

INCONTRO di ORIENTAMENTO CON LO CHEF DANIELE CALDARULO presso il nostro Istituto 28/01/2025 2 h	Incontro con operatori ed esperti del settore ristorativo.	Conoscere gli operatori del settore per operare una scelta consapevole per il proprio futuro professionale.
VISITA ALLA FIERA DELL'OLIO EVO presso la Fiera del Levante a Bari 30/01/2025 4 h	Incontro con operatori ed esperti del settore agroalimentare.	Conoscere nuovi metodi per un approccio consapevole al settore agroalimentare.
Visita didattica alla FIERA DEL TURISMO BTM presso la Fiera del Levante a Bari 26/02/2025 3 h	Incontro con operatori ed esperti del settore turistico.	Conoscere le varie esperienze professionali sul territorio e gli operatori del settore per operare una scelta consapevole per il proprio futuro professionale.
INCONTRO di ORIENTAMENTO CON LA SCUOLA DI CUCINA E ALTA PASTICCERIA "TESSIERI" DI PISA presso il nostro Istituto 14/04/2025 2 h	Presentazione del corso post-diploma di Alta Formazione nel settore di pasticceria e cucina.	Conoscere la proposta formativa per una scelta consapevole negli studi e lavoro post-diploma.
VISIONE DEL DOCUFILM "FRATELLI DI CULLA" CON DIBATTITO CON IL REGISTA BARESE ALESSANDRO PIVA presso il Cinema Galleria a Bari 16/04/2025 3 h	Trattazione e discussione su argomenti di importanza sociale e civile.	Maturare una coscienza sociale e civile.
INCONTRO di ORIENTAMENTO CON LA SCUOLA ENOGASTRONOMICA DI ALTA FORMAZIONE "IN CIBUM" presso il nostro Istituto 05/05/2025 2 h	Presentazione del corso post-diploma di Alta Formazione nel settore enogastronomico.	Conoscere la proposta formativa per una scelta consapevole negli studi e lavoro post-diploma.
Partecipazione al SALONE DELL'ORIENTAMENTO JOB ORIENTA presso la Fiera del Levante a Bari 16/05/2025 5 h	Partecipazione ad incontri informativi sulla variegata offerta di possibilità lavorative, corsi di laurea e corsi didattici post diploma.	Maturare una scelta consapevole per gli studi e il lavoro post-diploma.

10.CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La legge n. 92 del 2019 ha previsto l'insegnamento di Educazione civica come disciplina trasversale con almeno 33 ore all'anno dedicate. Si riporta il relativo prospetto di suddivisione delle ore, deliberato dal Consiglio di classe nella riunione del 16 ottobre 2024:

DOCENTE REFERENTE: *Massimiliano Soave*

Tot. N. ore 34

NUCLEO CONCETTUALE 1. COSTITUZIONE					
COMPE- TENZA N.	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	DOCENTI CURRICU- LARI	DISCIPLINA	CONTENUTI	N. ORE I quad/ II quad
1	<p>Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento Costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione. Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale.</p> <p>il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale.</p> <p>Ricostruire il percorso storico del formarsi della identità della nazione italiana, valorizzando anche la storia delle diverse comunità territoriali.</p> <p>Approfondire il concetto di Patria nelle fonti costituzionali; comprenderne le relazioni con i concetti di doveri e responsabilità.</p>	Prof. Neve Vincenzo	Italiano	<p>Costituzione, art. 48: diritto di voto. Il suffragio universale: significato e storia.</p> <p>La Costituzione italiana, Parte seconda, Ordinamento della Repubblica (artt. 55-139).</p>	1 h/1 h
1 / 3	<p>Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento Costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione. Individuare nel nostro ordinamento</p>	Prof. Vigliotti Francesco	Storia	<p>Antisemitismo e memoria.</p> <p>L'unione europea e le Istituzioni europee.</p> <p>Gli organi internazionali.</p>	2 h/2 h

	<p>applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale.</p> <p>il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale.</p> <p>Ricostruire il percorso storico del formarsi della identità della nazione italiana, valorizzando anche la storia delle diverse comunità territoriali.</p> <p>Approfondire il concetto di Patria nelle fonti costituzionali; comprenderne le relazioni con i concetti di doveri e responsabilità.</p>				
<p>3</p> <p><i>Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente e con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.</i></p>	<p>Individuare strumenti e modalità sancite da norme e regolamenti per la difesa dei diritti delle persone, della salute e della sicurezza, a protezione degli animali, dell'ambiente, dei beni culturali. Inoltre, a partire dall'esperienza, individuare modalità di partecipazione attiva.</p> <p>Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna e di far conoscere l'importanza della conciliazione vita-lavoro, dell'occupabilità e dell'imprenditorialità femminile.</p> <p>Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, i livelli di uguaglianza tra uomo e donna nel proprio Paese e nella propria cultura, confrontandoli con le norme nazionali e internazionali, individuare e illustrare i diritti fondamentali delle donne.</p>	<p>Prof. Soave Massimiliano</p>	<p>DTASR</p>	<p>- Principi fondamentali della Costituzione artt. 1 – 10.</p> <p>- Web Marketing (art. 12)</p> <p>Business Plan e norme di agevolazione per l'imprenditoria giovanile e femminile (art. 41)</p>	<p>3h/3h</p>

	<p>Analizzare il proprio ambiente di vita e stabilire una connessione con gli attori che operano per porre fine alla discriminazione e alla violenza contro le donne.</p> <p>Sviluppare la cultura del rispetto verso ogni persona. Contrastare ogni forma di violenza, bullismo e discriminazione verso qualsiasi persona e favorire il superamento di ogni pregiudizio.</p>				
1	<p>Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del web, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute.</p> <p>Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovono la salute e il benessere fisico psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti.</p> <p>Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione).</p> <p>Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e</p>	<p>Prof.ssa D'Andrea Michelina</p>	<p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p>	<p>L'epigenetica: quando la salute dipende dalle nostre scelte.</p> <p>La scuola per una cultura della salute e della prevenzione da ogni dipendenza.</p>	<p>2h/2h</p>
3	<p>Conoscere e osservare le disposizioni dei regolamenti scolastici, partecipare attraverso le proprie rappresentanze alla loro eventuale revisione; rispettare sé stessi, gli altri e i beni pubblici, a iniziare da quelli scolastici;</p>	<p>Prof.ssa Foti Maria Assunta</p>	<p>I.R.C.</p>	<p>1 Il Valore della Persona Umana (<i>L'espressione e persona umana va quindi riportata ad un ambito culturale dove le vere persone, nel mondo, sono due e perciò l'attributo</i></p>	<p>1 h/1 h</p>

	<p>esplicitare la relazione tra rispetto delle regole nell'ambiente di vita e comportamenti di legalità nella comunità più ampia; osservare le regole e le leggi di convivenza definite nell'ordinamento italiano e nell'etica collettiva.</p>			<p><i>umana non è ripetitivo ma distintivo dell'attributo divina):</i> la vocazione dell'uomo, la vita nello spirito, la dignità della persona umana, creazione ad immagine e somiglianza di Dio, compimento nella vocazione alla beatitudine divina.</p> <p><u>2 Il Valore e la dignità del Lavoro:</u> Il 'lavoro' oggi, la sua mancanza, la ferita alla dignità della persona, il lavoro non stabile, i progetti e le scelte di vita, la creazione di una famiglia e dei figli, demotivazioni, rinunce e emigrazione, amarezza e sconfitta.</p>	
2	<p>Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. Rintracciare le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione Europea, al processo della sua formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.</p>	Prof.ssa Ladisa Elena Carmela	Lingua Inglese	<p>A brief history of the European Union.</p> <p>The European Institutions.</p>	2 h/2 h
		Prof.ssa Dentuto Maria Lucrezia	Lingua Francese	<p>Toute l'Europe: découverte de l'Europe à travers le site internet https://www.touteleurope.eu/</p>	1 h/1 h
		Prof.ssa Latorre Maria Isabella	Lingua Spagnola	<p>La Constitución española y las comunidades autónomas. Visión del vídeo: https://www.exterior.es.gob.es/es/PoliticaExterior/Paginas/EspanaUE.aspx</p> <p>España y la Unión Europea.</p>	1 h/1 h
		Prof.ssa Candelieri	Lingua Tedesca	Die Europäische	1 h/1 h

		Teresa		Union. Die Europäischen Institutionen.	
--	--	--------	--	--	--

NUCLEO CONCETTUALE 2. SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'

COMPE- TENZA N.	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	DOCENTI CURRICU- LARI	DISCIPLINA	CONTENUTI	N. ORE I quad/ II quad
5	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	Prof.ssa Magaletti Paola	Laboratorio per i Servizi Enogastrono- mici	Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al processo scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e della comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia. Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specialità turistiche e agroalimentari dei vari territori.	2 h/2 h
6	Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica e la sufficienza energetica nella propria sfera personale.	Prof. Aprile Michele	Scienze Motorie e Sportive	Le relazioni tra lo sport e la sostenibilità ambientale. Nutrizione ed idratazione sostenibile per l'atleta	1 h/1 h

NUCLEO CONCETTUALE 3. CITTADINANZA DIGITALE

COMPE- TENZA N.	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	DOCENTI CURRICU- LARI	DISCIPLINA	CONTENUTI	N. ORE I quad/ II quad
10	Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni,	Prof. Monno	Matematica	Raccolta, rappresentazione ed	2 h/2 h

	<p>alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.</p> <p>Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali.</p> <p>Distinguere i fatti dalle opinioni.</p>	Marco		<p>interpretazione dei dati.</p> <p>Relazioni e funzioni.</p>	
--	--	-------	--	---	--

11. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

Schede informative su singole discipline

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento e i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica, come previsto dal comma 1 dell'art. 10 dell'O.M. 67/2025 .

Di seguito si riportano le schede informative sulle singole discipline:

<p>DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO</p>	<p>Lingua e letteratura italiana Neve Vincenzo Scoprirai leggendo. Letteratura italiana. Con e-book. Con espansione online. Vol. 3 Autori: <u>Paolo Di Sacco</u> <u>Paola Manfredi</u></p>			
<p>PECUP</p>	<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p>	<p>COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.</p>	<p>OSA come da U.D.A. e P.F.I.</p>	<p>ATTIVIT A' e METOD OLOGIE</p>
<p>A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nel Settore Servizi consegue i seguenti risultati di apprendimento e competenze: Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani. - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. 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. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento</p>	<p>Le competenze di cittadinanza costituiscono la base degli obiettivi cognitivi e relazionali trasversali. 1. Imparare ad imparare Organizzare il proprio apprendimento scegliendo ed utilizzando varie fonti e modalità di informazione 2. Progettare Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze apprese, fissando obiettivi significativi e realistici, valutando vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie d'azione e verificando i risultati raggiunti. 3. Comunicare Comprendere messaggi di genere diverso (letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa 4. Collaborare e partecipare</p>	<p>Buona parte dei discenti ha conseguito una sufficiente autonomia operativa. Sufficiente il conseguimento di un' educazione linguistico-culturale considerata filo conduttore trasversale a tutto il curriculum scolastico. Discreto l'utilizzo e produzione di strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Sufficiente la padronanza della lingua italiana, intesa come capacità di gestire la comunicazione orale, di leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo e di produrre lavori scritti con diverse</p>	<p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi a partire da una selezione di testi emblematici dei seguenti autori e/o correnti: Giovanni Verga Biografia, Opere, Poetica. Italia post-unitaria e Verismo. Il Decadentismo e la nuova figura dell'intellettuale Il Decadentismo francese. Il Decadentismo inglese, Il Decadentismo italiano. Gabriele D'Annunzio Biografia, Opere, Poetica. Estetismo, Panismo, e Superomismo dannunziani. D'Annunzio e la cultura dell'età giolittiana Giovanni Pascoli: il Simbolismo italiano La poetica del Fanciullino. La sperimentazione linguistica. Le</p>	<p>Il raggiungimento degli obiettivi è avvenuto mediante l'utilizzo delle seguenti metodologie: lezioni frontali, schematizzazioni riassuntive, discussione ed approfondimento in classe di alcuni temi attraverso approfondimenti cinematografici, verifiche orali, individuali e collettive, verifiche scritte, esercitazioni.</p>

<p>razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Nell'articolazione "Servizi di</p>	<p>Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento e alle attività comuni, rispettando i diritti degli altri. 5. Agire in modo autonomo e responsabile Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere i propri diritti e bisogni riconoscendo nel contempo i diritti e bisogni altrui, le opportunità comuni, le regole, i limiti, le responsabilità. 6. Risolvere problemi Affrontare situazioni problematiche semplici costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando dati, proponendo soluzioni 7. Individuare collegamenti e relazioni</p>	<p>finalità. Sufficiente la capacità di fruire del patrimonio artistico e letterario Sufficiente la capacità di produrre testi verbali e non verbali di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. ABILITA' I discendenti sono in grado, in misure diverse, di: - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete - contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'unità ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, scientifici e</p>	<p>Avanguardie storiche Futurismo, Tommaso Marinetti Luigi Pirandello: Biografia, Opere, Poetica. Il tema della follia e la poetica delle maschere nell'opera di Pirandello. L'Umorismo. Italo Svevo: Biografia la scoperta della psicoanalisi e il tema dell'inetitudine LA LIRICA NOVECENTESCA A Giuseppe Ungaretti: la vita e la poetica.</p>	
---	--	--	--	--

<p>enogastronomia”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica.</p> <p>8. Acquisire e comprendere l’informazione</p> <p>Acquisire e comprendere le informazioni ricevute in diversi ambiti valutandone attendibilità e utilità e distinguendo tra fatti ed opinioni.</p>	<p>politici di riferimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana, europea e di altre tradizioni culturali anche in una prospettiva interculturale. - comunicare in forma scritta e orale con interlocutori professionali e con destinatari del servizio del settore d riferimento. - leggere ed interpretare testi per l’arricchimento personale e per l’approfondimento di tematiche coerenti con il settore di studi. e lavorativo. <p>Elaborare varie tipologie testuali: analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, etc.</p>		
---	--	--	--	--

Prof. Neve Vincenzo



<p>DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO</p>	<p>Storia Vigliotti Francesco Storia in corso, De Vecchi-Giovanetti, Ed. Scolastiche Bruno Mondadori, Vol.III</p>			
<p>PECUP</p>	<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p>	<p>COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.</p>	<p>OSA come da U.D.A. e P.F.I.</p>	<p>ATTIVITA' e METODOLOGI E</p>
<p>A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nel Settore Servizi consegue i seguenti risultati di apprendimento e competenze: Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani. - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. 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. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e</p>	<p>Le competenze di cittadinanza costituiscono la base degli obiettivi cognitivi e relazionali trasversali.</p> <p>1. Imparare ad imparare Organizzare il proprio apprendimento scegliendo ed utilizzando varie fonti e modalità di informazione</p> <p>2. Progettare Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze apprese, fissando obiettivi significativi e realistici, valutando vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie d'azione e verificando i risultati raggiunti.</p> <p>3. Comunicare Comprendere messaggi di genere diverso (letterario, tecnico,</p>	<p>Gli studenti hanno mediamente acquisito la capacità di percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale ed europeo, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici. Hanno altresì assimilato il senso della partecipazione responsabile alla vita sociale nel rispetto dei valori dell'inclusione e dell'integrazione. Sono in buona misura capaci di correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Sono in grado di riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche,</p>	<p>La II Rivoluzione Industriale La questione Sociale e la nascita dei Sindacati. Colonialism o e Imperialism o del XIX secolo. Mutamenti sociali e Irrazionalismo. Unità d'Italia, destra e sinistra storica. L'Età giolittiana. Il decollo industriale italiano. La nascita dei partiti di massa. Le riforme giolittiane. Tecnologia e società di massa. Sviluppo economico e crisi culturale dei primi decenni del '900</p>	<p>Il raggiungimento degli obiettivi è stato perseguito mediante l'utilizzo delle seguenti metodologie: lezioni frontali, schematizzazioni riassuntive, discussione ed approfondimento in classe di alcuni temi attraverso approfondimenti cinematografici, verifiche orali, individuali e collettive, verifiche scritte, esercitazioni. Gli strumenti utilizzati: libro di testo, lavagna.</p>

<p>responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Nell'articolazione "Servizi di enogastronomia", il</p>	<p>scientifico) e di complessità diversa 4. Collaborare e partecipare Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento e alle attività comuni, rispettando i diritti degli altri. 5. Agire in modo autonomo e responsabile Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere i propri diritti e bisogni riconoscendo nel contempo i diritti e bisogni altrui, le opportunità comuni, le regole, i limiti, le responsabilità. 6. Risolvere problemi Affrontare situazioni problematiche semplici costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate,</p>	<p>economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Sono in una misura discreta in grado di: - comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. - collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. - leggere il tessuto produttivo inerente il profilo professionale del proprio territorio utilizzando strumenti adeguati. Hanno inoltre maturato competenze sociali e civiche, ovvero competenze personali, interpersonali e interculturali e tutte le forme di comportamento che</p>	<p>I nazionalism . Le politiche di potenza. La I Guerra Mondiale Da guerra lampo a guerra "di trincea". L'ingresso in guerra degli Stati Uniti. La Pace di Versailles e la "vittoria mutilata". L'ondata rivoluzionaria in Europa: il biennio rosso. Le origini del totalitarismo Il Fascismo italiano. Dalla Repubblica di Weimar all'ascesa del Nazionalsocialismo. La crisi del 1929. La II Guerra Mondiale. La Guerra Fredda</p>	
--	---	--	--	--

<p>diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>raccogliendo e valutando dati, proponendo soluzioni</p> <p>7. Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica.</p> <p>8. Acquisire e comprendere l'informazione</p> <p>Acquisire e comprendere le informazioni ricevute in diversi ambiti valutandone attendibilità e utilità e distinguendo tra fatti ed opinioni.</p>	<p>consentono alle persone di partecipare in modo efficace e costruttivo alla vita sociale e lavorativa.</p>		
---	--	--	--	--

Prof. Vigliotti Francesco



IP MAJORANA

BARI

PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE- OSA- ATTIVITA' E METODOLOGIE

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	VA ENO SPAGNOLO LATORRE MARIA ISABELLA EN LA MESA/AL GUSTO – LOESCHER EDITORE Autori: M.Cervi, S. Montagna
---	---

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE Come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> Padroneggia la lingua spagnola per scopi comunicativi e utilizza il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue. Integrale competenze professionali orientate e al cliente con 	<ul style="list-style-type: none"> Comunica in lingua straniera Individua collegamenti e relazioni Collabora e partecipa Risolve problemi. Acquisisce ed interpreta l'informazione. 	<ul style="list-style-type: none"> Esprime e argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con gli altri. Utilizza strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Produce testi scritti e orali coerenti e 	<ul style="list-style-type: none"> Igiene e sicurezza in cucina/sala Haccp Las normas que rigen la cocina/sala Los tipos de menú Los trastornos de la alimentación Las dietas Conocer las nuevas tendencias de la 	<ul style="list-style-type: none"> Lezione frontale Lezione dialogata. Cooperative learning. Uso costante L2. Lavori di gruppo. Correzione collettiva di esercizi. Comprensione auditiva. Ricorso a fonti autentiche Simulazioni di situazioni comunicative.

<p>quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazioni per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di 		<p>coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano. • Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale. 	<p>restauración</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i hábitos de bebidas en España • Conoscere le differenze entre la alimentación española y la italiana <p>Cittadinanza e Costituzione : Las Instituciones Españolas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Registro elettronico Argo. • G.suite e Classroom. • Google forms. • Kahoot
--	--	--	---	---

<p>team workin g più appropri ati per interven ire nei contesti organiz zativi e professi onali di riferime nto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redige relazion i non elaborat e e docume nta le attività individ uali e di gruppo relative a situazio ni professi onali 				
--	--	--	--	--

La docente di Spagnolo

Latorre Maria Isabella

**I.P. E. MAJORANA
BARI**

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA -
COMPETENZE ACQUISITE - OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE**

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	V A Enogastronomia FRANCESE Prpf.ssa Dentuto Lucrezia “ Sublime oenogastronomie et service”
---	--

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZ E ACQUISITE Come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLO GIE
--------------	--	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggia la lingua francese per scopi comunicativi e utilizza i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue. • Integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comunica in lingua straniera • Individua collegamenti e relazioni • Collabora e partecipa 	<ul style="list-style-type: none"> • Esprime e argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con gli altri. • Utilizza strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. • Produce testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi 	<ul style="list-style-type: none"> -Le personnel de salle et la sécurité; -L'hygiène; -L'HACCP; -Les infections et les intoxications alimentaires; -Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments; -Le personnel de salle -La tenue du personnel de salle -Le matériel de restaurant et de table -La mise en place et les différents types de service -Carte et menu -Les troubles de l'alimentation -Régimes, allergies et intolérances -Les OGM Les restaurants potagers et les autres formes de restauration -Le bio -Cittadinanza e costituzione: Les institutions françaises. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dialogo didattico. • Cooperative learning. • Uso costante L2. • Ricorso a fonti autentiche.
---	---	---	--	--

<p>• Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>• Redige relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>	<p>• Risolve problemi.</p> <p>• Acquisisce ed interpreta l'informazione.</p>	<p>al proprio settore di indirizzo.</p> <p>• Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>• Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>		
---	--	--	--	--

IP MAJORANA
BARI
PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE
ACQUISITE- OSA- ATTIVITA' E METODOLOGIE

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	V A ENO LINGUA INGLESE LADISA ELENA CARMELA MASTERING COOKING AND SERVICE Autori: Catrin Elen Morris, Alison Smith
---	---

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE Come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>Ha acquisito, in L2 strutture, modalità e competenze comunicative corrispondenti al Livello B1 - B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento</p> <p>E' in grado di affrontare in lingua diversa dall'italiano specifici contenuti disciplinari</p> <p>Conosce le principali caratteristiche</p>	<p>Comunica in lingua straniera</p> <p>Individua collegamenti e relazioni</p> <p>Collabora e partecipa</p> <p>Risolve problemi.</p>	<p>Partecipa a conversazioni e interagisce nella discussione e in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto.</p> <p>Esprime opinioni e valutazioni in modo appropriato.</p> <p>Produce testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare e sui</p>	<p>1. HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • The HACCP system • The Principles of HACCP • Food contamination <p>2. MENU PLANNING</p> <ul style="list-style-type: none"> • What is a Menu • Menu formats • Types of menu <p>3. HEALTHY EATING</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Mediterranean Diet • Other types of diets • Alternative diets • Religious dietary choices • Allergies and intolerances <p>4. MADE IN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione dialogata. • Cooperative learning. • Uso costante L2. • Lavori di gruppo. • Correzione collettiva di esercizi. • Comprensione auditiva. • Ricorso a fonti autentiche • Simulazioni di

<p>culturali dei paesi di cui si è studiata la lingua, attraverso lo studio e l'analisi delle linee fondamentali della loro storia e delle loro tradizioni</p> <p>Sa confrontarsi con la cultura degli altri popoli, avvalendosi delle occasioni di contatto e di scambio.</p>		<p>contenuti della disciplina</p> <p>Ha raggiunto un buon livello di padronanza linguistica e di capacità di sintesi e rielaborazione.</p> <p>Analizza criticamente aspetti relativi alla cultura straniera.</p> <p>Utilizza le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire e argomenti.</p> <p>Conosce le Istituzioni Europee.</p>	<p>ITALY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Most famous Italian Products • Extra Virgin Olive Oil • Cheese • Cured Meats • Fruit and Vegetables • Pizza • Wines <p>1. PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • A brief history of the European Union • The European Institutions: • The European Parliament • The Council of Europe • The European Commission • The Court of Justice • The 2030 Agenda - 	<p>situazioni comunicative.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registro elettronico Argo.
--	--	--	--	--

**IP E. MAJORANA
BARI**

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE
ACQUISITE - OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE**

CLASSE	V A ENO
DISCIPLINA	DTASR
DOCENTE	PROF. SOAVE MASSIMILIANO
LIBRO DI TESTO	"GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3" Rascioni-Ferriello – Ed. Tramontana

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di</p>	<p>Imparare ad imparare: realizzare elaborati evidenziando un corretto metodo di studio e di lavoro. prendere appunti e saper redigere relazioni sugli argomenti trattati.</p> <p>Progettare: progettare e realizzare elaborati in relazione ai differenti scopi comunicativi e al proprio percorso di studi.</p> <p>Risolvere problemi: riconoscere i codici fondamentali del linguaggio verbale e non verbale. comprendere i messaggi di vario genere (linguaggio parlato scritto, visivo). comprendere ed utilizzare il</p>	<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>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le</p>	<p>Modulo A : Il Marketing</p> <p>Il marketing : aspetti generali Marketing strategico e operativo</p> <p>Il marketing plan</p> <p>Il Web marketing</p> <p>Modulo B: Pianificazione, Programmazione e controllo di gestione</p> <p>La Pianificazione e la programmazione aziendale</p> <p>Il budget</p> <p>Il business plan</p> <p>Modulo C :La normativa del settore turistico - ristorativo</p> <p>I contratti delle</p>	<p>Dialogo didattico e cooperativo elearning.</p> <p>Uso del testo scolastico.</p> <p>Lezioni e frontal e.</p> <p>Lavori di gruppo</p>

<p>comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona,</p>	<p>linguaggio specifico delle diverse discipline.</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni: orientarsi nelle diverse discipline e creare collegamenti attinenti alle stesse.</p> <p>Comunicare: comunicare e comprendere correttamente nella propria lingua.</p> <p>Collaborare e partecipare: interagire con il gruppo nel rispetto dei vari punti di vista.</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni</p> <p>Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni:</p>	<p>esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>imprese ricettive e ristorative</p> <p>Modulo D : Le abitudini alimentari e l'economia del territorio Le abitudini alimentari I marchi di qualità alimentare.</p>	
---	---	---	--	--

<p>dell'ambiente e del territorio;</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;</p> <p>Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;</p> <p>Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;</p>	<p>individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi,</p> <p>Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi</p>			
--	--	--	--	--

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA				
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA SOSTENIBILE</p> <p>-Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona</p>	<p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di</p>	<p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i</p>	<p>ARGOMENTI TRATTATI:</p> <p>Il Turismo e l'ambiente. L'impatto sociale del turismo. Turismo sostenibile.</p>	<p>Discussione su filmati e altri supporti multimediali;</p> <p>- Lezione dialogata</p> <p>- Discussione guidata</p>

	<p>cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>-Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p>	<p>propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</p> <p>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.</p> <p>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali</p>	<p>L'economia ed i bisogni: settori dell'economia.</p> <p>L'economia domestica: attenzione agli sprechi ed al risparmio.</p> <p>Business Plan e norme di agevolazione per l'imprenditoria giovanile e femminile (art.41</p>	
--	---	---	---	--

Il Docente
Soave
Massimiliano

**IP E. MAJORANA
BARI**

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE
ACQUISITE - OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE**


CLASSE	5 A ENO
DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE	Prof. Aprile Michele
LIBRO DI TESTO	Lovecchio, Fiorini, Chiesa, Corretti, Bocchi: Educare al movimento. Volume : Allenamento salute e benessere: gli sport. Editore Marietti Scuola

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>Comprende i linguaggi non verbali e della loro interazione con i linguaggi verbali</p>	IMPARARE A IMPARARE	<p>Comprende che l'espressività corporea costituisce un elemento di identità culturale presso i vari popoli</p>	<p>Utilizza Tecniche per migliorare il linguaggio del corpo</p>	<p>Lezioni pratiche</p> <p>Individualizzazione</p>
	COMUNICARE	<p>Vive positivamente il proprio corpo e gestisce l'espressività quale manifestazione dell'identità personale e sociale e per positivi stili di vita</p> <p>(Competenza Chiave di Cittadinanza)</p>	<p>Coglie l'importanza del linguaggio del corpo per colloqui di lavoro e per la comunicazione professionale</p>	<p>Personalizzazione</p> <p>Differenziazione</p>
<p>Valorizza l'espressività corporea in collegamento con altri linguaggi, quale</p>	PROGETTARE			<p>Cooperative-learning</p> <p>Peer tutoring</p>
	RISOLVERE PROBLEMI			<p>Brainstorming</p> <p>Circle time</p>
	INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	<p>Struttura autonoma di programmi di lavoro</p> <p>Progetta e periodizza l'allenamento;</p>	<p>Percezione cosciente e rappresentazione mentale del movimento programmato</p>	<p>Didattica laboratoriale</p> <p>Debriefing</p>

<p>manifestazione unitaria dell'identità personale</p>	<p>ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI</p> <p>COLLABORARE E PARTECIPARE</p> <p>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</p>	<p>verifica, tramite appositi test motori, l'incremento delle capacità di prestazione.</p> <p>Padroneggia le diverse abilità motorie, adattare alle variabilità delle condizioni di gara o ad altri contesti</p> <p>Utilizza tecniche di pronto soccorso</p> <p>Svolgere funzioni tecnico - organizzative</p> <p>Utilizzare i mezzi informatici per l'elaborazione di dati relativi all'attività svolta</p>	<p>Elimina gli errori e i fattori di disturbo del movimento, che ne compromettono l'efficacia</p> <p>I principi scientifici dell'alimentazione nello sport o negli sport praticati</p> <p>Elementi di traumatologia e di medicina dello sport e tecniche di intervento</p> <p>Principi e pratiche del Fair Play</p> <p>Adotta stili comportamentali improntati al Fair Play nell'attività sportiva, in situazioni di studio, di vita e di lavoro</p> <p>Conosce le</p>	
<p>Competenza digitale</p>				

			principali nozioni informatiche e sulla gestione dei risultati	
--	--	--	---	--

Il Docente
Aprile Michele



I.P. "E. MAJORANA"
BARI

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE
ACQUISITE - OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE**

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	V A- ENO MATEMATICA Prof. MONNO Marco COLORI DELLA MATEMATICA - ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI Vol. A + Ebook+ / Quaderno di recupero 1 – Sasso Fragni – Ed. Petrini
---	--

PECUP	COMPETENZE E CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
--------------	--	---	--	------------------------------------

<p>-Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica.</p> <p>-Possedere gli strumenti matematici, statistici per operare nel campo delle scienze applicate e per la comprensione di fenomeni riguardanti contesti reali e il proprio ambito professionale.</p> <p>-Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche.</p> <p>-Collocare lo studio di semplici funzioni nella trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.</p>	<p>-Acquisire e interpretare l'informazione : sa cercare in modo autonomo e analizzare fonti e informazioni, valutandone l'attendibilità e l'utilità.</p> <p>-Imparare ad imparare: ha acquisito un metodo di studio e di lavoro personale.</p> <p>-Collaborare e partecipare: interagisce in modo responsabile nel gruppo, è disponibile al confronto nel rispetto dei diritti altrui.</p> <p>-Agire in modo autonomo e responsabile: rispetta le regole della vita scolastica e assolve gli obblighi scolastici.</p> <p>CITTADINA NZA</p>	<p>-Utilizza il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative e per la rappresentazione e soluzione di problemi.</p> <p>-Utilizza le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>-Utilizza i concetti e i modelli per investigare fenomeni e per interpretare dati.</p> <p>-Individuare collegamenti e relazioni: sa individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti appresi.</p> <p>-Sa studiare semplici funzioni algebriche e sa rappresentare il suo grafico.</p>	<p>-Funzioni reali di una variabile reale.</p> <p>-Dominio di funzioni algebriche.</p> <p>-Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.</p> <p>-Studio del segno di una funzione</p> <p>-Studio delle simmetrie: funzioni pari e funzioni dispari.</p> <p>-Studio del comportamento di una funzione agli estremi del dominio.</p> <p>-Calcolo di semplici limiti per la ricerca degli asintoti.</p> <p>-Studio del segno della derivata prima.</p> <p>-Ricerca dei massimi e minimi di una funzione.</p> <p>-Studio della concavità di una funzione: ricerca dei punti di flesso.</p> <p>-Studio del grafico di semplici funzioni.</p>	<p>-Lezione frontale.</p> <p>-Lezione dialogata.</p> <p>-Lavori di gruppo.</p> <p>-Discussione guidata.</p> <p>-Correzione collettiva di esercizi.</p> <p>-Esempi introduttivi per la formalizzazione dei concetti.</p> <p>-Semplici esercizi per l'applicazione delle regole di calcolo (limiti, derivate)</p> <p>-Graduale studio del grafico di una funzione, mediante uno schema ordinato di svolgimento.</p> <p>-Lettura dal grafico delle informazioni sull'andamento di una funzione.</p> <p>-Si è cercato sia di fornire materiali utili</p>
--	--	--	--	--

	DIGITALE: -Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. -Usare strumenti digitali per la risoluzione di problemi di varia natura.	-Sa interpretare il grafico di una funzione.	-Collegamenti interdisciplinari con lo studio di funzione	quali schemi, mappe concettuali ed esercizi guida, sia di valorizzare le attività di recupero, approfondimento e ricerca in un'ottica di personalizzazione, con la finalità di responsabilizzazione degli studenti.
--	--	---	--	--

Il Docente
Marco Monno

**IP MAJORANA
BARI**

PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE

CLASSE	V A ENO
DISCIPLINA	Scienze e cultura della alimentazione
DOCENTE	Prof.ssa D'Andrea Michelina
LIBRO DI TESTO	ALIMENTAZIONE OGGI Autore Rodato Silvano

PECUP	COMPETENZE	COMPETENZE	OSA	ATTIVITA'
--------------	-------------------	-------------------	------------	------------------

	CHIAVE DI CITTADINANZA	ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	come da U.D.A. e P.F.I.	METODOLOGIE
<p>-Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;</p> <p>-Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;</p> <p>-Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</p> <p>- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio</p>	<p>-INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: sa stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio di lavoro</p> <p>-ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE: saper acquisire le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>IMPARARE AD IMPARARE: ha acquisito un metodo di studio e di lavoro personale</p> <p>COLLABORARE E PARTECIPARE: interagisce in modo responsabile nel gruppo, è disponibile al confronto nel rispetto dei diritti altrui</p> <p>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: sa valutare fatti ed</p>	<p>-Controlla e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adegua e organizza la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>-Individua le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>-Formula menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p>	<p>- NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI: INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI; ALIMENTI E TECNOLOGIE; ADDITIVI E COADIUVANTI TECNOLOGICI;</p> <p>- IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE: CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI; CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI; CERTIFICAZIONE E DI QUALITA' E SISTEMA HACCP;</p> <p>- LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE: ALIMENTAZIONE E EQUILIBRATA e LARN; ALIMENTAZIONE E NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE; L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA;</p> <p>- LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE: LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI; LA DIETA</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata.</p> <p>Cooperative learning.</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Project work</p>

	<p>orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani</p> <p>RISOLVERE PROBLEMI: sa analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>- COMUNICARE: Descrivere in modo ordinato e utilizzando appropriatamente la terminologia specifica, strutture, processi, fenomeni.</p> <p>- PROGETTARE: Costruire tabelle e grafici, in base ai dati posseduti</p>	<p>- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>-Redige un piano di HACCP.</p> <p>-Previene e gestisce i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>	<p>NELLE MALATTIE METABOLICHE; LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE;</p> <p>- INNOVAZIONE DI FILIERA E PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY LA QUALITA' ALIMENTARE. LINEE GUIDA MIUR PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE; FILIERAAGROALIMENTARE; EVOLUZIONE DEI CONSUMI ALIMENTARI; LA NATURA DEL CIBO; UNA SOLA TERRA PER NUTRIRE IL PIANETA. LA VALORIZZAZIONE DELLE TIPICITÀ E DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE</p>	
--	---	--	---	--

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA				
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITÀ METODOLOGICHE

<p>EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA SOSTENIBILE -Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona</p>	<p>-Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>-Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p>	<p>- Adottare stili di vita coerenti con le esigenze di sicurezza e sostenibilità, per tutelare la salute personale e della comunità; -Fare scelte consapevoli anche a tavola, ridurre lo spreco alimentare per salvaguardare le risorse ambientali e ridurre l'inquinamento -Tutelare la biodiversità</p>	<p>ARGOMENTI TRATTATI:</p> <p>CLIMA, AMBIENTE E SALUTE</p> <p>SLOW FOOD, BIODIVERSITÀ e MADE IN ITALY</p>	<p>Discussione su filmati e altri supporti multimediali; - Lezione dialogata - Discussione guidata</p>
---	---	--	--	--

Docente

Prof.ssa D'Andrea Micheline



**IP E. MAJORANA
BARI**

PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE

<p>CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO</p>	<p>5 ^ A ENO Laboratorio Servizi di Enogastronomia settore sala e vendita Prof. Rubino Maurizio Alma - "Percorsi di Sala Bar e vendita" - Casa editrice: Plan.</p>
--	--

PECUP	COMPETENZE	COMPETENZE	OSA come da	ATTIVITA' e
-------	------------	------------	-------------	-------------

	CHIAVE DI CITTADINANZA	ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	U.D.A. e P.F.I.	METODOLOGIE
<p>1) AGIRE NEL SISTEMA DI QUALITÀ RELATIVO ALLA FILIERA PRODUTTIVA DI INTERESSE.</p> <p>2) VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA.</p> <p>3) . APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI, IN FATTO DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI.</p> <p>4) . ATTUARE STRATEGIE DI PIANIFICAZIONE, COMPENSAZIONE, MONITORAGGIO PER OTTIMIZZARE LA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI IN RELAZIONE AL CONTESTO.</p> <p>5) UTILIZZARE TECNICHE DI LAVORAZIONE E STRUMENTI GESTIONALI NELLA PRODUZIONE DI SERVIZI E</p>	<p>1) IMPARARE A IMPARARE</p> <p>2) PROGETTARE</p> <p>3)RISOLVERE PROBLEMI</p> <p>4) INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA DIVERSI AMBITI DISCIPLINARI</p> <p>5) ACQUISIRE ED INTERPRETARE LE INFORMAZIONI VALUTANDONE CRITICAMENTE L'ATTENDIBILIT A' E L'UTILITA'</p> <p>6) COMUNICARE</p> <p>7) COLLABORARE E PARTECIPARE</p> <p>7) AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</p>	<p>1) IDENTIFICARE E UTILIZZARE IN MANIERA CORRETTA ATTREZZATURE E UTENSILI DEL SETTORE</p> <p>2) RICONOSCERE, DISTINGUERE E PRESENTARE I VINI E I PIATTI TIPICI DEL TERRITORIO IN CUI SI OPERA.</p> <p>3) UTILIZZARE FORME SEMPLICI DI COMUNICAZION E PER ACCOGLIERE L'OSPITE E PER INTERAGIRE E PRESENTARE PRODOTTI E SERVIZI OFFERTI</p> <p>4) VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI, NAZIONALI.</p> <p>5) RISPETTARE LE REGOLE D'IGIENE E SICUREZZA CHE CARATTERIZZA NO LE FASI DI LAVORAZIONE DELLA FILIERA.</p>	<p>1) DALLA VITE AL VINO: VITICOLTURA E TECNICHE DI VINIFICAZION E.</p> <p>2) I VINI PASSITI E I VINI SPECIALI</p> <p>3) LA DEGUSTAZIO NE E L'ABBINAMEN TO CIBO-VINO</p> <p>4) LA CUCINA DI SALA: IL FLAMBAGE.</p> <p>5) LE BEVANDE NERVINE: IL CAFFE', IL TE'.</p> <p>6) IL CATERING E IL BANQUETING</p> <p>7) COME REALIZZARE UN EVENTO: IL BUFFET</p> <p>8) LA QUALITA', I PRODOTTI TIPICI E I MARCHI DI TUTELA.</p> <p>9) IL MADE IN ITALY, LA SOSTENIBILIT A' RISTORATIVA,</p>	<p>LEARNING BY DOING</p> <p>COOPERATIVE LEARNING</p> <p>CLASSROOM</p> <p>ESERCITAZIONI PRATICHE</p> <p>RICERCHE E APPROFONDIME NTI</p> <p>VIDEOLEZIONI</p> <p>MAPPE CONCETTUALI</p> <p>GUIDE ALLO STUDIO</p>

<p>PRODOTTI ENOGASTONOMICI, RISTORATIVI E DI ACCOGLIENZA TURISTICO-ALBERGHIERA.</p> <p>6) INTEGRARE LE COMPETENZE PROFESSIONALI ORIENTATE AL CLIENTE CON QUELLE LINGUISTICHE.</p>			<p>I PRODOTTI BIOLOGICI E A KM 0.</p> <p>10) L'ELABORAZIONE E LA CLASSIFICAZIONE DEL MENU E DELLE CARTE.</p>	
---	--	--	--	--

Il Docente
Prof. Rubino Maurizio

IISS "ETTORE MAJORANA"

BARI

A.S. 2024/2025

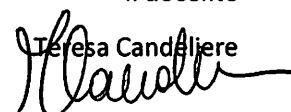
PECUP – COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA – COMPETENZE ACQUISITE – OSA – ATTIVITA' E METODOLOGIE

<p>CLASSE</p> <p>DISCIPLINA:</p> <p>DOCENTE:</p> <p>LIBRO di TESTO:</p>	<p>5^ A ENO</p> <p>TEDESCO</p> <p>Teresa CANDELIERE</p> <p>" KOCHKUNST NEU Deutsch für Gastronomie und Patisserie"</p> <p>Ed. LOESCHER</p>
---	---

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE COME DA U.D.A. E P.F.I.	OSA COME DA U.D.A. E P.F.I.	ATTIVITÀ' E METODOLOGIE
<p>-Padroneggia la lingua tedesca per scopi comunicativi e utilizza i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del Quadro comune Europeo di riferimento per le lingue.</p> <p>-Redige relazioni tecniche e documenta le attività individuali o di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>-Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>-Integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le</p>	<p>-Comunica in lingua straniera</p> <p>-Individua collegamenti e relazioni</p> <p>-Collabora e partecipa.</p> <p>-Risolve problemi.</p> <p>-Acquisisce e interpreta l'informazione.</p>	<p>-Esprime ed argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con gli altri.</p> <p>-Utilizza strategie nell'interazione e nella esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>-Produce testi scritti per riferire, descrivere e argomentare sui contenuti della disciplina.</p> <p>- Ha raggiunto un buon livello di padronanza linguistica e di capacità di sintesi e di rielaborazione.</p> <p>- Analizza criticamente aspetti relativi alla cultura straniera.</p> <p>-Utilizza le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti.</p> <p>-Conosce le Istituzioni Europee.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Menu und Speisekarten - Die Mahlzeiten in Deutschland und in Italien - Typische Nachspeise in Deutschland und in Italien - Die Kuchenbrigade - Die Küche: Küchengeräte und –maschinen - Konditoreimasc hinen Garmethoden - Kaffeetrinken - Kaffeehäuser - Das italienische Bar - Erste Kontakte mit der Arbeitswelt - Alternanza scuola-lavoro: Die berufliche Ausbildung in Italien - Berufliche Kontakte - Der europäische Lebenslauf - Glossar: ↳ Gemuse, Gewurze und Krauter ↳ Obst ↳ Getrocknetes Obst <p>-Kurze Geschichte der</p>	<p>-Dialogo didattico.</p> <p>-Cooperative learning.</p> <p>-Uso lingua 2.</p> <p>-Ricorso a fonti autentiche.</p> <p>-Redazione di relazioni di appunti e di schede di lavoro.</p> <p>-Controllo periodico del lavoro di scrittura realizzato dai singoli.</p> <p>-Ricorso a fonti autentiche</p> <p>-Simulazione di situazioni comunicative</p> <p>-Registro elettronico Argo</p>

<p>tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>-Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>			<p>europäische Union -Die europäische Union und ihre Institutionen</p>	
--	--	--	--	--

Il docente

Teresa Candelieri


**I.P. "E. MAJORANA"
BARI**

PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE – OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE

<p>CLASSE</p> <p>ANNO SCOLASTICO</p> <p>DISCIPLINA</p> <p>DOCENTE</p> <p>LIBRO DI TESTO</p>	<p>V A ENO</p> <p>2024/2025</p> <p>RELIGIONE CATTOLICA</p> <p>MARIA ASSUNTA STEFANIA FOTI</p> <p>M. CONTADINI, "Itinerari IRC 2.0", Vol. Unico + E-Book, LDC, ISBN: 9788842673873.</p>			
<p>PECUP</p>	<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p>	<p>COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.</p>	<p>OSA come da U.D.A. e P.F.I.</p>	<p>ATTIVITA' e METODOLOGIE</p>

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Ha acquisito un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità. ❖ Conosce gli orientamenti della Chiesa cattolica in materia di etica personale, familiare e sociale. ❖ Si confronta con la visione cristiana del mondo in modo da elaborare identità libere e responsabili, aperte alla ricerca della verità e alla pratica di giustizia e solidarietà. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Sa interrogarsi sull'identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri. ❖ Acquisisce una capacità di sintesi critica e di confronto tra le grandi tematiche circa il rapporto fede-ragione, fede-scienza, fede-cultura. ❖ È consapevole del proprio ruolo di cristiano nel contesto familiare, scolastico, sociale, politico in cui vive e agisce. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Maturare la capacità del concetto di libertà, dove il diritto dell'uno è dovere dell'altro. ❖ Il rispetto della propria e altrui persona, anche nella visione cristiana di Tempio di Dio. ❖ Atteggiamenti di tolleranza e rispetto nei confronti di persone che assumono diverse posizioni in campo etico e religioso. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖Cogliere i rischi e le opportunità delle tecnologie informatiche e dei nuovi mezzi di comunicazione sulla vita religiosa. ❖ Riconoscere in situazioni e vicende contemporanee modi concreti con cui la Chiesa realizza il comandamento dell'amore. ❖ Riconoscere le linee di fondo della dottrina della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Deduttivo ed induttivo. ❖ Mastery learnig ❖ Esemplicazioni degli argomenti trattati online, in sociale, e in rete. <p>EDUCAZIONE CIVICA: Competenza n. 3 <u>- Il Valore della Persona Umana</u> <u>- Il Valore e la dignità del Lavoro</u></p>
--	---	--	---	---

LA DOCENTE – MARIA ASSUNTA FOTI

IP. "ETTORE MAJORANA" BARI

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	5^A ENO CUCINA Laboratorio di servizi enogastronomici Settore - Cucina Prof. Magaletti Paola "Tecniche di cucina e pasticceria C " / ALMA – Edizioni "Plan"			
PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo)	COMPETENE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE Come da U.D.A. e P.F.I.	OSA (Obiettivi Specifici di Apprendimento) Come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE

educativo, culturale e professionale)				
Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; Svolgere la propria attività operando in equipe e interagendo le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Progettare</p> <p>Comunicare</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Risolvere problemi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Acquisire e interpretare l'informazione</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e</p>	<p>ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE</p> <p>La certificazione di qualità</p> <p>La tutela dei prodotti di qualità</p> <p>Le gamme alimentari</p> <p>I valori del cibo</p> <p>la filiera lunga, corta e prodotti a km 0.</p> <p>LA SALUTE IN CUCINA</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Farine senza glutine</p> <p>L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE</p> <p>L'igiene del personale degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>IL MERCATO RISTORATIVO E LA NEORISTORAZIONE</p> <p>La ristorazione collettiva, la ristorazione commerciale</p> <p>LA DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE</p> <p>Abbinamenti gastronomici, le combinazioni di sapori, fattori che favoriscono la degustazione.</p> <p>CATERING E BANQUETING.</p> <p>Le tecniche di Catering e Banqueting, simulazione di un evento di Banqueting.</p> <p>APPROVIGIONAMENTO</p> <p>La gestione dell'economato</p> <p>La determinazione dei</p>	<p>Lezione laboratoriale di gruppo;</p> <p>Cooperative Learning e problem solving.</p> <p>Lavoro individualizzato; organizzazione di lavoro di gruppo;</p> <p>Lezioni frontali, schematizzazioni riassuntive, fotocopie, discussione ed approfondimento in classe di alcuni casi pratici, verifiche orali, individuali e collettive, esercitazioni, simulazione di eventi.</p> <p>;</p>

<p>qualità; Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; Intervenire per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>		<p>le esigenze della clientela, anche in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<p>costi e dei prezzi</p> <p>I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE</p> <p>I menu nella ristorazione collettiva e commerciale.</p> <p>Il menu per le diverse occasioni. Gli aspetti nutrizionali dei menu, esigenze speciali, allergie e intolleranze. Schemi di composizione dei menu in base all'accostamento dei sapori.</p>	
---	--	--	--	--

PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La legge 92 del 2019 ha previsto l'insegnamento di educazione civica dal corrente anno scolastico come disciplina trasversale con almeno 33 ore all'anno dedicate.

NUCLEI	DISCIPLINA E DOCENTE	ARGOMENTI	ORE
--------	----------------------	-----------	-----

TEMATICI			
Sviluppo economico e Sostenibilità	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore – Cucina - Prof. Magaletti Paola	Il rispetto dell'ambiente e sicurezza sul lavoro. Il legame con il territorio e la stagionalità. Organizzare banchetti sostenibili. La raccolta differenziata	6

Prof.ssa Magaletti Paola

12. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione ha risposto a criteri di coerenza, motivazione, trasparenza e documentabilità rispetto a tutti gli elementi di giudizio che, acquisiti attraverso il maggior numero possibile di verifiche (almeno due prove scritte e un congruo numero di prove orali, per ogni quadrimestre) hanno condotto alla sua formulazione.

La valutazione si presenta concretamente come un sistema di attività, tecniche e strategie che accompagnano tutto il percorso formativo (la valutazione non si fa solo alla fine, ma comincia con l'analisi dei bisogni, del contesto, della situazione iniziale). Le tecniche valutative comprendono l'osservazione sistematica (per riscontrare lo stato delle conoscenze, capacità, abilità, competenze, procedure, ...) e l'osservazione esperienziale (per l'analisi dei comportamenti, atteggiamenti, stili, climi, processi...), la rilevazione dei dati (per misurare risposte, risultati, prodotti...), la verifica delle ipotesi e del raggiungimento degli obiettivi.

Le attività di valutazione sono state dosate, calibrate, centrate su quei nodi concettuali (competenze, conoscenze, principi, teorie, modelli) e su quei legami (processi, procedure, relazioni) che si considerano cruciali per lo sviluppo e significativamente rappresentativi.

Nello scrutinio finale la valutazione dei risultati raggiunti è stata formulata, in ciascuna disciplina, mediante un voto unico. Essendo il voto espressione di sintesi valutativa esso si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-didattiche adottate dai docenti:

- prove scritte non strutturate (prove di produzione scritta, traduzione, risoluzione di problemi...) per la rilevazione delle abilità più complesse e come sintesi di più abilità;
- prove semistrutturate (questionari, esercizi...);
- prove strutturate (test oggettivi) prevalentemente per la misurazione del livello di raggiungimento di obiettivi più specifici, soprattutto di conoscenza, comprensione – applicazione ;
- prove orali, colloqui e/o interrogazioni brevi e/o lunghe, per la verifica delle abilità di comunicazione e per il controllo dei processi di apprendimento e di organizzazione dei contenuti.

12.1 Criteri di valutazione

Il dovere alla valutazione da parte del docente rientra nel suo profilo professionale. Pertanto le forme, le metodologie e gli strumenti per procedere alla valutazione in itinere degli apprendimenti, propedeutici alla valutazione finale, rientrano nella competenza di ciascun docente.

Nello specificare i *descrittori dell'apprendimento* si prendono in considerazione tre sezioni fondamentali:

- le *conoscenze e le competenze* acquisite
- le *abilità* dimostrate
- i *comportamenti* messi in atto

Tabella di corrispondenza tra voti e valutazione formativa

Voto /10	CONOSCENZE (teoriche e pratiche)	ABILITA' (cognitive e pratiche)	COMPETENZE
1-2	Nessuna	Nessuna	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione
3	Frammentarie e gravemente lacunose	Applica le conoscenze minime solo se guidato, ma con gravi errori Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio. Compie analisi errate	Gestisce con notevoli difficoltà anche situazioni estremamente semplici
4	Parziali e lacunose	Applica le conoscenze minime commettendo degli errori pur se guidato Si esprime in modo scorretto ed improprio Compie analisi lacunose e con errori.	Gestisce con difficoltà anche situazioni semplici
5	Limitate e superficiali	Applica le conoscenze con imperfezioni Si esprime in modo impreciso Compie analisi parziali.	Rielabora solo se guidato le informazioni e gestisce con una certa difficoltà situazioni nuove ma semplici
6	Sufficienti anche se non approfondite	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali Si esprime in modo semplice ma corretto Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza	Rielabora in modo autonomo le informazioni e gestisce situazioni nuove ma semplici.
7	Complete; se guidato sa approfondire	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, ma con imperfezioni Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi complete e coerenti	Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove in modo accettabile
8	Complete con qualche approfondimento autonomo	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi. Espone in modo corretto e con proprietà linguistica	Rielabora in modo corretto e completo le informazioni. Gestisce le situazioni nuove in modo autonomo

		Compie analisi corrette; coglie implicazioni; individua relazioni in modo completo	
9	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi Espone in modo fluido e utilizza i linguaggi specifici. Compie analisi approfondite e individua correlazioni precise	Rielabora in modo corretto e completo. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, in modo autonomo
10	Organiche, approfondite ed ampliate in modo del tutto personale	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi Espone in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato Compie analisi approfondite, anche su problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali	Rielabora in modo corretto e completo. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.

12.3 Attribuzione dei crediti

Come previsto dall'art. 11, comma 1, dell'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024, per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. I consigli di classe attribuiscono il credito, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017

Tabella A - Attribuzione credito scolastico come da D. Lgs 62 del 2017

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

13. PROVE D'ESAME

L'O.M 67/2025 del 31 marzo disciplina lo svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025. Le prove d'esame consisteranno in: due prove scritte a carattere nazionale ed un colloquio.

- La prima prova, come da art. 19 dell'O.M. 67/2025, accerta la padronanza della lingua italiana e le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche degli studenti. I candidati possono scegliere tra tipologie e tematiche diverse che fanno riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale.
- La seconda prova riguarda una o più delle discipline caratterizzanti il corso di studi, vertendo sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo.
- Il colloquio riguarda tutte le discipline e anche l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, utile per valutare sia le capacità del candidato di cogliere i collegamenti tra le conoscenze acquisite sia il profilo educativo, culturale e professionale.

14. GRIGLIE DI VALUTAZIONE

La sottocommissione dispone di 20 punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di 40 punti; le commissioni possono procedere alla correzione delle prove scritte operando per aree disciplinari. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione definite dalla commissione in sede riunione plenaria (art. 21 dell'O.M. n. 67/2025)

Ai fini della correzione degli elaborati della prima prova si allegano al presente documento le griglie di valutazione (**Allegato 6**).

Per la correzione degli elaborati della seconda prova si allega la griglia condivisa in sede di Consiglio di classe del 12/05/2025, i cui indicatori sono conformi al Quadro H di riferimento dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" (**Allegato 7**).

Si allega, infine, la griglia di valutazione del colloquio così come riportata nell'O.M. 67/2025 art. 22 comma 10 (**Allegato 8**).

Per gli alunni con disabilità e/o DSA/BES che seguono un percorso ordinario o personalizzato con prove equipollenti, l'adozione delle seguenti griglie supporta l'insieme delle metodologie e strategie previste nel PEI/PDP, per cui la valutazione delle prove tiene conto del livello di partenza, delle competenze acquisite, dei risultati ottenuti, dell'impegno profuso e dell'autonomia raggiunta in relazione alla propria diagnosi.

15. MATERIALI ALLEGATI

I seguenti materiali sono allegati al presente documento:

1. Allegato n.1 : Elenco alunni della classe
2. Allegato n. 2 : Tabella crediti attribuiti nel III e IV anno

3. Allegato n.3 ; PEI alunna CASSANO EMANUELA
4. Allegato n.4 : PDP alunno LAVOPA DAVIDE
4. Allegato n.5 : Compito di realtà.
5. Allegato n.6 : Griglie di valutazione I Prova Scritta
6. Allegato n.7 : Griglia di valutazione II Prova Scritta
7. Allegato n.8 : Griglia di valutazione del colloquio



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXXFF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

Griglia di valutazione della prova orale –

ESAME DI STATO A.S. 2024/25 (All. A O.M. (All. A O.M. 67 del 31/03/2025)

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

CLASSE _____ ALUNNO/A _____

Indicatori	Livelli		Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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	2,50
Punteggio totale della prova			

Il presidente della Commissione:

I Commissari

.....

.....

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXXFF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

ITALIANO SCRITTO-TIPOLOGIA A ANALISI DEL TESTO

CLASSE _____ ALUNNO/A _____

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE -Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (rispetto dei vincoli dati dalla consegna, se presenti, comprensione del testo nel suo senso complessivo, nei temi e nello stile, interpretazione corretta e articolata del testo). Coesione e coerenza testuale. (punti 6)	Contenuti gravemente lacunosi o scorretti/Il testo viene compreso parzialmente/L'elaborato è incoerente e disorganico, non risponde a ideazione e pianificazione pertinente	1
		Contenuti e informazioni essenziali e/o lievemente scorrette/Il testo viene compreso nelle linee generali/La struttura non è stata adeguatamente pianificata, l'elaborato risulta poco coerente e coeso	2
		<i>Individuazione dei contenuti fondamentali. Il testo è compreso nei suoi snodi tematici principali. L'elaborato è sufficientemente coerente e coeso e presenta corretta pianificazione e ideazione</i>	3-4
		Contenuti corretti e abbastanza approfonditi/Il testo viene compreso nel suo senso complessivo/L'elaborato è coerente, coeso e ben pianificato	5
		Acquisizione approfondita dei contenuti/Il testo viene compreso in tutti i suoi snodi tematici, rivela piena padronanza di pianificazione e coesione delle parti.	6
	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi).	Uso poco articolato e/o scorretto delle strutture sintattiche/Presenza di errori ortografici di rilievo/Termini inadeguati	1

ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE: COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE -Ricchezza e padronanza lessicali -Correttezza grammaticale	Uso corretto ed efficace della punteggiatura. (punti 7)	Struttura sintattica semplice, con lievi errori e/o imprecisioni/Presenza di alcuni errori ortografici/Termini generici	2
		<i>Uso sufficientemente corretto e articolato delle strutture sintattiche/ Ortografia generalmente corretta/Termini adeguati</i>	3-4
		Forma espressiva corretta ed appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	5-6
		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	7
COMPETENZE: COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE -Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (punti 7)	Distribuzione disorganica dei contenuti; rielaborazione scarsa, senza apporti personali	1
		Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali	3-4
		Struttura coerente e ben articolata, apporti valutativi personali significativi	5-6
		Struttura coerente e ben articolata, apporti personali approfonditi, ottime capacità critiche e rielaborative	7
TOTALE IN VENTESIMI			

Il presidente della Commissione:

I Commissari

.....

.....



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE AMBIENTALI PER L'APPRENDIMENTO DEL ITALIANO

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXXFF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

ITALIANO SCRITTO – TIPOLOGIA B TESTO ARGOMENTATIVO

CLASSE _____ ALUNNO/A _____

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE -Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuali	Pertinenza alla traccia (individuazione corretta di tesi e antitesi, elaborazione di un percorso ragionativo), informazioni corrette nell' argomentazione (punti 6)	Contenuti gravemente lacunosi o scorretti/Presenza di molte informazioni non pertinenti alla traccia/Tesi e struttura argomentativa non riconoscibile	1
		Contenuti e informazioni essenziali e/o lievemente scorrette/Scarsa pertinenza di alcune informazioni/Tesi e struttura argomentativa poco riconoscibile	2
		Individuazione dei contenuti fondamentali. Tesi e struttura argomentativa riconoscibile e funzionale	3-4
		Contenuti corretti e abbastanza approfonditi/Tesi e struttura argomentativa soddisfacente	5
		Acquisizione approfondita dei contenuti/Tesi e struttura argomentativa evidente e convincente	6
ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE: COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE -Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale	Morfosintassi, ortografia e lessico (specifico uso di connettivi) (punti 7)	Uso poco articolato e/o scorretto delle strutture sintattiche/Presenza di errori ortografici di rilievo/Termini inadeguati	1
		Struttura sintattica semplice, con lievi errori e/o imprecisioni/Presenza di alcuni errori ortografici/Termini generici	2
		Uso sufficientemente corretto e articolato delle strutture sintattiche/ Ortografia generalmente corretta/Termini adeguati	3-4

		Forma espressiva corretta ed appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	5-6
		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	7
COMPETENZE: COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE -Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Coerenza e apporti personali Ricchezza di riferimenti culturali, capacità di collegamento, originalità (punti 7)	Distribuzione disorganica dei contenuti; rielaborazione scarsa, senza apporti personali	1
		Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali	3-4
		Struttura coerente e ben articolata, apporti valutativi personali significativi	5-6
		Struttura coerente e ben articolata, apporti personali approfonditi	7
TOTALE IN VENTESIMI			

Il presidente della Commissione:

I Commissari

.....

.....



FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Divisione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE AMMINISTRATIVE PER L'APPUNTAMENTO DI SE-11510

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXXFF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

ITALIANO SCRITTO-TIPOLOGIA C TEMA D'ATTUALITA'

CLASSE _____ ALUNNO/A _____

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRIPTORI	PUNTI
CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE -Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (rispetto dei vincoli dati dalla consegna, pertinenza dell'elaborato rispetto alla traccia, sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione, correttezza e articolazione delle conoscenze). Coesione e coerenza testuale. (punti 6)	Contenuti gravemente lacunosi o scorretti/L'elaborato è incoerente e disorganico, non risponde a ideaione e pianificazione pertinenti/ Conoscenze lacunose, approssimativi i riferimenti culturali	1
		Contenuti e informazioni essenziali e/o lievemente scorretti/La struttura non è stata adeguatamente pianificata, l'elaborato risulta poco coerente e coeso/Conoscenze limitate, esposizione incerta	2
		<i>Individuazione dei contenuti fondamentali. L'elaborato è sufficientemente coerente e coeso e presenta corretta pianificazione e ideaione. Conoscenze pertinenti, esposizione lineare.</i>	3-4
		Contenuti corretti e abbastanza approfonditi/L'elaborato è coerente, coeso e ben pianificato/Le conoscenze e riferimenti culturali risultano adeguati.	5
		Acquisizione approfondita dei contenuti/ L'elaborato rivela piena padronanza di pianificazione e coesione delle parti/ Riferimenti culturali precisi e approfonditi	6
ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE: COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE -Ricchezza e padronanza lessicale	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi). Uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Uso poco articolato e/o scorretto delle strutture sintattiche/Presenza di errori ortografici di rilievo/Termini inadeguati	1
		Struttura sintattica semplice, con lievi errori e/o imprecisioni/Presenza di alcuni errori ortografici/Termini generici	2
			3-4

-Correttezza grammaticale	(punti 7)	<i>Uso sufficientemente corretto e articolato delle strutture sintattiche/ Ortografia generalmente corretta/Termini adeguati</i>	
		Forma espressiva corretta ed appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	5-6
		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	7
COMPETENZE: COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE -Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (punti 7)	Distribuzione disorganica dei contenuti; rielaborazione scarsa, senza apporti personali	1
		Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali	3-4
		Struttura coerente e ben articolata, apporti valutativi personali significativi	5-6
		Struttura coerente e ben articolata, apporti personali approfonditi, ottime capacità critiche e rielaborative	7
TOTALE IN VENTESIMI			

Il presidente della Commissione:

I Commissari

.....

.....

ESAMI DI STATO

Anno Scolastico 2024– 2025

Commissione N. _____

Classe _____

Candidato _____

Griglia di valutazione della seconda prova scritta di Scienza e cultura dell'Alimentazione

COMPRESIONE DEL TESTO	Valutazione	Punti attribuiti
➤ Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0-3	
Padronanza delle competenze tecnico professionali	Valutazione	Punti attribuiti
➤ Padronanza delle competenze tecnico professionali adeguate con elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8	
➤ Competenze tecnico professionali complete	7-6	
➤ Competenze nelle linee generali	5-4	
➤ Competenze parziali	3-2	
➤ Competenze assenti	0	
Conoscenza degli argomenti relativi ai nuclei tematici	Valutazione	Punti attribuiti
➤ Accurata ed esaustiva	6	
➤ Corretta e completa	5-4	
➤ Corretta e incompleta	4-3	
➤ Incompleta e non sempre corretta	2-1	
➤ Inesistente o errata	0	
Esposizione e utilizzo del linguaggio tecnico	Valutazione	Punti attribuiti
➤ Uso di terminologia sicura e accurata	3	
➤ Uso di terminologia parzialmente corretta e non sempre appropriata	2-1	
➤ Non presente o completamente non appropriata	0	
VALUTAZIONE E COMPLESSIVA		

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE



I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXFF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

Allegato n.5

A.S. 2024/2025

COMPITO DI REALTÀ RIFERITO ALLE COMPETENZE DELLE UDA N°1 e N°2

“LA SALUTE VIEN ... MANGIANDO” E “TERRITORIO ITALIA: TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE...NEL RISPETTO DELL’AMBIENTE”

Classe 5^A A - ENO

TEMA: menu equilibrato e sostenibile

- Oggi, il consumatore è consapevole che una dieta equilibrata e sana aiuta a mantenersi in buona salute e a sostenere l’ambiente.

Pertanto, gli alunni del nostro Istituto hanno progettato una lezione aperta al territorio sulla tematica della dieta equilibrata e sostenibile e dello Slow Food, con particolare attenzione verso i presidi pugliesi. Il progetto prevede, al termine della lezione aperta, la distribuzione di brochure all’interno delle quali ci sarà un menu ecosostenibile costituito da un antipasto, un primo, un secondo con contorno e un dolce, un elenco dei presidi Slow Food pugliesi.

- Describe what type of local food the chef can use to make tasty and healthy dessert.
- Agenda 2030 - Goal 3: “Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età”
 - Quale andamento mostra l'indicatore salute benessere tra il 2007 e il 2016? (crescente / decrescente / stazionario)
 - Quale è la variazione dell'indicatore salute benessere tra il 2007 e il 2016?
 - Qual è la variazione media annuale sull'intero periodo? Che strumento matematico utilizzi per calcolarla?
 - In quale anno c'è stato un aumento maggiore? Qual è la variazione dell'indicatore in quell'anno?

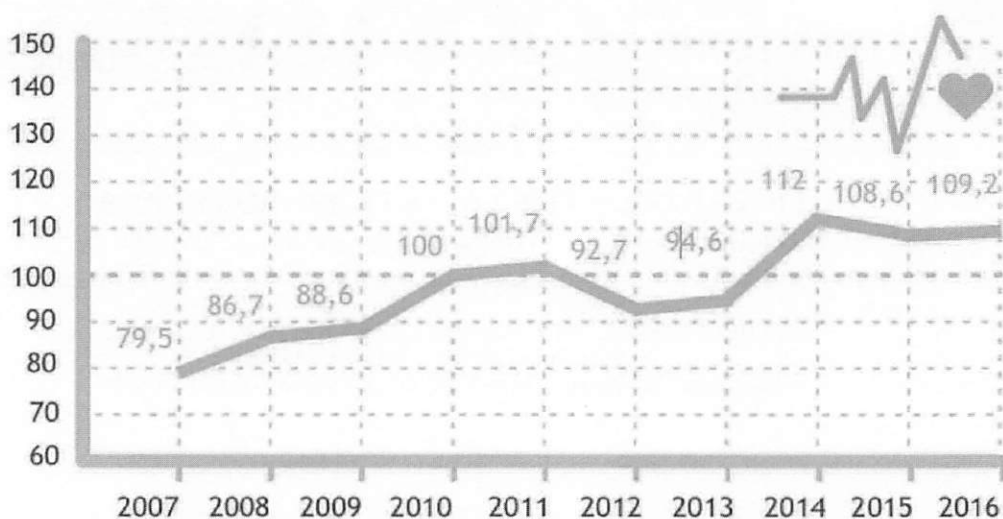


Grafico dell'Andamento dell'indicatore salute-benessere elaborato dall'ASviS per l'Italia (Fonte: ASviS, 2018)

SCHEMA GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL DOCENTE

COMPITO DI REALTA' FINALE

Relazionale, affettiva e motivazionale	1. Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	A	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo riorganizzando le proprie idee in modo dinamico
		<input type="checkbox"/>	
		B	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire e riorganizzare le proprie idee
		<input type="checkbox"/>	
	C	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
	<input type="checkbox"/>		
D	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente nel socializzare le esperienze		
<input type="checkbox"/>			
2. Relazione con i formatori e le altre figure adulte	A	L'allievo entra in relazione con gli adulti in modo costruttivo	
	<input type="checkbox"/>		
B	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto		
<input type="checkbox"/>			

		C	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale
		<input type="checkbox"/>	
		D	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti
		<input type="checkbox"/>	
	3. Curiosità	A	Ha una forte motivazione all'approfondimento del compito, è propositivo nella ricerca di informazioni ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande sul tema
		<input type="checkbox"/>	
		B	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema
		<input type="checkbox"/>	
		C	Ha poca motivazione all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni che caratterizzano il problema
		<input type="checkbox"/>	
		D	Non mostra interesse nell'esplorazione del compito
		<input type="checkbox"/>	
4. Superamento delle crisi	A	L'allievo reagisce, scegliendo la strategia più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
	<input type="checkbox"/>		
	B	L'allievo affronta con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
	<input type="checkbox"/>		
	C	L'allievo mette in atto alcune piccole strategie per tentare di superare le difficoltà	
	<input type="checkbox"/>		
	D	L'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri	
	<input type="checkbox"/>		
Sociale	5. Rispetto dei tempi	A	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità
		<input type="checkbox"/>	
		B	L'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione,

		<input type="checkbox"/>	avvalendosi di una buona pianificazione
		<input type="checkbox"/>	C Ha pianificato il lavoro, ma con qualche discontinuità. L'allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento - il tempo a disposizione
		<input type="checkbox"/>	D L'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione
	6. Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	<input type="checkbox"/>	A Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, porta a termine gli incarichi con notevole senso di responsabilità
		<input type="checkbox"/>	B Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi portandoli a termine con un buon senso di responsabilità
		<input type="checkbox"/>	C Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità. Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato
		<input type="checkbox"/>	D Nel gruppo di lavoro non coopera anche se sollecitato
Pratica	7. Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	<input type="checkbox"/>	A Usa strumenti e tecnologie con precisione ed efficienza. Trova soluzione a soluzioni pratiche, con manualità e spirito pratico
		<input type="checkbox"/>	B Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discrete manualità ed intuizione
		<input type="checkbox"/>	C Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità
		<input type="checkbox"/>	D Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
Cognitiva	8. Uso del	A	Adopera un linguaggio articolato, usando anche termini

	linguaggio settoriale- tecnico professionale	<input type="checkbox"/>	professionali in modo pertinente
		<input type="checkbox"/>	B Adopera un linguaggio soddisfacente, utilizzando anche alcuni termini professionali
		<input type="checkbox"/>	C Mostra di possedere un lessico professionale appena sufficiente
		<input type="checkbox"/>	D Presenta lacune nel linguaggio professionale
	9. Completezza, pertinenza, organizzazione	<input type="checkbox"/>	A Il prodotto contiene tutte le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, ricco di informazioni frutto di una ricerca personale ed elaborate in maniera organica
		<input type="checkbox"/>	B Il prodotto contiene tutte le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna
		<input type="checkbox"/>	C Il prodotto contiene informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna
		<input type="checkbox"/>	D Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza e le informazioni non sono collegate
Della metacompetenza	10. Autovalutazione	<input type="checkbox"/>	A L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al miglioramento continuativo
		<input type="checkbox"/>	B L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni
		<input type="checkbox"/>	C L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione
		<input type="checkbox"/>	D La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso

Del problem solving	11. Creatività	A <input type="checkbox"/>	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali
		B <input type="checkbox"/>	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali
		C <input type="checkbox"/>	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro
		D <input type="checkbox"/>	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività
	12. Autonomia	A <input type="checkbox"/>	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove. È di supporto agli altri in tutte le situazioni
		B <input type="checkbox"/>	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri
		C <input type="checkbox"/>	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e ha bisogno di spiegazioni integrative e di guida
		D <input type="checkbox"/>	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede solo se supportato

GIUDIZIO COMPLESSIVO (PREVALENZA DEL LIVELLO SOPRA VALUTATO):

A (Voto 9-10)

B (Voto 7-8)

C (Voto 6)

D (Voto 4-5)