



Ministero dell'Istruzione e del Merito
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "Enrico Gagliardi"

Settore Servizi - Indirizzi:

ENOGASTRONOMIA e OSPITALITA'ALBERGHIERA-AGRICOLTURA e SVILUPPO RURALE-SERVIZI COMMERCIALI

VVRH01050X: Corso Serale - VVRH01001G: Casa Circondariale

VVVC02000G: CONVITTO ANNESSO - Via Accademie Vibonesi - tel. 0963/376765

www.ipseoagagliardi.edu.it



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(art. 5-c. 2 - Regolamento sugli esami di Stato D.P.R. n. 323 del 23.07.1998; ai sensi dell'art. 17, comma 1, Dlgs 62/2017; art.10 O.M. 45/2023)

Anno Scolastico 2022/2023

CLASSE V SEZIONE B

ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita

Bar, Sala e Vendita: Convivier

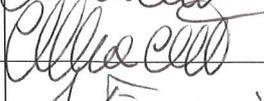
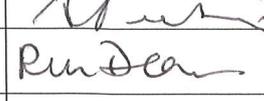
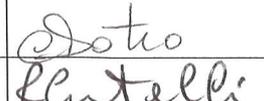
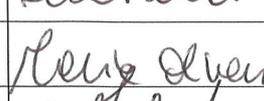
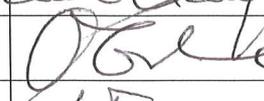
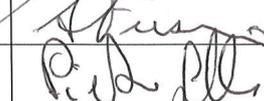
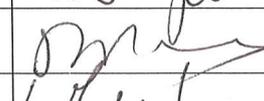
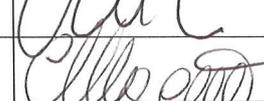
Approvato con delibera del Consiglio di Classe del 10/05/2023

Docente coordinatore di classe: prof. Gianluca Macrì



ELENCO DOCENTI

Composizione del Consiglio di classe 5^a B – Bar, Sala e Vendita

n.	Docente	Insegnamenti	Firma del Docente
1	MACRI' Gianluca	Lingua e Letteratura Italiana	
2	MACRI' Gianluca	Storia	
3	FUSINO Alfredina	1 ^a Lingua Straniera – Inglese	
4	DEAN Rebecca Mary	Conversazione Madrelingua – Inglese	
5	DOTRO Rina	2 ^a Lingua Straniera – Francese	
6	CANNATELLI Rosalia	Matematica	
7	OLIVERIO Maria *	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
8	MASSARIA Saverio *	Diritto e Tecniche Amministrative	
9	FIAMINGO Carmelo	Laboratorio Enogastronomia – Cucina	
10	CUPITO' Andrea *	Laboratorio Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita	
11	FUSINO Alfredina	Inglese Tecnico	
12	GRILLO Pietro Ciro	Scienze Motorie e Sportive	
13	DIDIANO Vittoria	Religione	
14	MASSARIA Saverio	Referente – Educazione Civica	
15	MACRI' Gianluca	Coordinatore della Classe	

* I professori contrassegnati con l'asterisco sono i membri interni della Commissione

Indice

Consiglio di Classe	Pag. 2
Presentazione dell'Istituto	Pag. 4
Profili di Uscita dei Percorsi	Pag. 5
Profilo unitario - Analisi del Territorio	Pag. 6
Denominazione Percorso in Uscita	Pag. 7
Codici Ateco - Quadro Orario	Pag. 8
Relazione sulla Classe	Pag. 9
Quadro Orario V Anno – Variazione del Consiglio di Classe ne Triennio	Pag. 11
Situazione in Ingresso della Classe e Risultati Scrutinio Finale IV Anno	Pag. 12
Exkursus Storico della Classe – Elenco dei Candidati Interni/Esterni (All.n°1)	Pag. 13
Tabella attribuzione del Credito scolastico - Credito scolastico relativo al III e al IV anno (All.n°2) <small>Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017 e art.11.OM 45/23</small>	Pag. 14
Strategie e metodi di insegnamento	Pag. 14
Attività di recupero – Strumenti di Lavoro	Pag. 15
Verifica e valutazione	Pag. 15
Valutazione degli Apprendimenti – Valutazione delle Competenze	Pag. 16
Descrizione schede singoli insegnamenti	Pag. 17
Area generale	Pag. 17
Area di indirizzo	Pag. 38
UDA Strategica	Pag. 70
Educazione Civica	Pag. 82
Educazione Civica a.s. 20/21	Pag. 83
Educazione Civica a.s. 21/22	Pag. 86
Educazione Civica a.s. 22/23	Pag. 88
Griglia di valutazione di Educazione Civica	Pag. 93
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	Pag. 94
Relazione tutor PCTO	Pag. 95
Iniziative complementari e/o integrative	Pag. 96
Prove Invalsi	Pag. 96
Attività propedeutiche all'esame di stato	Pag. 97
Simulazione della Prima Prova	Pag. 98
Griglie di valutazione 1^ prova utilizzate per la correzione	Pag. 99
Simulazione della Seconda Prova	Pag. 102
Griglia di valutazione 2^ prova utilizzata per la correzione	Pag. 104
Griglia di valutazione del colloquio all. A OM 45/23	Pag. 106
Documenti a disposizione della Commissione	Pag. 107

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale Alberghiero per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "E. Gagliardi" di Vibo Valentia si inserisce dinamicamente in un territorio a vocazione turistica, proiettandosi sul mercato del lavoro e sullo sviluppo legato all'industria turistica e al settore enogastronomico.

La provincia di Vibo Valentia, che insiste su uno dei tratti costieri più suggestivi della regione, beneficia di un entroterra interessante e ricco dal punto di vista della flora e della fauna come il Parco delle Serre e usufruisce della presenza di numerose strutture di accoglienza e di due porti turistici, offrendo opportunità e input strategici per realizzazione dell'Offerta formativa dell'Istituto.

L'I.P.S.E.O.A. "Enrico Gagliardi" è un'istituzione scolastica complessa, che ha registrato progressivamente un incremento di studenti.

Tale crescita è ascrivibile sia all'attività delle numerose risorse professionali incardinate nell'I.P.S.E.O.A. che svolgono con competenza, dedizione e abnegazione il proprio lavoro sia alla conseguente e ponderata costruzione di progetti formativi fondati sulla costruzione di competenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro.

Il bacino d'utenza dell'Istituto risulta variegato e diversificato, la maggior parte degli studenti possiede un background socio-culturale medio-basso, talvolta povero di stimoli e di opportunità, che la scuola mira a colmare con tutte le strategie attuabili.

L'I.P.S.E.O.A. "E. Gagliardi" ha i seguenti indirizzi:

- Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (Corso diurno)
- Servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera- art. Enogastronomia (Corso serale)
- Agricoltura e sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestale e montane (corso diurno)
- Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale (sede carceraria)

L'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera è articolato nei seguenti profili in uscita in:

-Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa

-Bar, Sala e Vendita: Convivier

-Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno

-Esperto di Servizi Alberghieri e Promozione Turistica

La formazione e la preparazione tecnica di personale qualificato e specializzato per i vari servizi legati alla specificità dei percorsi di studio rappresentano opportunità per potenziare le diverse attitudini e vocazioni individuali, concorrendo alla formazione culturale e professionale in un contesto lavorativo fortemente caratterizzato dalla flessibilità e dalla richiesta di specializzazioni diversificate.

I percorsi formativi offrono agli studenti, oltre alla possibilità di acquisire competenze professionali legate al settore, anche una solida cultura di base, garantendo così lo sviluppo di *soft e hard skills* indispensabili oggi per l'inserimento nel mercato globale.

A tale scopo sono stati costruiti curricula verticali e rubriche delle competenze sia degli insegnamenti afferenti all'Area generale che a quelli costitutivi delle **Aree di indirizzo**, declinati secondo i profili di uscita.

https://archivio.ipseoagagliardi.edu.it/attachments/article/2454/Curricolo%20di%20Istituto%202022-2025_.pdf

PROFILI DI USCITA DEI PERCORSI

COMPETENZE

RELATIVE AGLI INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

comuni a tutti i profili

Livello QNQ4

- G01:** 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
- G02:** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- G03:** 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
- G04:** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro
- G05:** Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- G06:** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- G07:** 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
- G08:** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- G09:** 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
- G10:** Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- G11:** Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- G12:** Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita

Sala e Vendita: Convivier

PROFILO UNITARIO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera - Accoglienza turistica e promozione del territorio possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

ANALISI DEL TERRITORIO

Comitato Tecnico Scientifico
Associazione Albergatori Vibo Valentia
Camera di Commercio di Vibo Valentia
Amira "Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi"
atlantelavoro.inapp.org
excelsior.unioncamere.net
informagiovanioroma.it/lavoro (le professioni del turismo)
FIPE.it (Ristorazione: rapporto annuale)

Il settore Enogastronomia articolazione **Sala e Vendita, sul territorio della provincia di Vibo Valentia**, ha individuato un nuovo profilo professionale polifunzionale, il Convivier, figura spendibile a diversi livelli operativi nel settore alberghiero, della ristorazione, della bar industry e delle altre attività legate al food & beverage.

Questa scelta è stata determinata dopo un'attenta analisi di mercato con particolare riferimento a: **Indicatori d'Azienda** ricavati da molteplici incontri con albergatori, ristoratori e rappresentanti del settore. Le aziende del territorio richiedono personale con mentalità e formazione polivalente e capacità di ruolo multifunzione, che possieda competenze linguistiche (livello B1 Plus) sia per la Lingua inglese che per quella tedesca che nella nostra provincia risulta particolarmente importante nel settore turistico e dell'ospitalità.

Necessità sociale- territoriale. Occorre rivitalizzare la figura professionale dell'operatore di sala, legata al vecchio retaggio culturale che ancora oggi inquadra il Cameriere di sala nella funzione di servitore, rilanciando il poliedrico e versatile profilo professionale.

Potenziare le attività di orientamento al fine di ottenere, da parte degli studenti del secondo anno, scelte consapevoli e spendibili nel futuro professionale contrastando il trend negativo registrato negli ultimi decenni negli istituti alberghieri che hanno visto diminuire sensibilmente le classi ad indirizzo Sala.

L'IPSEOA "E. Gagliardi" riceve e tiene costantemente in considerazione le richieste provenienti dal territorio di: Villaggi Turistici, Alberghi, Ristoranti di diverse categorie, Wine Bar, Enotecche con ristorazione, Caffetterie, American Bar, Bar multi-consumo, Pub, Bistrot, ecc. tutti alla ricerca di operatori competenti ed idonei ad assumere ruoli operativi con opportuna autonomia.

DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA

BAR, SALA E VENDITA: CONVIVIER

DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE D'INDIRIZZO DEL PROFILO

La figura professionale del Convivier è riservata agli studenti degli istituti alberghieri, desiderosi ampliare le proprie competenze in ambito gastronomico, enologico e culturale come richiesto dalla moderna hôtellerie.

Il Convivier ha buone basi di ristorazione nazionale ed internazionale, conosce e sa consigliare le pietanze tipiche della cucina del luogo, sa abbinare e servire i vini con le varie portate, sa realizzare tutti i servizi del food e beverage commerciale e per eventi compresa la moderna caffetteria e mixologist.

Conosce le tecniche di customer care che applica per fornire una brillante ospitalità.

Garantisce la tutela e la sicurezza del cliente.

Al fine di rafforzare le competenze linguistico-espressive del diplomato nella revisione del quadro orario è stato inserito l'insegnamento della Lingua tedesca oltre al potenziamento della Lingua inglese mediante l'integrazione della lingua di settore. La formazione completa del Professionista sarà garantita dalla fusione delle competenze di indirizzo con quelle dell'area comune, quest'ultime mireranno ad arricchirne il background culturale e a favorirne lo spirito di solidarietà e sussidiarietà indispensabili nella società civile.

Il suddetto profilo si ritiene particolarmente idoneo anche nell'eventualità che lo studente intenda proseguire gli studi nell'ambito dell'Alta Formazione-ITS

Correlazione con le 11 competenze d'indirizzo

IND01 – Livello QNQ 4

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.

IND02– Livello QNQ 4

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

IND03– Livello QNQ 4

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

IND04– Livello QNQ 4

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

IND05– Livello QNQ 2

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

IND06– Livello QNQ 3/4

Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

IND07– Livello QNQ 4

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

IND08– Livello QNQ 3/4

Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.

IND09– Livello QNQ 3/4

Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale

IND10– Livello QNQ 4

Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato

IND11– Livello QNQ 4

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

CODICI ATECO

56. ATTIVITÀ' DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE

56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.2 Fornitura di pasti preparati (catering e altri servizi di ristorazione

56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina

NUP

5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate

5.2.2.3.2 Camerieri di ristoranti

5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate

5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione

QUADRO ORARIO

Area di indirizzo: Enogastronomia: BAR, SALA e VENDITA (594 ore annuali, corrispondenti a 18 ore settimanali)			
Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Seconda lingua straniera FRANCESE	99	99	99
INGLESE Tecnico	33	33	33
Scienza e cultura dell'alimentazione	132 (33 con ITP Sala)	132 (33 con ITP Sala)	132 (66 con ITP Sala)
Laboratorio enogastronomia - Cucina	////	66	66
Laboratorio enogastronomia di Bar, Sala e Vendita	198	165	165
Diritto e tecniche amministrative	132	99	99
Totale Area di indirizzo	594	594	594
Di cui in copresenza 132 ore			

Presentazione classe

La classe V B indirizzo Enogastronomia settore sala-bar è formata da 13 alunni, 11 femmine e 2 maschi provenienti tutti dalla IV B dello stesso istituto. La maggior parte degli alunni proviene dall'*hinterland* vibonese e da ambienti socio-culturali poco stimolanti per la loro crescita culturale; modesto è il loro interesse verso la cultura in genere (libri, film, ecc.) e verso le vicende dell'attualità politica e di costume, per cui, almeno per la gran parte di loro, l'unico punto di riferimento è stata la scuola. Alcuni, nel corso del triennio, hanno affiancato allo studio esperienze lavorative nel settore che, se da un lato hanno consentito un contatto diretto con il mondo del lavoro del quale saranno protagonisti, favorendo la loro crescita umana e professionale, allo stesso tempo hanno in parte compromesso l'applicazione allo studio.

Partecipazione e comportamento

Sotto il profilo comportamentale, gli studenti si sono sempre dimostrati corretti, educati e rispettosi dei ruoli e delle regole scolastiche. Fra di loro sin dall'inizio vi è stato un buon affiatamento, nonostante provenissero da bienni differenti, favorendo la formazione di un gruppo classe che ha fatto da traino, riproducendo un clima dentro di essa sempre sereno.

Gli alunni sono nel complesso sufficientemente motivati alle attività proposte dai docenti sia in classe che nelle attività pratiche. In generale, si sono dimostrati disponibili all'ascolto e alla partecipazione; in taluni casi si è registrato un atteggiamento non abbastanza consapevole della necessità di un impegno maggiore e costante e si è riscontrata la tendenza a procrastinare gli impegni e ad evitare le responsabilità.

Conoscenze e competenze raggiunte

Sul piano didattico, le difficoltà comuni alla maggior parte del gruppo classe derivano soprattutto da un modesto bagaglio lessicale, da ritmi di studio non adeguati, da una predisposizione alle attività pratiche piuttosto che a quelle teoriche, per cui la comprensione e l'apprendimento dei concetti astratti sono risultati più ardui. Alcuni studenti hanno rivelato qualche difficoltà nell'organizzare in modo autonomo discorsi di media complessità in quanto le loro capacità dialettiche non sono del tutto adeguate in tutte le discipline, ma hanno seguito con impegno e coinvolgimento le attività pratiche ottenendo risultati positivi. Numerose sono state le ore di lezione perse da qualche studente a causa di assenze, per questioni di salute.

Per quanto riguarda i risultati raggiunti in termini di conoscenza dei contenuti e di abilità acquisite nelle singole discipline, si possono individuare tre fasce di livello: la prima composta da pochi alunni che sono riusciti a conseguire gli obiettivi programmati raggiungendo buoni risultati e che si sono distinti per l'attenzione, l'assiduità allo studio, l'impegno continuo e la partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo; la seconda formata dalla maggior parte degli alunni che hanno raggiunto risultati positivi, sopperendo con la volontà e l'impegno ad una carente formazione di base o mettendo in atto un metodo di studio adeguato; infine una terza fascia rappresentata da qualche studente che ha maturato conoscenze modeste e settoriali a causa, soprattutto, di una frequenza e un impegno nelle attività didattiche discontinuo che ha consentito loro di colmare solo in parte le lacune pregresse e di raggiungere, in determinate discipline, soltanto gli obiettivi minimi programmati.

Nel corso del triennio è da evidenziare una buona crescita nel processo di maturazione culturale, grazie al quale la maggior parte degli studenti ha raggiunto risultati positivi. Tutti i docenti, oltre a svolgere interventi didattici mirati, si sono attivati per individuare e condividere strategie utili all'accrescimento della motivazione, prerequisito indispensabile per poter costruire un progetto educativo efficace che hanno fatto registrare risultati positivi. Tutti i docenti del Consiglio di classe hanno cercato di stimolare costantemente gli allievi ad una maggiore

assiduità, alla frequenza scolastica, alla puntualità nell'adempimento degli impegni, alla partecipazione costruttiva al dialogo educativo. Le attività didattiche hanno cercato di mettere al centro gli studenti, il loro processo di apprendimento, la loro crescita intellettuale e morale, la loro maturazione psicologica, non dimenticando il vissuto personale di ognuno; il dialogo educativo costruito nel corso delle attività triennali non si è limitato all'ambito meramente scolastico, ma ha cercato di coinvolgere l'ambito più ampio della persona.

Si può inoltre affermare che non tutti gli allievi hanno raggiunto gli obiettivi generali trasversali prefissati quali:

- Comprensione dell'interazione esistente tra i diversi ambiti socio-economici e culturali;
- Sviluppo di una maggiore sensibilità verso alcuni valori socio-culturali e morali;
- Attitudine al vivere insieme e correttezza nei rapporti interpersonali;
- Accrescimento delle diverse conoscenze acquisite nel percorso scolastico;
- Miglioramento delle competenze linguistiche ed espressive attraverso l'acquisizione di un linguaggio tecnico specifico in relazione al profilo professionale.

La classe anche quest'anno, ha potuto usufruire dell'attività didattica della prof.ssa Rebecca Dean, assegnata alla nostra scuola nell'ambito del potenziamento funzionale previsto dalla riforma della buona scuola, quale docente di conversazione in madrelingua

QUADRO ORARIO V ANNO

INSEGNAMENTI ENOGASTRONOMIA – BAR, SALA E VENDITA	Ore previste	Ore Effettuate	Ore da svolgere
AREA COMUNE			
RELIGIONE	33	20	3
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	132	116	16
STORIA	66	47	19
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	99	78	11
MATEMATICA	99	82	12
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	66	51	6
AREA D'INDIRIZZO			
SECONDA LINGUA STRANIERA – FRANCESE	99	71	9
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	99	82	12
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA	66	49	8
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	165	168	24
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	99	60	10
TOTALE	1056 *		
EDUCAZIONE CIVICA	33	20	13

* Nel monte orario è compresa la quota oraria minima annuale di 33 ore prevista per l'insegnamento trasversale di Ed. Civica.

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO CONTINUITÀ DIDATTICA (SI/NO)

Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023
RELIGIONE	NO	SI	SI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	NO	SI	SI
STORIA	NO	SI	SI
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	NO	SI	SI
MATEMATICA	NO	SI	SI
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	NO	SI	SI
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE	NO	SI	SI
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	NO	SI	SI
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA	NO	NO	NO
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	NO	SI	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	NO	SI	SI
INGLESE TECNICO	NO	SI	SI
CONVERSAZIONE LINGUA INGLESE	NO	SI	SI

SITUAZIONE IN INGRESSO DELLA CLASSE E RISULTATI DELLO SCRUTINIO FINALE
4° ANNO

CLASSE IV Sez. B (14 alunni) Bar, Sala e Vendita

INSEGNAMENTO	N° ALLIEVI PROMOSSE CON 6	N° ALLIEVI PROMOSSE CON 7	N° ALLIEVI PROMOSSE CON 8	N° ALLIEVI PROMOSSE CON 9-10	N° ALLIEVI NON PROMOSSE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	12	1			1
STORIA	9	4			1
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	4	7	2		1
MATEMATICA	7	2	1		1
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	2	11			1
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE	7	6			1
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	7	5	1		1
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA	12	1			1
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA-BAR, SALA E VENDITA		3	8	2	1
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	11	2			1
INGLESE TECNICO	4	7	2		1
EDUCAZIONE CIVICA	1	10	2		1

EXCURSUS STORICO DELLA CLASSE

Numero totale allievi	13
Provenienza da classi diverse	SI
Provenienza da altri Istituti	1
Certificazioni (H)	NESSUNO
DSA	NESSUNO
BES	NESSUNO
Ripetenti classi quinte	NESSUNO
Lingue straniere	Francese <input type="checkbox"/> Inglese <input type="checkbox"/>

ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI/ESTERNI

ALLEGATO 1*

*si seguono le indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719.

Alla classe Quinta sez. B è stato abbinato un candidato esterno, la cui ammissione all'Esame di Stato è condizionata al superamento degli Esami preliminari agli Esami di Stato, così come previsto dalla normativa vigente, di cui all'art. 14, comma 2, del d.lgs. 62/2017 e dagli artt.4 e 5 dell'OM.n°45 del 9 marzo 2023, la cui sessione si terrà nella terza decade di maggio.

CREDITO SCOLASTICO

(ai sensi dell'allegato A del d.lgs. n.62 del 13 aprile 2017, Gazzetta Ufficiale n.112 del 16 maggio 2017, all'art.26). OM 45 del 9/3/2023 art. 11

Nelle classi terze, quarte e quinte in seguito all'ammissione alla classe successiva o all'esame di Stato, il Consiglio di Classe procede all'attribuzione del "CREDITO SCOLASTICO", ossia un punteggio attribuito per ciascun anno scolastico, sulla base della media dei voti finali di tutte le discipline, compreso il comportamento. Tale media colloca l'alunno all'interno di una banda di oscillazione che permette l'attribuzione di un punteggio minimo o massimo (con un punto di differenza tra i due livelli) secondo la tabella allegata al PTOF, contenente criteri e descrittori approvati dal collegio dei docenti. Il docente di Religione e, ove abbia operato, analogamente il docente delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento, partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del CdC concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, per gli studenti che si avvalgono di tali insegnamenti. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, di tutti gli elementi conoscitivi forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

Al termine dell'attenta valutazione, il consiglio di classe attribuirà il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A del D.lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'art. 11 dell'OM 45 del 9/3/23.

TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

Allegato A

Media dei voti	Fasce di credito III anno ai sensi dell'All. A D. Lgs 62/2017	Fasce di credito IV anno ai sensi dell'All. A al D. Lgs. 62/2017	Fasce di credito V anno ai sensi dell'All. A al D. Lgs. 62/2017
M=6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

CREDITO SCOLASTICO RELATIVO AL 3° E 4° ANNO

ALLEGATO 2

STRATEGIE E METODI DI INSEGNAMENTO

Nell'operare un bilancio complessivo del percorso formativo degli studenti della classe è evidente come la sinergia creatasi tra didattica laboratoriale professionalizzante e formazione generale, tra intelligenza pratica e preparazione culturale, abbia rappresentato una reale opportunità di crescita e di cambiamento per gli studenti della classe, che garantiti da un modello di 'educazione integrale', sono in grado di proiettarsi nella realtà e operare scelte in modo consapevole.

Il Consiglio di Classe ha finalizzato la propria attività al conseguimento di risultati di apprendimento tanto dell'area comune, quanto di quella di indirizzo, in modo da consentire ad ogni studente di raggiungere sia le **competenze tecnico pratiche**, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, quanto quelle relative alle discipline **dell'area culturale generale**.

La promozione dell'apprendimento cooperativo, del confronto e del dialogo, la valorizzazione dell'operatività e della creatività, il radicamento delle conoscenze astratte su elementi concreti di esperienza ed il coinvolgimento degli allievi nell'autovalutazione hanno rappresentato i cardini metodologici del CdC.

Le strategie didattiche e gli interventi impiegati da tutti i docenti sono stati diversificati e individualizzati e proseguiranno fino al termine delle attività scolastiche, con l'auspicio che possano consentire a ciascun studente di raggiungere i traguardi formativi prefissati.

I docenti dell'IPSEOA nell'approccio didattico basato sullo sviluppo di competenze hanno orientato i propri interventi al fine di:

- mantenere viva la relazione e la socializzazione all'interno della classe contrastando il rischio dell'isolamento e della demotivazione;
- favorire la resilienza;
- promuovere l'interazione autonoma, costruttiva ed efficace dello studente con i docenti e con i pari;
- valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione degli studenti alle attività didattiche proposte, monitorando costantemente sia il loro processo di apprendimento, che l'attivazione di pratiche autovalutative;
- valorizzare l'impegno profuso dagli studenti, i contributi originali, le buone pratiche emerse nelle attività realizzate;
- garantire l'informazione e la collaborazione con le famiglie, utilizzando le varie funzioni previste dal Registro Elettronico e dalla bacheca delle comunicazioni del sito web.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

INSEGNAMENTI	PERIODO	MODALITA' DI RECUPERO
Con verifiche scritte e orali	MARZO 2023	CORSO DI RECUPERO
Altre discipline	MARZO 2023	STUDIO INDIVIDUALE

METODOLOGIE	
Flipped classroom	Problem Solving
Lezione partecipata	Role playing
Elaborazione di mappe concettuali e schemi	Costruzione e presentazione di PPT
Simulazioni prove esame e INVALSI	Lavori di gruppo
Lezione frontale	Peer tutoring
Lezione multimediale	Esercitazioni a gruppi omogenei/disomogenei
Apprendimento in situazione simulata	Correzione individuale e collettiva di prove
Proiezione di audiovisivi	Studio guidato
Attività laboratoriali	

STRUMENTI DI LAVORO
Libro di testo anche in formato digitale; Dispense cartacee e in formato digitale; Giornali e riviste, anche specialistiche, software specifici, materiali didattici multimediali
Piattaforma di e-learning e classe virtuale (Google Classroom)
Applicazioni di Gsuite for education: Classroom; Google meet; Google drive; Google moduli ecc..
Strumentazione didattica per esperienze di laboratorio
PC con connessione ad Internet, LIM, Video proiettore
Stages formativi, conferenze, seminari, cineforum, attività teatrale, materiale audiovisivo e software divulgativo e di simulazione, ad integrazione dell'attività di laboratorio
Visite guidate anche di tipo virtuale

VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La **valutazione** è stata di tipo:

- **formativo:** al fine di ottenere informazioni continue e analitiche durante il processo di apprendimento di ogni singolo studente e valutarne l'evoluzione cognitiva e per calibrare le strategie metodologiche di insegnamento.
- **sommativo:** al fine di rilevare le conoscenze e le competenze acquisite, giungendo a formulare un giudizio di valore sulle prestazioni dello studente.

TIPOLOGIE DI VERIFICA	INSEGNAMENTI
Verifiche orali/scritte	Tutti
Prove strutturate o semi-strutturate	Tutti
Analisi testuale	Lingua e letteratura italiana
Testi argomentativi	Lingua e letteratura italiana
Risoluzione problemi	Matematica – SCA – DTA – Laboratori Enogastronomia
Sviluppo progetti	SCA – DTA – Laboratori Enogastronomia
Relazioni	SCA – DTA – Laboratorio Cucina - Lingua e letteratura italiana
Prove pratiche	Laboratori Enogastronomia

Riguardo alle griglie di valutazione utilizzate per verifiche orali e scritte, si rimanda all'Appendice 'Griglie di valutazione' allegata al PTOF.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

VALUTAZIONE DI PROFITTO	VALUTAZIONE DI COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • E' centrata su conoscenze e abilità nelle diverse materie. • Ha una polarità negativa (la non sufficienza) e una positiva (dalla sufficienza in poi); • si può realizzare mediante verifiche orali e scritte (prove strutturate, semistrutturate, pratiche, relazioni ecc.) • In base ad essa si decide sulla carriera scolastica degli allievi (<i>promozione, non promozione</i>). 	<ul style="list-style-type: none"> • Si descrive: rende conto di ciò che una persona sa, sa fare, in quali contesti e condizioni, con quale grado di autonomia e responsabilità. • Le descrizioni seguono livelli crescenti di evoluzione della padronanza e sono sempre positive; non esiste un livello zero • Segue periodi medio-lunghi, perché si basa sull'evoluzione del discente. • Si effettua mediante osservazioni, diari di bordo, compiti autentici, unità di apprendimento, prove esperte

La **valutazione formativa** controllerà l'apprendimento in itinere, mentre quella **sommativa** verifica che conoscenze e competenze siano state acquisite. Riguardo alla valutazione delle verifiche sommative, sono stati predefiniti i livelli di accettabilità delle prove e delimitati gli obiettivi da prendere in considerazione, in relazione alle potenziali capacità dell'alunno e dei progressi conseguiti. Pertanto, ci si è attenuti ai criteri generali stabiliti nel PTOF, contenuti nelle griglie di valutazione integrate (valutazione numerica correlata al livello raggiunto). (Cfr. PTOF.

<https://archivio.ipseoagagliardi.edu.it/attachments/article/2454/GRIGLIE%20VALUTAZIONE%202022-2025.pdf>

La valutazione delle competenze e la certificazione finale fa riferimento ai livelli di competenza raggiunti, attraverso le evidenze contenute nelle Rubriche inserite nel curriculum di istituto.

https://archivio.ipseoagagliardi.edu.it/attachments/article/2454/Curricolo%20di%20Istituto%202022-2025_.pdf

AREA GENERALE
DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

ASSE CULTURALE	LINGUAGGI
INSEGNAMENTO	ITALIANO
Docente:	MACRI' GIANLUCA
Libro di testo adottato	Codice Letterarario – Rizzoli editore – M. Sambugar, M. Salà

UDA N°1 Il realismo

<p>UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 8 Periodo: Settembre</p>		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)</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>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere ed interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi letterari - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi 		
<p>Discipline concorrenti: Italiano, storia</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <p><i>Competenza alfabetica funzionale</i></p> <p><i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></p> <p><i>Competenza in materia di cittadinanza</i></p> <p><i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></p>		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo. - Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e inizio '900 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare ed interpretare testi letterari e non letterari - Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produrre diverse forme di scrittura anche di tipo argomentativo e realizzare forme di scrittura intertestuale (sintesi e parafrasi) utilizzando un lessico appropriato, specialistico/professionale in base ai vari contesti - Comprendere ed interpretare
<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positivismo - Naturalismo francese - Narrativa verista - G. Verga: vita, contesto culturale e pensiero <p>Opere: <i>I Malavoglia</i> "La famiglia Toscano"; "L'addio di N'toni" <i>La roba</i>; <i>Mastro don Gesualdo</i> "La morte di Gesualdo"; <i>Libertà</i></p>		
<p>Compito prodotto: analisi di un testo narrativo</p>		

UDA N°2 Età del decadentismo

<p>UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 16 Periodo: Ottobre - Novembre</p>		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei</p>		

vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 - Comprendere ed interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi letterari - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi		
Discipline concorrenti: italiano e storia		
Competenze di cittadinanza: <i>Competenza alfabetica funzionale</i> <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>		
Conoscenze: - Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo. - Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e inizio '900	Abilità: - Analizzare ed interpretare testi letterari e non letterari - Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi	Evidenze: - Produrre diverse forme di scrittura anche di tipo argomentativo e realizzare forme di scrittura intertestuale (sintesi e parafrasi) utilizzando un lessico appropriato, specialistico/professionale in base ai vari contesti - Comprendere ed interpretare
Contenuti: - Decadentismo e simbolismo - Pascoli: Vita e contesto culturale Pensiero: Poetica del fanciullino Opere: <i>Mirycae</i> Poesie: <i>Lavandare, X agosto, Temporale, Il Lampo, Il Tuono, Il temporale</i> - <i>Freud e Nietzsche</i> - G. D'Annunzio: Vita, l'autore ed il suo tempo. Pensiero: Simbolismo, Estetismo e Superuomo. Opere: <i>Il Piacere "Le regole di vita di Andrea"; I Pastori</i> - <i>Marino Moretti: "Non ho nulla da dire"</i>		
Compito prodotto: analisi di un testo poetico		

UDA N°3 La narrativa del primo novecento		
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 16 Periodo: Dicembre - Gennaio		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018,n.92.</i>) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 - Comprendere ed interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi letterari - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi		
Discipline concorrenti: italiano e storia		
Competenze di cittadinanza: <i>Competenza alfabetica funzionale</i> <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:

<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo. - Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e inizio '900 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare ed interpretare testi letterari e non letterari - Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi 	<ul style="list-style-type: none"> - Produrre diverse forme di scrittura anche di tipo argomentativo e realizzare forme di scrittura intertestuale (sintesi e parafrasi) utilizzando un lessico appropriato, specialistico/professionale in base ai vari contesti - Comprendere ed interpretare
<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pirandello: vita, contesto culturale e pensiero. <p>Opere: <i>Il saggio sull'umorismo; Il fu Mattia Pascal "Cambio treno"; La patente</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - I Svevo: vita, contesto culturale e poetica. <p>Opera: <i>La coscienza di Zeno "L'ultima sigaretta"</i></p>		
<p>Compito prodotto: analisi di un testo narrativo</p>		

<p>UDA N°4 La lirica italiana del novecento: futurismo, crepuscolarismo ed ermetismo</p>		
<p>UDA ORDINARIA (disciplinare)</p> <p>Tempi: n. ore 16</p> <p>Periodo: Febbraio - Marzo</p>		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)</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>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere ed interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi letterari - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi 		
<p>Discipline concorrenti: Italiano e storia</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <p><i>Competenza alfabetica funzionale</i></p> <p><i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></p> <p><i>Competenza in materia di cittadinanza</i></p> <p><i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></p>		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo. - Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e inizio '900 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare ed interpretare testi letterari e non letterari - Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produrre diverse forme di scrittura anche di tipo argomentativo e realizzare forme di scrittura intertestuale (sintesi e parafrasi) utilizzando un lessico appropriato, specialistico/professionale in base ai vari contesti - Comprendere ed interpretare
<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> - G. Ungaretti: vita, contesto culturale e pensiero. <p>Opere: <i>Porto sepolto, Allegria, Sentimento del tempo, Il dolore.</i></p> <p>Poesie: <i>San Martino del Carso; Soldati; Mattina; I fiumi; Veglia; Il capitano Cremona ed Ungaretti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - La poesia in Italia tra le due guerre - Umberto Saba: Vita, contesto culturale e temi della poesia. <p>Opere: <i>Il Canzoniere.</i></p> <p>Poesie: <i>Città vecchia, Goal, Teatro degli Artigianelli, Il poeta, Mio padre per me è stato l'assassino</i></p>		

<ul style="list-style-type: none"> - Marino Moretti: "Non ho nulla da dire" - Primo Levi: "Se questo è un uomo"; "Sommersi e salvati". -Eugenio Montale: Vita, contesto culturale e temi della poesia. <p>Opere: Ossi di seppia</p> <p>Poesie: <i>Spesso il mal di vivere ho incontrato; Non chiederci la parola; Meriggiare pallido ed assorto</i></p>
Compito prodotto: analisi di testo poetico

UDA N°5 Il neorealismo		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Tempi: n. ore 16		
Periodo: Aprile - Maggio		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)		
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4		
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere ed interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi letterari - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi 		
Discipline concorrenti: Italiano e storia		
Competenze di cittadinanza:		
<i>Competenza alfabetica funzionale</i>		
<i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i>		
<i>Competenza in materia di cittadinanza</i>		
<i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo. - Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e inizio '900 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare ed interpretare testi letterari e non letterari - Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi 	<ul style="list-style-type: none"> - Produrre diverse forme di scrittura anche di tipo argomentativo e realizzare forme di scrittura intertestuale (sintesi e parafrasi) utilizzando un lessico appropriato, specialistico/professionale in base ai vari contesti - Comprendere ed interpretare
Contenuti:		
La narrativa italiana nel periodo tra le due guerre		
<ul style="list-style-type: none"> - A. Moravia: Gli indifferenti "Un mondo grottesco e patetico" - Neorealismo - B. Fenoglio: Il partigiano Jonny "La scelta della lotta partigiana" - P.P. Pasolini 		
Opere: da <i>Ragazzi di vita</i> "Il coraggio di Tommasino"		
- <i>Il P.C.I. ai giovani</i> "Vi odio cari studenti"		
- S. Strati: vita, contesto culturale e pensiero		
Opere: <i>La Marchesina, il libro giovane</i>		
Compito prodotto: analisi di un testo narrativo		

ASSE CULTURALE	LINGUAGGI
INSEGNAMENTO	INGLESE
Docente:	FUSINO ALFREDINA
Libro di testo adottato	Mastering & Cookin Service – C.E. Morris/A.Smith – ELI editrice

UDA n. 1: Tenses Revision

UDA ORDINARIA

Tempi: n. ore 16

Periodo: Ottobre/Novembre

Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):

G 04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

G 05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

G 07: 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

G 08: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza intermedia - livello QNQ 4

G 04 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

G 05 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

G 07 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.

G 08 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.

Competenze di cittadinanza:

- **Competenza multilinguistica**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**
- **Competenza digitale**
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**

Conoscenze:

- Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto
- Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale
- Generi testuali di

Abilità:

- Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato
- Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza
- Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad

Evidenze:

- Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale
- Riconoscere e confrontare le diverse

<p>varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici • Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale - Fonti dell'informazione e della documentazione - Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail) • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni 	<p>argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza. • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica • Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente • Raccogliere, organizzare 	<p>tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web • Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali
---	---	---

Contenuti:

GRAMMAR: Revision of Present, Past and Future tenses.

FUNCTIONS: talking about daily habits and hobbies; talking about past actions and past abilities; talking about actions in progress in the past; talking about plans, intentions and future events.

INVALSI training**UDA n. 2: I've been abroad****UDA ORDINARIA**

Tempi: n. ore 16

Periodo: Dicembre/Gennaio

Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):

G 04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

G 05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

G 07: 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

G 08: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza intermedia - livello QNQ 4

G 04 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

G 05 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

G 07 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.

G 08 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.

Competenze di cittadinanza:

- **Competenza multilinguistica**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**
- **Competenza digitale**
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**

Conoscenze:

- Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto
- Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale
- Generi testuali di

Abilità:

- Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato
- Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza
- Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad

Evidenze:

- Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale
- Riconoscere e confrontare le diverse

<p>varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici • Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale - Fonti dell'informazione e della documentazione - Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail) <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p>	<p>argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza. • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica • Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente <p>Raccogliere, organizzare</p>	<p>tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web <p>Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali</p>
<p>Contenuti: GRAMMAR: Present perfect (all forms); yet, already, just, ever/never, since/for. FUNCTIONS: Talking about actions or events that happened at some unspecified time before now; talking</p>		

about something that started in the past and still continues.

INVALSI training

UDA n. 3: What if... (first part)

UDA ORDINARIA

Tempi: n. ore 16

Periodo: Febbraio/Marzo

Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):

G 04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

G 05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

G 07: 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

G 08: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza intermedia - livello QNQ 4

G 04 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

G 05 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

G 07 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.

G 08 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.

Competenze di cittadinanza:

- **Competenza multilinguistica**
- **Competenza digitale**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**

Conoscenze:

- Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto
- Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale
- Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della

Abilità:

- Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato
- Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza
- Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di

Evidenze:

- Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale
- Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali

<p>microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici • Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale - Fonti dell'informazione e della documentazione - Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail) <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p>	<p>appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza. • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica • Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente <p>Raccogliere, organizzare</p>	<p>in chiave interculturale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web <p>Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali</p>
<p>Contenuti: GRAMMAR: Zero and First Conditional. FUNCTIONS: Talking about general truths; making predictions; talking about possible conditions and their probable results. INVALSI training</p>		

UDA n. 4: What if... (second part)

UDA ORDINARIA

Tempi: n. ore 16

Periodo: Aprile/Maggio/Giugno

Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):

G 04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

G 05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

G 07: 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

G 08: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza intermedia - livello QNQ 4

G 04 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

G 05 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

G 07 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.

G 08 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.

Competenze di cittadinanza:

- **Competenza multilinguistica**
- **Competenza digitale**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**

Conoscenze:

- Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto
- Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale
- Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito

Abilità:

- Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato
- Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza
- Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle

Evidenze:

- Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale
- Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave

<p>professionale di appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici • Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale - Fonti dell'informazione e della documentazione - Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail) <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p>	<p>diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica • Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente <p>Raccogliere, organizzare</p>	<p>interculturale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali
<p>Contenuti: Grammar: Second and Third Conditional. Functions: Talking about hypothetical conditions and their possible results; talking about past conditions and their probable results in the past.</p>		

ASSE CULTURALE	STORICO - SOCIALE
INSEGNAMENTO	STORIA
Docente:	MACRI' GIANLUCA
Libro di testo adottato	PASSATO PRESENTE – Paolo Di Sacco – SEI Editrice

UDA N°1 Un difficile inizio per il XX secolo

UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 6 Periodo: settembre - ottobre		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) 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		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche culturali e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo		
Discipline concorrenti: storia, italiano e diritto		
Competenze di cittadinanza: <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>		
Conoscenze: - Le persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI, in Italia in Europa e nel mondo. - Eventi, personalità, posizioni politiche e trasformazioni sociali del Novecento	Abilità: - Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nella area geografica di riferimento - Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento, e gli intrecci con alcune variabili demografiche e culturali	Evidenze: - Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale
Contenuti 1. Le illusioni della Bella époque <i>Critica. La catena di montaggio secondo Harry Ford</i> 2. L'età giolittiana in Italia <i>Critica. Un giudizio sulla politica di Giolitti;</i> 3. I nazionalismi ed il riarmo <i>Critica. Il futurismo di Marinetti esalta la guerra: La sola igiene del mondo</i>		
Compito prodotto: prova strutturata		

UDA N°2 Prima guerra mondiale e rivoluzione russa

UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 7 Periodo: Ottobre - Novembre		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) 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		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche culturali e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo		
Discipline concorrenti: storia, italiano e diritto		
Competenze di cittadinanza:		

<p><i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></p>		
<p>Conoscenze: - Le persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI, in Italia in Europa e nel mondo. - Eventi, personalità, posizioni politiche e trasformazioni sociali del Novecento</p>	<p>Abilità: - Individuare cause ed effetti degli eventi storici</p>	<p>Prodotto: - Riconoscere in vari contesti le trasformazioni geopolitiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo</p>
<p>Contenuti 4. L'Europa in fiamme <i>Critica. Le ragioni dei neutralisti e degli interventisti; Le donne e la guerra</i> 5. Una guerra mondiale <i>Critica. Le reali motivazioni della guerra; I letterati e la guerra.</i> 6. Vincitori e Vinti 7. La rivoluzione russa <i>Critica. Le Tesi d'aprile di Lenin; Le contraddizioni del Bolscevismo</i></p>		
<p>Compito prodotto: prova strutturata</p>		

UDA N°3 Dopoguerra, democrazie e totalitarismi		
<p>UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 13 Periodo: dicembre gennaio</p>		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p>		
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche culturali e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>		
<p>Discipline concorrenti: storia, italiano, diritto e religione</p>		
<p>Competenze di cittadinanza: <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></p>		
<p>Conoscenze: - Conoscere le caratteristiche dei regimi totalitari - Conoscere i genocidi perpetrati nel Novecento</p>	<p>Abilità: - Individuare cause ed effetti degli eventi storici - Riflettere sulla complessità dei regimi totalitari, analizzando cause ed eventi che hanno portato alla loro creazione</p>	<p>Evidenze: - Collocare nello spazio e nel tempo, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, eventi strutturali, affrontati e presentarli utilizzando un lessico specifico</p>
<p>Contenuti 8. La crisi del dopoguerra ed il nuovo ruolo delle masse <i>Critica. Massa, massificazione, alienazione</i> 9. La Germania di Weimar ed il fascismo al potere in Italia <i>Critica. Il programma dei fasci italiani di combattimento.</i> 10. L'Italia di Mussolini <i>Critica. Il fascismo fu una rivoluzione? Due manifesti a confronto; Da chi fu ucciso G. Gentile; Luigi Razza ministro;</i> 11. La democrazia alla prova 12. L'Urss di Stalin e la Germania di Hitler <i>Critica. Una razza superiore alla conquista del mondo; Le leggi di Norimberga; Il capo e la folla; Nazismo e Stalinismo a confronto</i></p>		
<p>Compito prodotto: prova strutturata</p>		

UDA N°4 La seconda guerra mondiale

UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. 13 ore Periodo: Febbraio - Marzo		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) 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		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche culturali e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo		
Discipline concorrenti: storia, italiano, diritto e religione		
Competenze di cittadinanza: <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>		
Conoscenze: - Conoscere le caratteristiche dei regimi totalitari - Conoscere i genocidi perpetrati nel Novecento	Abilità: - Individuare cause ed effetti degli eventi storici - Riflettere sulla complessità dei regimi totalitari, analizzando cause ed eventi che hanno portato alla loro creazione	Evidenze: - Riconoscere in vari contesti le trasformazioni geopolitiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo
Contenuti 13. L'aggressione nazista all'Europa <i>Critica. Il patto d'acciaio tra Italia e Germania, Perché scoppiò la seconda guerra mondiale?</i> 14. L'asse all'offensiva <i>Critica. L'estremo appello di Churchill a Mussolini; La dichiarazione di guerra dell'Italia, Una guerra economica dall'esito già scritto.</i> 15. La svolta nel conflitto e l'Italia della resistenza <i>Critica. La caduta di Mussolini ed il ruolo della monarchia; La resistenza fu anche una guerra civile?</i> 16. La fine della guerra: Auschwitz e Hiroshima <i>Critica. Perché Aushwitz</i> <i>Critica. Il processo di Norimberga; L'orrore delle foibe.</i>		
Compito prodotto: prova strutturata		

UDA N°5 L'Italia contemporanea

UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 13 Periodo: Mprile - Maggio		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) 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		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche culturali e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo		
Discipline concorrenti: storia, italiano, DTA e diritto		
Competenze di cittadinanza: <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>		

Conoscenze: - Eventi, personalità, posizioni politiche e trasformazioni sociali del Novecento	Abilità: - Partendo dai valori e principi della Costituzione, valutare i fatti storici ed ispirare di conseguenza i propri comportamenti personali e sociali - Riconoscere le motivazioni politiche, ideologiche ed economiche che hanno portato alle trasformazioni storiche e sociali del Novecento	Prodotto: - Riconoscere in vari contesti le trasformazioni geopolitiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo
Contenuti 18. Il dopoguerra italiano e la ricostruzione <i>Critica. L'impatto del boom economico sulla società italiana</i> 19. Dal centro-sinistra agli "anni di piombo" <i>Critica. Dal sud al nord gli immigrati meridionali cambiano il volto dell'Italia; La cultura della contestazione giovanile; La tentazione della lotta armata; Il comunicato n. 1 delle Brigate rosse, Il perché del rapimento e dell'uccisione di Aldo Moro.</i> 20. L'Italia di oggi		
Compito prodotto: prova strutturata		

ASSE CULTURALE	MATEMATICO
INSEGNAMENTO	MATEMATICA
Docente:	CANNATELLI ROSALIA
Libro di testo adottato	Matematica. Bianco Modulo UV - ZANICHELLI EDITORE

UDA n.1 : RELAZIONI E FUNZIONI		
UDA ORDINARIA		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: n. 8 - UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITA' DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO n. 12 - UTILIZZARE I CONCETTI E I FONDAMENTALI STRUMENTI DEGLI ASSI CULTURALI PER COMPRENDERE LA REALTA' ED OPERARE IN CAMPIAPPLICATIVI		
Competenza Intermedia – Livello QNQ4 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. - Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.		
Discipline concorrenti: DTA		
Competenze di cittadinanza: <input type="checkbox"/> Competenza alfabetica funzionale <input type="checkbox"/> Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria <input type="checkbox"/> Competenza digitale <input type="checkbox"/> Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare <input type="checkbox"/> Competenza in materia di cittadinanza		
Conoscenze: • Classificazione delle funzioni • Campo di esistenza di una funzione • Segno di una funzione	Abilità: • Rappresentare un intervallo • Determinare il campo di esistenza di funzioni algebriche • Determinare gli intervalli positivi e negativi di una funzione	Evidenze: • Rappresentare il probabile andamento di una funzione nel suo campo di esistenza

<p>Contenuti Definizione di funzione. Classificazione delle funzioni. Ricerca del campo di esistenza di una funzione algebrica. Intersezione con gli assi. Funzioni pari e dispari. Funzioni crescenti e decrescenti. Ricerca degli intervalli in cui la funzione è positiva o negativa.</p>
<p>Compito/prodotto: Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione</p>

UDA n.2 : I LIMITI

UDA ORDINARIA

Competenze dell'asse culturale di riferimento:
n. 8 - UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITA' DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO
n.10 – COMPRENDERE E UTILIZZARE I PRINCIPALI CONCETTI RELATIVI ALL'ECONOMIA, ALL'ORGANIZZAZIONE, ALLO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI SERVIZI
n. 12 - UTILIZZARE I CONCETTI E I FONDAMENTALI STRUMENTI DEGLI ASSI CULTURALI PER COMPRENDERE LA REALTA' ED OPERARE IN CAMPI APPLICATIVI

Competenza Intermedia – Livello QNQ4
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare concetti e modelli relative all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
- Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.

Discipline concorrenti: DTA

Competenze di cittadinanza:

- Competenza alfabetica funzionale*
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria*
- Competenza digitale*
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare*
- Competenza in materia di cittadinanza*

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di intorno • Concetto di limite • Teoremi sui limiti (Enunciato) • Definizione di funzione continua. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calcolare i limiti di una funzione • Riconoscere le forme indeterminate 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper eseguire le operazioni sui limiti • Determinare e rappresentare sul piano cartesiano gli eventuali asintoti di una funzione
---	---	--

Contenuti
Gli intorni di un punto. Approccio intuitivo al concetto di limite. Limite di una funzione in un punto. Limite destro e sinistro di una funzione. Limite di una funzione all'infinito. Operazioni sui limiti. Funzioni continue. Calcolo dei limiti e forme indeterminate. Asintoti di una funzione. Primo approccio allo studio e al grafico di una funzione.

Compito/prodotto: Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione

UDA n.4 : DERIVATE-STUDIO DI UNA FUNZIONE

UDA ORDINARIA

Competenze dell'asse culturale di riferimento:
n. 8 - UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITA' DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO

<p>n.10 – COMPRENDERE E UTILIZZARE I PRINCIPALI CONCETTI RELATIVI ALL'ECONOMIA, ALL'ORGANIZZAZIONE, ALLO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI SERVIZI</p> <p>n. 12 - UTILIZZARE I CONCETTI E I FONDAMENTALI STRUMENTI DEGLI ASSI CULTURALI PER COMPRENDERE LA REALTA' ED OPERARE IN CAMPI APPLICATIVI</p>		
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ4</p> <p>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</p> <p>- Utilizzare concetti e modelli relative all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</p> <p>- Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.</p>		
<p>Discipline concorrenti: MATEMATICA</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di derivata ed il suo significato geometrico • Equazione della retta tangente al grafico di una funzione 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calcolare la derivata di una funzione • Calcolare le derivate di somma, prodotto, quoziente e potenza di funzioni 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eseguire lo studio di una funzione e rappresentare il grafico nel piano cartesiano.
<p>Contenuti</p> <p>La derivata di una funzione; significato geometrico della derivata di una funzione; equazione della retta tangente ad una curva in un suo punto; le derivate fondamentali; derivata di una somma, di un prodotto e di un quoziente.</p>		
<p>Compito/prodotto</p> <p>Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione</p>		

ASSE CULTURALE	STORICO-SOCIALE
INSEGNAMENTO	RELIGIONE CATTOLICA
DOCENTE:	Didiano Vittoria
LIBRO DI TESTO	A LAUTO CONVITO - E.D.B. EDITORE

UDA n. 1: LA CHIESA ATTRAVERSO LA STORIA		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):		
Livello QNQ 4		
GO3: 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		
Discipline concorrenti: Storia		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Le tappe dello sviluppo del Cristianesimo • Le origini e lo sviluppo del Cristianesimo e delle altre religioni • Il concilio Vaticano II: storia, documenti, ed effetti nella Chiesa e nel mondo. 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le tappe difficili dello sviluppo del Cristianesimo e del suo riconoscimento come religione. • Individuare avvenimenti, persone, ruoli e strutture della Chiesa Cattolica. • Comprendere il Concilio Vaticano come evento fondamentale per la via della Chiesa nel mondo contemporaneo. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Comprende il fenomeno delle persecuzioni e dei pregiudizi che a tutt'oggi segnano l'esistenza umana.
Contenuti: Il progetto di Dio. Il controprogetto dell'uomo. Antico popolo di Dio: gli ebrei. Nuovo popolo di Dio: la Chiesa. Il Concilio Vaticano II		
Compito di realtà: Realizzazione asse del tempo con le principali tappe storiche della Chiesa.		

UDA n. 2: LE GRANDI RELIGIONI		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):		
Livello QNQ 4		
GO3: 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		
Discipline concorrenti: Storia, Scienze e Cultura dell'Alimentazione		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli elementi fondamentali delle grandi religioni nel mondo. • Conoscere le origini e lo sviluppo del Cristianesimo e delle altre religioni. 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere che nel mondo esistono diverse religioni, ognuna degna di rispetto. • Cogliere nelle diverse espressioni religiose valori umani ed universali. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Riferire atteggiamenti di rispetto e tolleranza verso culture e religioni diverse dalla propria.

Contenuti: Origini e caratteristiche salienti, anche dal punto di vista alimentare, delle tre grandi religioni monoteiste: Ebraismo, Islamismo e Cristianesimo. Il Buddismo e l'Induismo
Compito di realtà: "insieme per la pace": simulazione di un convegno con ministri del culto di religioni diverse

UDA n. 3: LA PERSONA UMANA		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): Livello QNQ 4 GO2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali..)		
Discipline concorrenti: Storia		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<ul style="list-style-type: none"> • L'insegnamento della Chiesa sulla vita. • la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita dalla nascita al suo termine. • Sviluppare un maturo senso critico aperto all'esercizio della giustizia.
Contenuti: Una vita rifiutata: aborto ed eutanasia. Il matrimonio cristiano. L'amore e la sessualità. La famiglia		
Compito di realtà: La Chiesa ha sempre difeso la famiglia come una realtà di amore tra uomo e una donna aperta alla nascita dei figli. Dibattito in classe		

ASSE CULTURALE	TECNICO - SCIENTIFICO
INSEGNAMENTO	SCIENZE MOTORIE
Docente:	GRILLO PIETRO CIRO
Libro di testo adottato	TRINING 4 LIFE CLIO EDITORE

UDA n. 1: APPROFONDIMENTO DEGLI SPORT DI SQUADRA
UDA ORDINARIA (disciplinare)
Competenze dell'asse culturale di riferimento: G-09 QNQ 4 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
COMPETENZE INTERMEDIE
Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.
Discipline concorrenti: ITALIANO e STORIA
Competenze di cittadinanza:
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>

Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
l'utilizzo delle regole più complesse e dei fondamentali di 2 sport individuali e 2 di squadra proposti (anche in ambiente naturale); gli aspetti essenziali della storia di uno sport: nascita, evoluzione e diffusione in età contemporanea; il regolamento, anche come arbitro; sport ed Interculturalità: educazione alla solidarietà, alla pace, al rispetto dell'altro, fair play; classificazione degli sport.	Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento Comprendere le potenzialità del movimento del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche.	Riconoscere il valore culturale, sociale della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui

UDA n. 2: APPROFONDIMENTO DEGLI SPORT INDIVIDUALI		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: G-09 QNQ 4 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		
COMPETENZE INTERMEDIE		
Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.		
Discipline concorrenti: STORIA		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
gli effetti e l'utilizzo della rilevazione delle pulsazioni; i vari tipi di corsa; gli effetti e l'utilizzo del riscaldamento; gli effetti dell'allenamento.	Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento Comprendere le potenzialità del movimento del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche.	Riconoscere il valore culturale, sociale della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui

UDA n. 3: EDUCAZIONE ALLA CONVIVENZA CIVILE		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: G-09 QNQ 4 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		
COMPETENZE INTERMEDIE		
Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della		

valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.		
Discipline concorrenti: SCIENZE DEGLI ALIMENTI		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
i principi di prevenzione della sicurezza personale; gli effetti del doping, dell'alcolismo e del tabagismo; la prevenzione delle malattie cardiovascolari e cerebrovascolari	Assumere comportamenti funzionali e responsabili per la sicurezza a scuola e negli spazi aperti	Riconoscere il valore culturale, sociale della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui

AREA INDIRIZZO
DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO TECNOLOGICO
INSEGNAMENTO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Docente:	OLIVERIO MARIA
Libro di testo adottato	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – POSEIDONIA EDITORE

UDA n. 1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'area d'Indirizzo: (*Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)

Livello QNQ 4

N°2 – Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

N°3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):

G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Discipline concorrenti:

Laboratorio di Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza imprenditoriale*
- *Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria*
- *Competenza in materia di cittadinanza*

Conoscenze:

- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
- Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente

Abilità:

- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP
- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente

Evidenze:

- Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza e salute sul posto di lavoro
- Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti

Contenuti: La filiera alimentare. Il sistema HACCP. La contaminazione biologica degli alimenti. La contaminazione fisico-chimica degli alimenti.

Compito di realtà: Le conserve fatte in casa. Lavoro in PowerPoint

UDA n. 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'area d'Indirizzo: (*Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)

Livello QNQ 4

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

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):

G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e

del territorio.		
Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina, Inglese		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza imprenditoriale</i> • <i>Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela
Contenuti: La conservazione degli alimenti. La cottura degli alimenti. I nuovi prodotti alimentari.		
Compito di realtà: Il mio menu contactless. Lavoro multimediale		

UDA n. 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4 N°4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. N°6 - Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.		
Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio		
Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura del territorio • Concetti di sostenibilità e certificazione • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi turistici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile dal punto di vista ambientale • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela • Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività • Interagire con il cliente utilizzando diete e stili alimentari adeguati alle sue diverse esigenze

		culturali/dietetiche
Contenuti: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari. Prescrizioni alimentari e religiose. L'alimentazione nella ristorazione collettiva.		
Compito di realtà: La mensa della Caritas. Prodotto in PowePoint		

UDA n. 4: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4 N°4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. N°6 - Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.		
Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio		
Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina		
Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela • Interagire con il cliente utilizzando diete e stili alimentari adeguati alle sue diverse esigenze culturali/dietetiche
Contenuti: L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari. L'alimentazione nelle malattie metaboliche. L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze. Alimentazioni e tumori. Disturbi alimentari.		
Compito di realtà: "Jonathan ha una reazione avversa al cibo". Presentazione PowerPoint		

ASSE CULTURALE	LINGUISTICO
INSEGNAMENTO	LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
Docente:	DOTRO CATERINA
Libro di testo adottato	Appignanesi-Giorgi-Marini "LES TOQUES DE LA GASTRONOMIE", ed. Cappelli

UDA n. 1: VIN ET COMPAGNIE
UDA ORDINARIA
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</p> <p>IND 06: <i>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</i></p> <p>Competenze correlate riferite all'area generale</p> <p>G 04: <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i></p> <p>G 05: <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i></p> <p>G 07: <i>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</i></p> <p>G 08: <i>utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</i></p> <p>Competenze intermedie – Quinto anno</p> <p>G 04 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p> <p>G 05 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p> <p>G 07 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p> <p>G 08 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.</p> <p>IND 06 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4: Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p> <p>Discipline concorrenti: Laboratorio di Sala, Bar e Vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza multilinguistica</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i>

<p>Conoscenze: Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Ortografia</p>	<p>Abilità: Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza.</p>	<p>Evidenze: Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Contenuti: Les étapes de la vinification • Le Champagne et la méthode champenoise • Dom Pérignon et Veuve Clicquot • L'analyse organoleptique • Le droit du travail • Curriculum Vitae • Lettre de demande d'emploi 		

UDA n. 2: AU LABO
UDA ORDINARIA
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) IND 06: <i>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</i></p> <p>Competenze correlate riferite all'area generale G 04: <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i> G 05: <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i> G 07: <i>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</i> G 08: <i>utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</i></p> <p>Competenza intermedia – Quinto anno</p>

<p>G 04 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p> <p>G 05 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p> <p>G 07 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p> <p>G 08 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.</p> <p>IND 06 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4: Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p>		
<p>Discipline concorrenti: Laboratorio di Sala, Bar e Vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza multilinguistica</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> 		
<p>Conoscenze: Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di</p>	<p>Abilità: Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza.</p>	<p>Evidenze: Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità</p>

appartenenza Ortografia		
Contenuti: HACCP <ul style="list-style-type: none"> • Hygiène en cuisine et au labo • Les risques sanitaires • Conservation des aliment 		

UDA n. 3: BIEN-ETRE ET QUALITE'
UDA ORDINARIA
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</p> <p>IND 06: <i>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</i></p> <p>Competenze correlate riferite all'area generale</p> <p>G 04: <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i></p> <p>G 05: <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i></p> <p>G 07: <i>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</i></p> <p>G 08: <i>utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</i></p> <p>Competenza intermedia – Quinto anno</p> <p>G 04 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p> <p>G 05 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p> <p>G 07 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p> <p>G 08 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.</p> <p>IND 06 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4: Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p>
<p>Discipline concorrenti:</p> <p>Laboratorio di Sala, Bar e Vendita, Scienza e cultura dell' alimentazione</p>
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza multilinguistica</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i>

<p>Conoscenze: Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Ortografia</p>	<p>Abilità: Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza.</p>	<p>Evidenze: Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità</p>
<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pyramide alimentaire • Les maladies alimentaires les plus communes • La diète méditerranéenne • Les régimes végétarien et végétalien 		

UDA n. 4: ITINERAIRES GASTRONOMIQUES
UDA ORDINARIA
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: <i>(Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i> IND 06: <i>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</i> Competenze correlate riferite all'area generale G 04: <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i> G 05: <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i> G 07: <i>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</i> G 08: <i>utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</i> Competenza intermedia – Quinto anno G 04 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</i></p>

G 05 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

G 07 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.

G 08 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.

IND 06 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4: Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

Discipline concorrenti:

Laboratorio di Sala, Bar e Vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza multilinguistica*
- *Competenza digitale*
- *Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali*
- *Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare*

Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Aspetti grammaticali incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Ortografia	Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza.	Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità

Contenuti:

- La Calabre et ses traditions
- La Bretagne et ses excellences
- La Normandie et ses excellences

ASSE CULTURALE	LINGUAGGI
INSEGNAMENTO	INGLESE TECNICO
Docente:	FUSINO ALFREDINA
Libro di testo adottato	Mastering & Cookin Service – C.E. Morris/A.Smith – ELI editrice

UDA n. 1: Careers	
UDA ORDINARIA	
Tempi: n. ore 8	
Periodo: Febbraio/Marzo	
Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):	
G 04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.	
G 05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	
G 07: 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.	
G 08: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.	
IND01: 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	
IND03 - APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO	
IND 06: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	
IND 08: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	
Competenza intermedia - livello QNQ 3/4	
G 04- QNQ 4: Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.	
G 05 - QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.	
G 07 - QNQ 4: Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	
G 08 - QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.	
IND 01 – QNQ 4; Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.	
IND 03 – QNQ 4: Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	

IND 06 – QNQ 3/4: Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

IND 08 – QNQ 3/4: Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.

Discipline concorrenti: Lab. Serv. Enog – sett. Sala e Vendita

Competenze di cittadinanza:

- **Competenza multilinguistica**
- **Competenza digitale**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**

Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<ul style="list-style-type: none"> • Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto • Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale • Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici • Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale; ➤ fonti dell'informazione e 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato • Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza • Sapere identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace la lingua oggetto di studio con parlanti di culture diverse • Comprendere in maniera globale e analitica, testi scritti e orali poco complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Partecipare e interagire in semplici conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri adeguati su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. • Scrivere testi chiari e lineari sufficientemente dettagliati, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale • Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale • Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale

<p>della documentazione;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail • Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni • Strumenti di pubblicità e comunicazione • Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico • Tecniche di rilevazione della customer satisfaction • Tecniche per la gestione dei reclami • Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza • Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali • Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici • Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. • Fattori di rischio professionale e ambientale. • Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici • Terminologia tecnica, specifica del settore, 	<p>professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento • Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio • Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela • Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione, commercializzazione, promuoverne la valorizzazione • Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. • Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità • Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili • Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste • Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali • Gestire le fasi dei processi produttivi di riferimento applicando tecniche tradizionali adeguate ai diversi contesti • Pianificare le fasi operative di lavoro per ottimizzare la produzione e la commercializzazione di beni o servizi promuovendo le nuove tendenze di filiera e del settore di riferimento • Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza e salute sul posto di lavoro • Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti • Produrre documenti inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale • Effettuare comunicazioni
---	---	---

<p>anche in lingua straniera</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mercato enogastronomico e sue tendenze. • Principi e metodi dell'ecosostenibilità applicati all'enogastronomia • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali 	<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale. • Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del prodotto enogastronomico coerente con i principi dell'ecosostenibilità 	<p>professionali adeguate a diversi contesti operativi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli • Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
<p>Contenuti: The waiter, The Sommelier, The Bar tender, The food and beverages manager, The catering manager, Writing a C/V, a personal profile, a covering letter; Preparing for an interview</p>		

UDA n. 2: On the Safety Side

UDA ORDINARIA

Tempi: n. ore 7

Periodo: Ottobre/Novembre

Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):

G 04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

G 05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

G 07: 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.

G 08: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

IND01: 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.

IND03 - APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO

IND06: CURARE TUTTE LE FASI DEL CICLO CLIENTE NEL CONTESTO PROFESSIONALE, APPLICANDO LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE PIÙ IDONEE ED EFFICACI NEL RISPETTO DELLE DIVERSE CULTURE, DELLE PRESCRIZIONI RELIGIOSE E DELLE SPECIFICHE ESIGENZE DIETETICHE.

IND 08: REALIZZARE PACCHETTI DI OFFERTA TURISTICA INTEGRATA CON I PRINCIPI DELL'ECO SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, PROMUOVENDO LA VENDITA DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI COERENTI CON IL CONTESTO TERRITORIALE, UTILIZZANDO IL WEB.

Competenza intermedia - livello QNQ 3/4

G 04- QNQ 4: Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.

G 05 - QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.

G 07 - QNQ 4: Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti

complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.

G 08 - QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.

IND 01 - QNQ 4 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.

IND 03 – QNQ 4 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

IND 06 – QNQ 3/4: Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel

rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela

IND 08 – QNQ 3/4: Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.

Discipline concorrenti: Lab. Serv. Enog – sett. Sala e vendita

Competenze di cittadinanza:

- **Competenza multilinguistica**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**
- **Competenza digitale**
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**

Conoscenze:

- Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto
- Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale
- Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Ortografia
- Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

Abilità:

- Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato
- Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza
- Sapere identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace la lingua oggetto di studio con parlanti di culture diverse
- Comprendere in maniera globale e analitica, testi scritti e orali poco complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Partecipare e interagire in semplici conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri adeguati su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.
- Scrivere testi chiari e lineari

Evidenze:

- Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale
- Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale
- Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

<ul style="list-style-type: none"> • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici • Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale; ➤ fonti dell'informazione e della documentazione; ➤ principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail • Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni • Strumenti di pubblicità e comunicazione • Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico • Tecniche di rilevazione della customer satisfaction • Tecniche per la gestione dei reclami • Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza • Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali <ul style="list-style-type: none"> • Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici • Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e 	<p>sufficientemente dettagliati, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento • Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio • Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela • Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione, commercializzazione, promuoverne la valorizzazione • Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. • Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità • Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete 	<ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • Produrre documenti inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web • Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali • Gestire le fasi dei processi produttivi di riferimento applicando tecniche tradizionali adeguate ai diversi contesti • Pianificare le fasi operative di lavoro per ottimizzare la produzione e la commercializzazione di beni o servizi promuovendo le nuove tendenze di filiera e del settore di riferimento
--	--	--

<p>antifortunistica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fattori di rischio professionale e ambientale. • Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera • Mercato enogastronomico e sue tendenze. • Principi e metodi dell'ecosostenibilità applicati all'enogastronomia • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica • Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste • Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera • Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale. • Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del prodotto enogastronomico coerente con i principi dell'ecosostenibilità 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza e salute sul posto di lavoro • Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti • Effettuare comunicazioni professionali adeguate a diversi contesti operativi • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli • Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
<p>Contenuti: Food safe quality; HACCP; HACCP principles; Food Contamination; Risks and preventive measures; Food preservation; Workplace safety.</p>		

UDA n. 3: On the Healthy Side	
<p>UDA ORDINARIA Tempi: n. ore 7 Periodo: Dicembre/Gennaio</p>	
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.): G 04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. G 05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. G 07: 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. G 08: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. IND01: 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 IND03 - APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO IND 06: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. IND 08: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	
<p>Competenza intermedia - livello QNQ 3/4 G 04- QNQ 4: Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.</p>	

G 05 - QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.

G 07 - QNQ 4: Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.

G 08 - QNQ 3/4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.

IND 01 – QNQ 4: Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.

IND 03 – QNQ 4: Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

IND 06 – QNQ 3/4: Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

IND 08 – QNQ3/ 4: Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.

Discipline concorrenti: Lab. Serv. Enog – sett. Sala e vendita

Competenze di cittadinanza:

- **Competenza multilinguistica**
- **Competenza digitale**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**

Conoscenze:

- Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto
- Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale
- Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di

Abilità:

- Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato
- Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza
- Sapere identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace la lingua oggetto di studio con parlanti di culture diverse
- Comprendere in maniera globale e analitica, testi scritti e orali poco complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Partecipare e interagire in semplici conversazioni o discussioni con

Evidenze:

- Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale
- Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale
- Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia

<p>appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici • Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale; ➤ fonti dell'informazione e della documentazione; ➤ principali strumenti di comunicazione: ➤ social networks, forum, blog, e-mail • Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni • Strumenti di pubblicità e comunicazione • Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico • Tecniche di rilevazione della customer satisfaction • Tecniche per la gestione dei reclami • Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza • Risorse 	<p>sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri adeguati su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scrivere testi chiari e lineari sufficientemente dettagliati, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento • Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio • Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela • Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione, commercializzazione, promuoverne la valorizzazione • Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, 	<p>tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • Produrre documenti inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali • Gestire le fasi dei processi produttivi di riferimento applicando tecniche tradizionali adeguate ai diversi contesti • Pianificare le fasi operative di lavoro per ottimizzare la
---	---	--

<p>enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici • Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. • Fattori di rischio professionale e ambientale. • Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera • Mercato enogastronomico e sue tendenze. • Principi e metodi dell'ecosostenibilità applicati all'enogastronomia • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali 	<p>per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità • Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili • Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste • Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera • Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale • Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del prodotto enogastronomico coerente con i principi dell'ecosostenibilità 	<p>produzione e la commercializzazione di beni o servizi promuovendo le nuove tendenze di filiera e del settore di riferimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza e salute sul posto di lavoro • Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti • Effettuare comunicazioni professionali adeguate a diversi contesti operativi • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli • Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
---	--	--

Contenuti: Healthing eating, The Mediterranean diet, Other types of diets, Food allergies and intolerances.

UDA n. 4: On the Tour - Beverages

UDA ORDINARIA

Tempi: n. ore 8

Periodo: Aprile/Maggio

Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):

G 04: *Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.*

G 05: *Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.*

G 07: *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.*

G 08 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.

IND01: *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*

IND03 - APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO

IND 06: *Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.*

IND 08: *Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.*

Competenza intermedia - livello QNQ 3/4

G 04- QNQ 4: Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.

G 05 - QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.

G 07 - QNQ 4: Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.

G 08 - QNQ 3/4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.

IND 01 - Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.

IND 03 – QNQ 4: Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

IND 06 – QNQ 3/4: Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

IND 08 – QNQ 3/4: Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.

Discipline concorrenti: Lingua e lett. Ita.

Competenze di cittadinanza:

- **Competenza multilinguistica**
- **Competenza digitale**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**

Conoscenze:

- Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto
- Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale
- Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli

Abilità:

- Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato
- Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza
- Sapere identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace la lingua oggetto di

Evidenze:

- Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale
- Riconoscere e

<p>specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici • Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale; ➤ fonti dell'informazione e della documentazione; ➤ principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail • Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni • Strumenti di pubblicità e comunicazione • Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico 	<p>studio con parlanti di culture diverse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere in maniera globale e analitica, testi scritti e orali poco complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Partecipare e interagire in semplici conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri adeguati su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. • Scrivere testi chiari e lineari sufficientemente dettagliati, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento • Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio • Partecipare alla gestione dell'intero 	<p>confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • Produrre documenti inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web • Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di rilevazione della customer satisfaction • Tecniche per la gestione dei reclami • Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza • Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali <ul style="list-style-type: none"> • Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici • Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. • Fattori di rischio professionale e ambientale. • Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera • Mercato enogastronomico e sue tendenze. • Principi e metodi dell'ecosostenibilità applicati all'enogastronomia • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali 	<p>processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione, commercializzazione, promuoverne la valorizzazione • Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. • Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità • Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili • Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze richieste • Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera • Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale. • Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del prodotto enogastronomico coerente con i principi dell'ecosostenibilità 	<p>l'apprendimento permanente e per scopi professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestire le fasi dei processi produttivi di riferimento applicando tecniche tradizionali adeguate ai diversi contesti • Pianificare le fasi operative di lavoro per ottimizzare la produzione e la commercializzazione di beni o servizi promuovendo le nuove tendenze di filiera e del settore di riferimento • Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza e salute sul posto di lavoro • Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti • Effettuare comunicazioni professionali adeguate a diversi contesti operativi • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli • Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
<p>Contenuti: Wine; Beer; Spirits and liqueurs; Cocktails; Juices, Milkshakes and Frappés; Hot drinks.</p>		

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO-TECNOLOGICO
INSEGNAMENTO	LABORATORIO DI CUCINA
Docente:	FIAMINGO CARMELO
Libro di testo	Master Lab- laboratorio di servizi enogastronomici cucina – Frangini . Le Monnier

UDA n. 1: IL REPARTO DI CUCINA

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'area d'Indirizzo: (*Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)

Livello QNQ 4

N.1- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

N.3-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Discipline concorrenti: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Diritto e Tecniche Amministrative

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza alfabetica funzionale*
- *Competenza digitale*
- *Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare*
- *Competenza in materia di cittadinanza*

Conoscenze:

Le basi del percorso del primo biennioCenni su evoluzione storica.

Il laboratorio di cucina, le attrezzature e gli utensili, le figure professionali.

Abilità:

Identificare attrezzature e utensili di uso comune, riconoscere le diverse figure professionali.

Sapersi inserire nel reparto secondo le regole di comportamento professionale.

Contenuti: Cenni storici. Il reparto. Tipologie, stili e servizi.

Compito/prodotto

Sapersi inserire nel reparto secondo le regole di comportamento professionale

UDA n. 2/3: IGIENE, SALUBRITA' E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'area d'Indirizzo: (*Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)

Livello QNQ 4

N.3-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Discipline concorrenti:

Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Diritto e Tecniche Amministrative, Scienze motorie.

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria*
- *Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare*
- *Competenza in materia di cittadinanza*
- *Competenza imprenditoriale*

Conoscenze: Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo Norme di sicurezza Dispositivi di protezione per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento	Abilità: Applicare i protocolli di auto controllo relativi all'igiene e alla sicurezza sul lavoro. Prefigurare forme comportamentali per la prevenzione dei rischi.
Contenuti: Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica. Il piano di autocontrollo. La sicurezza sul lavoro. I rischi lavorativi nella ristorazione	
Compito/prodotto Operare in laboratorio in modo responsabile, applicando le normative in materia di sicurezza alimentare e sul lavoro	

UDA n. 4: GLI ALIMENTI IN USO E L'APPROVVIGIONAMENTO

UDA ORDINARIA (disciplinare)	
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)	
Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)	
Livello QNQ 4	
N.2-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	
N.3- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	
Discipline concorrenti: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Diritto e Tecniche Amministrative, Matematica	
Competenze di cittadinanza:	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza multilinguistica</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> 	
Conoscenze: I prodotti alimentari di base nel reparto cucina Impiego delle materie prime	Abilità: Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità saper utilizzare gli alimenti Nelle diverse preparazioni Utilizzare tecniche di approvvigionamento anche nell'ottica di contenere i costi
Contenuti Gli alimenti di base. Approvvigionamento e costi	
Compito/prodotto: Selezionare gli alimenti in base al tipo di preparazione e applicare le corrette procedure di approvvigionamento	

UDA n. 5: I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE

UDA ORDINARIA (disciplinare)	
Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)	
Livello QNQ 4	
N.3-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	
N.4-Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	
Discipline concorrenti: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Diritto e Tecniche Amministrative, Scienze motorie.	
Competenze di cittadinanza:	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> 	

<p>Conoscenze: Criteri di elaborazione del menu Tipologie di intolleranze alimentari</p>	<p>Abilità: Progettare menu per la ristorazione tradizionale Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranza alimentari</p>
<p>Contenuti: Le lavorazioni preliminari. I metodi di cottura</p>	
<p>Prodotto: Ricordare i tipi di servizio, le classificazioni dei menu e alle regole di elaborazione delle diverse carte.</p>	

UDA n. 6: CATERING E BANQUETING

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)

Livello QNQ 4

N.1-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

N.3-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

N.5- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Discipline concorrenti:

Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Storia, Italiano

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza multilinguistica*
- *Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare*
- *Competenza imprenditoriale*
- *Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali*

Conoscenze:

Tecniche di catering e banqueting

Abilità:

Progettare il menu per tipologie di eventi

Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi

Contenuti: Tecniche di catering e banqueting. I menu della ristorazione collettiva. Simulazione di un evento di banqueting.

Prodotto: Organizzazione del reparto cucina e alle caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting.

UDA n. 7: RICETTARIO

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)

Livello QNQ 4

N.3-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

N.5- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Discipline concorrenti:

Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Storia, Matematica

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare*
- *Competenza in materia di cittadinanza*
- *Competenza imprenditoriale*
- *Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali*

<p>Conoscenze: tecniche di base e tecnologie per la preparazione di piatti nazionali. Fasi, tempi strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Preparazioni dei principali piatti delle regioni italiani e conoscenza dei principali prodotti.</p>	<p>Abilità: Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione e presentazione dei piatti regionali. Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione e conservazione.</p>
<p>Contenuti: La cucina regionale italiana</p>	
<p>Compito/prodotto Utilizzare le tecniche di base di cucina dando spazio alla cucina regionale così da poter conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio e saper realizzare alcuni piatti tipici.</p>	

ASSE CULTURALE	TECNICO - SCIENTIFICO
INSEGNAMENTO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA
Docente:	CUPITO' ANDREA
Libro di testo	FARACCA ANTONIO / GALIE EMILIO / CAPRIOTTI ALESSANDRO - MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB / VOLUME UNICO - 2° BIENNIO E 5° ANNO.

UDA N.1: Il menu e le carte		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: <i>IND04– Livello QNQ 4</i> <i>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</i></p>		
<p>Discipline concorrenti: Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina, Lingua Francese, Scienze degli alimenti, TIC</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. ● Competenza in materia di cittadinanza ● Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. 		
<p>Conoscenze: Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici</p>	<p>Abilità: Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.</p>	<p>Evidenze: Riconoscere , distinguere e differenziare i menu, i momenti della ristorazione, l'ordine classico delle portate. I legami tra territorio, prodotti e clientela.</p>
<p>Contenuti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quali menu e carte offrono le strutture ristorative. 2. Come avviene la redazione del menu. 3. Come si struttura la carta dei vini. 		

UDA N.2: Il menu e le carte		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: <i>IND01 – Livello QNQ 4</i> <i>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.</i></p>		
<p>Discipline concorrenti: Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina, Lingua Francese, Scienze degli alimenti</p>		

Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. 		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
• <i>Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.</i>	• <i>Eseguire piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambage di prestigio</i>	• <i>Esporre tecniche, ricette e attrezzature.</i>
Contenuti:		
Quali aspetti organizzativi e operativi vanno valutati.		

UDA N.3: Il servizio a buffet		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento:		
IND01 – Livello QNQ 4		
<i>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.</i>		
Discipline concorrenti:		
Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina Lingua Francese Scienze degli Alimenti		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. 		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Caratteristiche e forme del buffet.</i> • <i>Organizzazione e accorgimenti operativi.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Applicare mise en place specifiche.</i> • <i>Predisporre le portate con stile</i> • <i>Decorare i tavoli.</i> • <i>Organizzare la sala e curare le fasi di sbarazzare</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Riconoscere le varie tecniche di mise en place e sbarazzo, rispondenti ai bisogni e agli stili alimentari della clientela e alle tradizioni del territorio.</i> • <i>Valorizzare i prodotti, utilizzare tecniche e strumenti adeguati.</i> • <i>Pianificare le fasi organizzative per una buona ospitalità</i>
Contenuti:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Quali sono le caratteristiche del servizio a buffet. 2. Quali forme può assumere il buffet. 3. Come si organizza il buffet. 4. Quali accorgimenti operativi vanno adottati. 		

UDA N.4: Catering e Banqueting		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento:		
IND01 – Livello QNQ 4		
<i>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.</i>		
Discipline concorrenti: Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina, Lingua Francese, Scienze degli alimenti TIC		

Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di catering e banqueting • Comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. • Lessico professionale in italiano e in lingua straniera. • Conoscenza delle attrezzature 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Presentarsi in modo professionale e rispettare il ruolo professionale. • Usare correttamente impianti macchinari e attrezzature. • Applicare le norme sulla sicurezza dei luoghi di lavoro e sulla sicurezza alimentare. (HACCP) 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina. • Rispettare i tempi e utilizzare impianti e attrezzature in modo adeguato.
Contenuti: <ol style="list-style-type: none"> 1. Che cos'è il catering e relativo contratto. 2. Quali forme può assumere il catering. 3. Come avviene il trasporto dei piatti. 4. Che cos' è il banqueting e cosa prevede il contratto. 5. Il ruolo del banqueting manager. 6. Come si organizza un banchetto. 7. Scheda evento, logistica e organizzazione del servizio di sala. 		

UDA N.5: L'acqua e le bevande		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: IND02– Livello QNQ 4 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.		
Discipline concorrenti: Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina, Lingua Francese, Scienze degli alimenti, TIC		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. • Tecnica professionale applicata alla vendita delle bevande e all'assistenza clienti. • Le acque e le bevande • Conoscenza delle attrezzature per la preparazione e il servizio 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Presentarsi in modo professionale e rispettare il ruolo professionale. • Usare correttamente impianti macchinari e attrezzature. • Preparare e servire bevande. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place , preparazione e servizio delle bevande. • Rispettare i tempi e utilizzare impianti e attrezzature in modo adeguato.
Contenuti: <ol style="list-style-type: none"> 1. Quali acque sono destinate al consumo umano. 2. Che cosa sono le bevande. 3. Quali sono gli effetti dell'alcol etilico. 4. Come si calcolano il titolo alcolometrico e l'apporto calorico delle bevande alcoliche. 		

UDA N.6: La birra

UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: IND02– Livello QNQ 4 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.		
Discipline concorrenti: Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina, Lingua Francese, Scienze degli alimenti, TIC		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Ingredienti e preparazione della birra. • Classificazione delle birre • Tecnica professionale applicata al servizio e vendita delle birre. • Conoscenza delle attrezzature per il servizio. • Tecniche di degustazione. 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Presentarsi in modo professionale e rispettare il ruolo. • Usare correttamente impianti, macchinari e attrezzature. • Preparare e servire le birre. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place , preparazione e servizio delle birre. • Rispettare i tempi e utilizzare impianti e attrezzature in modo adeguato.
Contenuti: <ol style="list-style-type: none"> 1. Quali sono gli ingredienti della birra. 2. Come si produce la birra. 3. Come si classificano le birre. 4. Quali sono i componenti della birra. 5. Come si degusta la birra. 6. Come si serve la birra. 		

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO TECNOLOGICO
INSEGNAMENTO	DTA
Docente:	MASSARIA SAVERIO
Libro di testo adottato	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva Enogastronomia – Sala e vendita” Autori C. De Luca – M.T. Fantozzi Casa editrice LIVIANA

UDA n. 1
“Imparo il diritto delle imprese ristorative”
Competenze dell'asse culturale di riferimento: <i>(Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i>
Competenza Intermedia – Livello QNQ 3
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i>

Conoscenze	Abilità	Evidenze
<ul style="list-style-type: none"> - Gli obblighi dell'imprenditore - Le norme sulla privacy - Le norme sulla sicurezza alimentare - Le caratteristiche dei contratti dell'attività ristorativa - Le responsabilità del ristoratore - Che cos'è un sistema di qualità I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori - Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'attività ristorativa - Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare - Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore - Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità - comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridici-economici 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le componenti culturali, sociali ed economiche che caratterizzano il sistema produttivo - Comprendere gli aspetti della realtà economica operativa locale anche attraverso la lettura di articoli tratti dalla stampa

Contenuti

- ✚ L'avvio dell'impresa e la capacità all'esercizio dell'impresa
- ✚ La tutela della privacy
- ✚ La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro
- ✚ La sicurezza e l'igiene alimentare
- ✚ Il piano di autocontrollo HACCP
- ✚ I controlli integrati nella filiera alimentare
- ✚ La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari
- ✚ L'etichettatura
- ✚ Il contratto ristorativo
- ✚ Il contratto di catering ed il contratto di banqueting
- ✚ La tutela del cliente; il Codice del consumo
- ✚ La responsabilità del ristoratore
- ✚ Le catene ristorative: il contratto di franchising
- ✚ Il sistema di qualità
- ✚ Le certificazioni di qualità
- ✚ I marchi dei prodotti agroalimentari
- ✚ I presidi Slow Food

UDA n. 2

"Imparo che cos'è il marketing"

Competenze dell'asse culturale di riferimento: (*Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)

Competenza Intermedia – Livello QNQ 3

Competenze di cittadinanza

- *Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare*
- *Competenza in materia di cittadinanza*
- *Competenza imprenditoriale*

Conoscenze	Abilità	Evidenze
<ul style="list-style-type: none"> - L'evoluzione del concetto di marketing e delle forme di comunicazione - L'importanza del marketing territoriale - Le fasi di un piano di marketing - Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing - le diverse strategie del marketing mix - Gli strumenti del marketing digitale 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere l'evoluzione nel tempo delle forme di marketing - Distinguere micromarketing e macromarketing - Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi di vita del prodotto/servizio - Distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione - Comporre il piano di marketing in 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere le diverse fasi del processo di produzione - Intervenire, per la parte di propria competenza nella produzione della documentazione necessaria alla vendita

	riferimento a semplici casi aziendali	
Contenuti		
<ul style="list-style-type: none"> ✚ L'evoluzione del concetto di marketing ✚ Il marketing turistico territoriale ✚ Il marketing strategico e operativo ✚ Le fasi del piano di marketing ✚ L'analisi della situazione esterna ✚ Gli obiettivi di marketing ed il ciclo di vita del prodotto ✚ Le strategie di marketing mix ✚ Il controllo e la valutazione dei risultati 		

UDA n. 3		
"Imparo come si programma l'attività aziendale"		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: <i>(Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i>		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 3		
Competenze di cittadinanza		
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> ● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> ● <i>Competenza imprenditoriale</i> 		
Conoscenze	Abilità	Evidenze
<ul style="list-style-type: none"> - Che cos'è il business plan e quali sono le sue fasi - Quali sono gli scopi e i tempi della programmazione aziendale - Che cos'è il budget di un'impresa turistica e da quali parti è costituito 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere le diverse fasi che compongono il business plan - Redigere il business plan di piccole imprese ricettive a dati semplificati - Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione - Distinguere la programmazione strategica dalla programmazione d'esercizio - Riconoscere i dati che costituiscono il budget economico di un'impresa turistica e compilare il prospetto in riferimento a semplici casi aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere le diverse fasi del processo di programmazione - Intervenire, per la parte di propria competenza nella produzione della documentazione necessaria alla programmazione
Contenuti		
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Dall'idea imprenditoriale al business plan ✚ Le fasi per realizzare un business plan ✚ I preventivi di impianto ✚ La valutazione dei dati ✚ La fase di start up e le start up innovative del turismo ✚ Le fasi della programmazione aziendale ✚ I tempi della programmazione ✚ Il budget ✚ Il controllo budgetario ✚ Vantaggi e limiti del budget 		

UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRATEGICA

UDA strategica: LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Denominazione</i>	LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE
<i>Contestualizzazione</i>	Come partecipare ad un bando della Regione a sostegno di giovani imprenditori? Viene richiesta la presentazione della propria idea imprenditoriale
<i>Prodotti/compiti autentici</i>	Progettazione e realizzazione della propria azienda
<i>Competenze Intermedie* area generale e d'indirizzo e competenze chiave e di cittadinanza</i>	<i>Evidenze valutative osservabili</i>
<i>Competenza intermedia QnQ livello 3/4</i>	
Area generale 5-12-7 (Allegato 1)	
5- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità
7- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera	Prodotte documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale
12- Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate	Affrontare situazioni problematiche in contesti complessi avvalendosi dei modelli e degli strumenti matematici più adeguati
Area di indirizzo 3-4-10	
3- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti
4- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività Applicare tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa
10- Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato	Organizzare e pianificare, anche collaborando con altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività
<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>
<i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>	<i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>
Area generale 5-12-7 (Allegato 1)	
5- Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
12- Risolvere situazioni problematiche	Modelli matematici per risolvere problemi
7- Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera	Fonti dell'informazione e della documentazione
Area di indirizzo 3-4-10	
3- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
4- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi turistici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile dal punto di vista ambientale Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Definire offerte turistiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del target di clientela Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder	<p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria</p>
10- Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale Tecniche di analisi per indici	<p>Applicare tecniche di <i>benchmarking</i></p> <p>Individuare i target e gli indicatori di performance</p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati</p>
Utenti destinatari	Alunni Classe 5B
Fasi di applicazione (attività)	<p>Fase 1 – Consegna dell'UDA agli studenti</p> <p>Fase 2 – Dall'idea al progetto imprenditoriale</p> <p>Fase 3 – I prodotti a Km0, nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Certificazioni di qualità. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP</p> <p>Fase 4 – Marketing, analisi SWOT, traduzione di un problema in termini matematici</p> <p>Fase 5 – Organizzazione del lavoro in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Fase 6 – Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Redazione di un menu nell'ottica di uno sviluppo ecosostenibile. Gli eco cocktail</p> <p>Fase 7 – Il Budget delle imprese ristorative. Gli elementi del business plan il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico</p> <p>Fase 8 – Selezione, elaborazione e stesura del lavoro</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
	<p>Fase 9 – Creazione presentazione multimediale</p> <p>Fase 10 – Realizzazione di una sintesi del Progetto in lingua francese e in lingua inglese</p> <p>Fase 11 – Revisione e valutazione condivisa del lavoro svolto</p> <p>Fase 12 – Consegna del completo progetto imprenditoriale al C.d.C. Valutazione finale.</p>
Tempi Periodo e monte ore complessivo	Primo e Secondo Quadrimestre
Esperienze attivate <i>(cosa fa l'allievo)</i>	<p>Consegna agli studenti e discussione iniziale</p> <p>Comunicare, discutere e confrontarsi in classe</p> <p>Utilizzo di Internet</p> <p>Realizzazione del prodotto finale multimediale</p>
Metodologia <i>(cosa fa il docente)</i>	<p>Lezione frontale/multimediale</p> <p>Ricerca e produzione di contenuti nel Web 2.0</p> <p>Interazioni nel social network</p> <p>Cooperative learning.</p> <p>Problem Solving</p> <p>Attività Laboratoriale</p>
Risorse umane <i>interne</i> <i>esterne</i>	<p>Docente di lingua e letteratura italiana</p> <p>Docente di Laboratorio di Sala</p> <p>Docente di Laboratorio di Cucina</p> <p>Docente di Scienze e Cultura dell'alimentazione</p> <p>Docente di DTA</p> <p>Docente di Matematica</p> <p>Docente di Inglese</p> <p>Docente di Francese</p>
Strumenti	<p>PC con connessione ad Internet</p> <p>Lavagna interattiva</p> <p>Strumentazione didattica per esperienze di laboratorio</p> <p>Libro di testo anche in formato digitale</p> <p>Software specifici</p>
Valutazione	<p>L'U.d.A. sarà valutata sia in itinere, attraverso una valutazione del processo, mediante griglie collegate alle competenze di riferimento, che in fase finale, come valutazione del prodotto realizzato. La valutazione dell'U.d.A. consiste, quindi, nell'osservazione e registrazione del processo di sviluppo formativo degli allievi sulla scorta non solo dei risultati d'apprendimento, ma anche di altri fattori quali impegno, interesse, partecipazione, responsabilità, autonomia, cooperazione.</p> <p>Gli strumenti di valutazione adottati sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • griglie di valutazione del processo • griglie di valutazione del prodotto; <p>rubriche di valutazione dello studente nelle attività di gruppo.</p>

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

nota: l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

nota: l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo Uda: LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE

Cosa si chiede di fare: Realizzerai con i tuoi compagni un progetto imprenditoriale in ppt (o altro software) che illustri le varie fasi mettendo in evidenza i punti di forza affinché abbia successo.

Focalizzarsi sul bisogno che si intende soddisfare e sui motivi per cui l'offerta proposta è migliorativa/più competitiva rispetto a quelle attualmente disponibili sul mercato.

Il progetto deve essere presentato con una introduzione anche in inglese e in francese.

Con l'aiuto dei docenti collaborerai con i tuoi compagni alla descrizione delle immagini in forma di **Power Point**. Le azioni di gruppo ed individuali saranno monitorate e valutate dagli insegnanti, ma verrai abituato anche a giudicarle da solo.

In che modo (singoli, gruppi.): L'attività verrà svolta in parte in gruppi, organizzati secondo il metodo dell'apprendimento cooperativo (cooperative learning), in parte a coppie o individualmente. Il progetto potrà essere realizzato efficacemente solo attraverso l'acquisizione preliminare delle conoscenze e delle abilità necessarie a svolgere il compito di presentazione e descrizione. I tuoi docenti saranno il tuo punto di riferimento e agiranno al tuo fianco come facilitatori e supervisori.

Le modalità di lavoro saranno le seguenti:

- Si raccolgono informazioni e immagini da diverse fonti
- Si selezionano le informazioni e le immagini tramite ricerca su web
- Si acquisisce padronanza del testo descrittivo in italiano e lingua straniera con appropriate formule espressive
- Si verifica la fattibilità del progetto
- Si digitalizzano i contenuti che saranno presentati in forma multimediale

Quali prodotti

- Realizzazione un progetto imprenditoriale in ppt (o altro software)

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Questo lavoro è utile per:

- vivere un'esperienza di progetto in Team (insegnanti e allievi);
- apprendere in modo cooperativo: imparare con i compagni significa imparare meglio e più facilmente, confrontarsi con chi è diverso da noi, abituarsi a lavorare con senso di responsabilità perché il risultato finale dipende da tutti i membri del gruppo classe;
- approfondire i contenuti fondamentali delle materie;
- individuare i collegamenti tra le diverse discipline;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare

Tempi

Primo e secondo quadrimestre

Criteria di valutazione del prodotto e dei processi:

Il prodotto sarà valutato in base alla correttezza, completezza e chiarezza con cui viene realizzato. Questo significa che, durante la presentazione, verrà valutata l'efficacia comunicativa del *Power Point o altra produzione multimediale*, il suo impatto grafico, visivo e sonoro, l'utilizzo corretto del linguaggio; sarà verificata la tua competenza in lingua italiana e straniera, la consapevolezza dei compiti che hai svolto.

A questo verrà aggiunto la considerazione dell'impegno, della partecipazione e dell'interesse mostrati durante le attività. Nei lavori di gruppo viene valutato lo spirito di collaborazione, il modo in cui ti rapporti con gli altri, il rispetto del compito assegnato e dei tempi stabiliti.

La valutazione globale delle competenze maturate all'interno di questa Unità di apprendimento, cioè di quello che hai imparato a fare, si tradurrà nel raggiungimento delle competenze, in termini di livelli e di voto, per le discipline coinvolte.

Per abituarti allo sviluppo del senso critico, ti verrà proposto, inoltre, una scheda finale di autovalutazione delle attività svolte, delle difficoltà incontrate e delle positività raggiunte.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE**

Coordinatore: prof. Macrì Gianluca (Italiano e Storia)

Collaboratori: proff. Cupitò Andrea (Lab. Di Sala e Vendita), Grande Gregorio (Lab. di Cucina), Oliverio Maria (Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Massaria Saverio (DTA), Fusino Alfredina (Inglese), Dotro Caterina (Francese), Cannatelli Rosalia (Matematica)

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

(le fasi per le singole discipline potranno essere parallele o concatenate ma comunque dovranno svolgersi entro l'arco di tempo indicato per l'UdA)

Ottobre-Maggio

FASI	ATTIVITÀ	STRUMENTI	ESITI	EVIDENZE VALUTATIVE	STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE
1	Consegna dell'UDA Costituzione dei gruppi di lavoro (ITA)	Documento di consegna agli studenti	La condivisione del progetto, l'individuazione del compito prodotto e della sua importanza	Interesse e partecipazione	
2	Dall'idea al progetto imprenditoriale (DTA)	Lezione guidata	Comprensione delle informazioni	Interesse e partecipazione	
	Ricerche di mercato per ingredienti a Km0 (CUC)	Lezione guidata	Approccio al concetto sostenibilità ambientale	Interesse e partecipazione	Valutazione Attività di gruppo
	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Certificazioni di qualità. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP (SCA)	Lezione guidata	Comprensione dei prodotti ecosostenibili Determinazione di CCP con l'albero delle decisioni	Distinguere le materie prime ecosostenibili Competenza 4 Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti Competenza 3	Griglia valutazione del prodotto

3	I prodotti a Km0 Sistema HACCP (INGL-FRA)	Lezione guidata	Produzione di testi	Produrre testi scritti corretti utilizzando il linguaggio specifico della microlingua Competenza 5 (All.1)	Griglia valutazione del prodotto
	Grafici di funzioni per analizzare il ciclo di un prodotto (MAT)	Lezione guidata LIM	Comprendere il ciclo di vita di un prodotto	Interesse e partecipazione	
4	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strumenti di pubblicità e comunicazione Strategie di comunicazione del prodotto (SALA)	Lezione guidata	Comprensione delle informazioni	Interesse e partecipazione	
	Marketing, marketing mix. (DTA)	Lezione guidata LIM Internet	Stesura dell'idea imprenditoriale dopo lezioni sulla programmazione e progettazione e sul marketing	Produzione di testo Competenza 5 (All.1)	Griglia valutazione del processo
	Elaborazione dell'analisi esterna ed interna, SWOT e marketing mix nel laboratorio informatico (DTA)	Laboratorio Informatica	Esempio di analisi SWOT	Produzione di un'analisi SWOT Competenza 10	
	"Traduzione" di un problema in termini matematici	Lezione guidata LIM	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive adeguate	Modelli matematici per risolvere problemi Competenza 12 (All. 1)	Griglia valutazione del processo
5	Organizzazione del lavoro in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato (SALA)	Attività laboratoriale	Prendere coscienza dell'importanza dell'organizzazione laboratoriale	Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività Competenza 4	Griglia valutazione del processo
6	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie (SCA)	Lezione guidata LIM Internet	Prendere coscienza dell'importanza di una sana alimentazione come prevenzione delle malattie dell'uomo moderno	Partecipazione ed interesse	
	Redazione di un menu nell'ottica di uno sviluppo ecosostenibile (CUC)	Lezione guidata Internet LIM	Proposta di un menu ecosostenibile	Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela Competenza 4	Griglia valutazione del prodotto
	Gli eco cocktail	Attività laboratoriale	Preparazione di un cocktail ecosostenibile	Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu	Griglia valutazione del prodotto

				funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela Competenza 4	
7	Il Budget delle imprese ristorative Gli elementi del business plan il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico	Laboratorio di informatica	Compilazione del piano degli investimenti, del preventivo finanziario e del preventivo economico e la valutazione della fattibilità del progetto nel laboratorio informatico	Organizzare e pianificare, anche collaborando con altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività Competenza 10	
8	Selezione, elaborazione e stesura del lavoro (ITA)	Lavoro individuale	Elaborazione scritta di quanto appreso	Produrre testi (descrittivo, narrativo, argomentativo, informativo, espositivo, regolativo) coesi e coerenti, corretti dal punto di vista morfo-sintattico e caratterizzati da un lessico adeguato allo scopo Competenza 2 (All.1)	Griglia valutazione del processo
9	Selezione delle immagini e digitalizzazione del lavoro. Creazione della presentazione (DTA)	Lavoro individuale e Lavoro di gruppo	Documento digitale	Utilizzare software per realizzare un prodotto Competenza 7 (All.1)	Griglia valutazione del processo
10	Breve sintesi del progetto in lingua straniera (INGL-FRA)	Lavoro di gruppo	Documento tradotto in lingua straniera	Produrre testi scritti corretti utilizzando il linguaggio specifico della microlingua Competenza 5 (All.1)	Griglia valutazione del processo
11	Revisione e valutazione condivisa del lavoro svolto (ITA)	Lavoro di gruppo Scheda di autovalutazione condivisa	Comprensione di ciò che si è fatto e come, e dei problemi emersi. Acquisizione di un metodo di autoanalisi e autovalutazione	Svolgimento del ruolo nel Cooperative Learning	Valutazione Attività di gruppo
12	Consegna del progetto imprenditoriale completo (C.d.C.)	Aula Magna	Lavoro multimediale	Valutazione finale	Griglia di valutazione del prodotto

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

dello studente (da somministrare a conclusione dei lavori)

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività
 Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
 Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
 Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
 Cosa devi ancora imparare
 Come valuti il lavoro da te svolto

RUBRICA VALUTATIVA DEL PROCESSO

1= Livello Iniziale (≤ 5) 2= Livello Base (6) 3= Livello Intermedio (7-8) 4= Livello Avanzato (9-10)

COMPETENZE INTERMEDIE DI INDIRIZZO	EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
3 <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i>	Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti	1	Sotto la diretta supervisione, applica in parte il protocollo del sistema HACCP
		2	Guidato applica i criteri base del sistema HACCP e garantisce semplici misure preventive finalizzate alla sicurezza alimentare
		3	Applica in autonomia e correttamente il protocollo del sistema HACCP garantendo la sicurezza alimentare
		4	In completa autonomia e con padronanza applica la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni, rileva e corregge eventuali criticità, garantendo la sicurezza e la qualità del prodotto finale
4 <i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i>	Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività	1	Sotto la diretta supervisione e in contesti strutturati individua in parte i principi di base dell'organizzazione aziendale
		2	Guidato individua i principi di organizzazione aziendale perseguendo essenziali obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività
		3	In autonomia individua e applica correttamente i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività
		4	Individua e applica in modo efficace, anche in contesti diversificati, i principi di organizzazione aziendale perseguendo tutti gli obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività
	Applicare tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa	1	Sotto la diretta supervisione e in contesti strutturati, applica alcune tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa
		2	Guidato applica semplici tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa
		3	In autonomia applica correttamente, tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa
		4	Gestendosi in modo autonomo e consapevole, applica tecniche di base per la

			pianificazione dell'azienda ristorativa
10 <i>Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato</i>	Organizzare e pianificare, anche collaborando con altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività	1	Sotto la supervisione organizza, anche collaborando con gli altri, solo alcune tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale
		2	Guidato organizza, anche collaborando con gli altri, alcune tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo in parte obiettivi di redditività
		3	In autonomia, organizza e pianifica anche collaborando con gli altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività
		4	Organizza e pianifica in contesti mutevoli e diversificati, anche collaborando con gli altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività

COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (Ail. 1)	EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
5 <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>	Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità	1	Solo in contesti noti e guidato usa i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento
		2	Autonomamente e in contesti noti usa in modo sufficientemente corretto i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento
		3	Autonomamente e in vari contesti usa in modo sufficientemente corretto nella produzione scritta e orale i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento
		4	Autonomamente e in vari contesti anche non noti usa in modo efficace i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento
7 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera	Produce documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale	1	Produce, sotto diretta supervisione, documenti multimediali, inerenti attività di studio e professionali, poco efficaci dal punto di vista comunicativo
		2	Guidato produce documenti multimediali, inerenti attività di studio e professionali, relativamente complessi e adeguati dal punto di vista comunicativo
		3	Produce documenti multimediali, inerenti attività di studio e professionali, complessi ed efficaci dal punto di vista comunicativo
		4	Produce in autonomia documenti multimediali complessi, inerenti attività di studio e professionali, individuando gli strumenti visivi e multimediali più adatti alla sfera professionale
12 Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere	Affrontare situazioni problematiche in contesti complessi avvalendosi dei modelli e degli	1	Sotto diretta e continua supervisione ripercorrere in modo incerto i passaggi logici delle principali dimostrazioni e riesce a strutturare una strategia risolutiva solo in situazioni note

problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate	strumenti matematici più adeguati	2	Riconosce la coerenza dei passaggi logici in semplici dimostrazioni e fornisce la risposta al quesito con una minima riflessione critica sulla coerenza del risultato
		3	Produce una strategia risolutiva corretta e la valida mediante argomentazioni essenziali. Struttura con coerenza i passaggi logici delle dimostrazioni, interpreta la questione posta, fornendo il risultato e lo commenta motivando i passaggi
		4	Produce una strategia risolutiva mediante argomentazioni esaurienti. Interpreta la questione posta argomentando in modo esauriente e personale la risposta. Collabora con i compagni nell' esecuzione del compito

RUBRICA VALUTATIVA DEL PRODOTTO

1= Livello Iniziale (≤ 5) **2**= Livello Base (6) **3**= Livello Intermedio (7-8) **4**= Livello Avanzato (9-10)

EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
Pertinenza e correttezza della tipologia testuale. Scelta delle categorie. Scelta dei contenuti	1	Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente
	2	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi
	3	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia
	4	Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini scelte personalmente
Utilizzo della tipologia testuale e proprietà del linguaggio	1	Il linguaggio è basilare, ma comprensibile
	2	La tipologia testuale richiesta è rispettata per gli aspetti essenziali. Vengono usati termini abbastanza appropriati
	3	Il testo è elaborato secondo la tipologia testuale richiesta. Viene usato un linguaggio appropriato, utilizzando parole chiave significative
	4	Il testo è elaborato secondo la tipologia testuale richiesta. Viene usato un linguaggio appropriato ed esplicito, utilizzando parole chiave significative esplicative del contenuto ed efficaci
Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura. Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni. Organicità	1	Il testo contiene informazioni parziali
	2	Il testo contiene informazioni minime, ma chiare
	3	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza
	4	Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.
Funzionalità del prodotto	1	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità
	2	Il prodotto presenta una funzionalità minima
	3	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena
	4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità

AUTOVALUTAZIONE

SCHEDA DI RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

Descrivi il percorso generale dell'attività.

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu.

Indica cosa hai fatto bene.

Indica cosa avresti potuto fare meglio.

Cosa ti ha impedito di svolgere adeguatamente il compito?

Quale obiettivo vorresti conseguire con il prossimo lavoro?

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

1= Livello Iniziale (≤ 5) 2= Livello Base (6) 3= Livello Intermedio (7-8) 4= Livello Avanzato (9-10)

EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
Partecipazione	1	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. Deve essere continuamente sollecitato
	2	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti
	3	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti
	4	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo
Spirito di collaborazione	1	L'alunno non sempre collabora e contribuisce poco all'attività di gruppo
	2	L'alunno collabora e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume qualche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo se sollecitato
	3	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista. Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i compiti assegnati
	4	L'alunno collabora e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni
Utilizzo delle informazioni e rispetto dei tempi per la realizzazione del prodotto	1	L'alunno non sempre porta a terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza appieno le informazioni ricevute
	2	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato
	3	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato
	4	L'alunno utilizza in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute

EDUCAZIONE CIVICA

In applicazione della legge 92 del 20 agosto 2019 è stato introdotto l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica.

I docenti della classe cogliendo il valore culturale dell'operazione, che riafferma il compito ineludibile della comunità educante nella formazione globale del cittadino, in coerenza con l'innegabile contributo che l'IPSEOA 'E Gagliardi' ha da sempre fornito a livello sociale al territorio ove opera, hanno predisposto attività ed interventi coerenti con le indicazioni ricevute.

In un contesto di generale emergenza educativa, l'idea di contrastare il dilagante individualismo e l'assenza di responsabilità dei giovani e la necessità di ridurre la distanza spesso percepita dai nostri studenti nei confronti dello Stato, delle Istituzioni e del Diritto ha indotto il collegio dei docenti ad individuare strategie e progettualità in coerenza con quanto indicato dalla norma.

Pertanto, alla luce delle Linee Guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 e emanate con decreto del Ministro dell'istruzione 22 giugno 2020, n. 35, ai sensi dell'articolo 3, e dell'allegato C, è stata realizzata una revisione dei curricula di istituto adeguandoli alle nuove disposizioni. Il CdD ha individuato per i consigli delle quinte i docenti di DTA quali referenti per l'ED Civica, al fine di pianificare e calibrare le attività sulle reali esigenze della classe.

Per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari, facendo assumere all'insegnamento dell'Ed. Civica la valenza di matrice valoriale trasversale, coniugata con le discipline di studio, sono state individuate tematiche che hanno gravitato attorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge:

1. COSTITUZIONE
2. SVILUPPO SOSTENIBILE
3. CITTADINANZA DIGITALE

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

- Comunicazione nella lingua madre
- Comunicazione nelle lingue straniere
- Competenza matematica e competenze base in campo scientifico e tecnologico
- Competenza digitale
- Imparare ad imparare
- Competenze sociali e civiche
- Consapevolezza ed espressione culturale
- Senso di iniziativa ed imprenditorialità

FINALITÀ

L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

NUCLEI TEMATICI

COSTITUZIONE	SVILUPPO SOSTENIBILE	CITTADINANZA DIGITALE
a) Conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali	a) Conoscenza dell'Agenda 2030 dell'ONU che ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile: la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali,	a) Conoscenza e utilizzo degli strumenti tecnologici con un corretto tipo di approccio agli stessi;
b) Conoscenza delle Organizzazioni internazionali e	b) Costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle	b) Conoscenza delle insidie e dei rischi sul web

sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.	persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.	
c) Conoscenza dei concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza (ad esempio il codice della strada, i regolamenti scolastici, dei circoli ricreativi, delle Associazioni...) rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale	c) Conoscenza e obiettivi inseriti nelle tematiche riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile	c) Educazione digitale

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2020/21

UDA 15 ore

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
• Denominazione	• Educazione alla legalità e contrasto alle mafie
Compito – prodotto	Gli studenti divisi in tre gruppi dovranno realizzare una presentazione in PowerPoint o in altro materiale multimediale. Il prodotto dovrà essere concreto, significativo e consentire, a ciascun partecipante, di trarne un beneficio reale, quindi non finalizzato unicamente alla verifica ed al voto.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. • 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 • Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie
Competenze chiave europee	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza multilinguistica</i> • <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici • Individuare i diritti e i doveri del cittadino e applicarli a situazioni reali • Scegliere la legalità come lotta alla mafia, all'omertà, alla prepotenza e sopraffazione • Riconoscere i comportamenti corretti da tenere nella vita sociale 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il senso dell'espressione "cultura della legalità" • Norme sociali e norme giuridiche • Criminalità organizzata e associazioni mafiose: affari tradizionali e ecomafia • Fenomeni mafiosi nella storia: continuità e trasformazioni • Analisi delle varie organizzazioni mafiose, le organizzazioni criminali nazionali
Utenti destinatari	Alunni classe III B
Fase di applicazione (attività)	<p>Fase1 - Presentazione dell'UDA</p> <p>Fase 2- Discussione e confronto sul ruolo delle istituzioni, sui diritti e doveri del cittadino.</p> <p>Fase3- Ricerche e approfondimenti utilizzando anche le tecnologie digitali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promuovere la cittadinanza attiva, per sviluppare l'appartenenza ad una società fondata sui principi di libertà, democrazia e rispetto dei diritti dell'uomo • Elaborare una cultura dei valori civili • Contrastare il fenomeno mafioso: la strategia del pool antimafia; la confisca dei beni ai mafiosi • Avere consapevolezza delle condizioni quali dignità, libertà, solidarietà e sicurezza • Le mafie in Italia e nel mondo, la mentalità mafiosa nella nostra esperienza, le diverse strade della lotta alla mafia. <p>Fase4- Somministrazione di un questionario sulla percezione del fenomeno mafioso.</p> <p>Fase5- Realizzazione di PowerPoint o altro prodotto multimediale.</p> <p>Fase6- Presentazione del prodotto realizzato.</p>
Tempi (periodo e monte ore complessivo)	Primo Quadrimestre 15 ore DTA (8 ore), Storia (3 ore), Italiano (4 ore)
Metodologia	Lezioni frontali – discussioni- Cooperative learning - Peer education Recupero materiali informativi in internet o sui quotidiani- Lettura di testi o visione di video di testimonianze.
Risorse umane (indicare insegnamenti coinvolti)	Diritto e Tecnica Amministrativa, Lingua e letteratura italiana, Storia.
Strumenti	Libri di testo, materiale fornito dai docenti, PC e rete internet Libri, giornali e documenti , Codici e legislazione
Valutazioni	La valutazione sarà formativa e sommativa e riguarderà il raggiungimento: <ul style="list-style-type: none"> • degli obiettivi generali, riguardanti

	<p>conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina</p> <ul style="list-style-type: none"> • degli obiettivi meta cognitivi relativi alla maturazione globale della personalità, con particolare attenzione al processo e non solo alla prestazione, ai progressi rispetto alla situazione iniziale, alle modalità di partecipazione, all'assunzione di comportamenti rispettosi delle regole, della sostenibilità, della sicurezza propria e altrui. <p>Rubrica di valutazione (alla fine del Progetto)</p>
--	--

TERZO ANNO 18 ORE

Argomenti	Nuclei concettuali	Competenze	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti
Le tourisme durable.	L'eco-turismo. Turismo e handicap.	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.	Diventare un viaggiatore responsabile. Partecipare attivamente allo sviluppo eco-sostenibile.	Conoscere i principi dell'eco-turismo, del turismo sostenibile e solidale. Turismo e handicap.	Francese Ore 3
Conoscenza e tutela del patrimonio storico del territorio	Sviluppo Sostenibile	-Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. -Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive. -Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	Comprendere l'importanza della salvaguardia dell'ambiente e del Patrimonio storico.	I concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza	Storia Ore 3
Gli aspetti legali del primo soccorso e tecniche operative più immediate	Sviluppo sostenibile: Norme di protezione civile	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.	Acquisire la consapevolezza della cultura del primo soccorso come valore sociale; Consapevolezza dell'importanza del saper intervenire in modo appropriato in caso di necessità	I riferimenti legislativi; La catena della sopravvivenza; Le principali tecniche di primo intervento	Scienze Motorie Ore 4
Libertà religiosa e culturale un dialogo mai interrotto	A.T. guida per conoscere Gesù. Gesù Cristo nella storia. Ricerca dell'uomo di un rapporto col	-Consapevolezza ed espressione culturale -Competenza sociale e civile -Valutare il contributo sempre attuale della dimensione religiosa della vita umana e della	-Saper riflettere sulle questioni etiche ed esporre le principali motivazioni che sostengono le scelte etiche religiose in un contesto di pluralismo culturale e religioso. -Imparare a	Partendo dalle fonti dell' A.T. conoscere la persona, il messaggio, l'opera di Gesù Cristo nei documenti storici espresso nell'arte. Scoprire la ricerca di un rapporto dell'uomo col	Religione Ore 2

	divino.	persona di Gesù Cristo, riconoscendo il senso ed il significato del linguaggio Cristiano attraverso l'arte	riconoscere attraverso l'arte la vita e l'opera di Gesù di Nazareth.	divino. Il valore e la dignità della persona espressa nell'arte. -Saper cogliere le diverse espressioni dei valori umani ed universali anche in una prospettiva inter culturale.	
Costituzione The Monarchy and the British Royal Family	Conoscenza delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite	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.	Diventare un viaggiatore responsabile. Partecipare attivamente allo sviluppo eco-sostenibile	Conoscere l'organizzazione del Governo Britannico	Inglese 2 ore
La terra dei fuochi	Il triangolo della morte Acerra, Nolu, Marigliano.	Compire delle scelte accurate e consapevoli. Rispettare l'ambiente in cui si vive per preservare la salute pubblica.	Acquisire la consapevolezza del vivere in comunione con gli altri.	Decreto legislativo del 3 Aprile 2006 N.152	Italiano 4 ore

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2021/22

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Denominazione	Donarsi agli altri
Compito – prodotto	Realizzazione di una presentazione multimediale
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. ➤ Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
Competenze chiave europee:	
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Competenza alfabetica funzionale</i> ● <i>Competenza multilinguistica</i> ● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> ● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> ● <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Perseguire in ogni contesto il principio di solidarietà individuale e sociale ➤ Valutare l'impegno del tempo nella vita quotidiana ➤ Trarre insegnamento dal passato ➤ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e doveri ➤ Rispettare le regole, assumere responsabilità delle proprie azioni per il bene comune 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'agenda 2030: quando e da chi è stata sottoscritta, struttura e obiettivi ➤ Conoscere i principi fondamentali della Costituzione Italiana. Analisi, articoli 2, 32,34. ➤ Conoscere il concetto di redistribuzione economica. ➤ Analisi dell'articolo 53 della Costituzione Italiana. ➤ Il rispetto per la persona e per la vita ➤ Conoscere le regole del fair play in situazioni di competizione ➤ Conoscere il significato dell'espressione "donarsi agli altri"

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA

Utenti destinatari	Classe IV Sez. B
Tempi (periodo e monte ore complessivo)	I Quadrimestre 15 Ore
Fase di applicazione (attività)	Fase 1 - Presentazione dell'UDA Fase 2- I principi di solidarietà nella Costituzione Italiana Fase 3- Ricerche e approfondimenti utilizzando anche le tecnologie digitali: <ul style="list-style-type: none"> • Le BdT e le OnG • La solidarietà economica: i tributi • Le società del mutuo soccorso • L'amicizia • La competizione sportiva • Donarsi agli altri Fase 4- Realizzazione di una presentazione multimediale sui temi trattati, inserendo eventualmente una vostra esperienza personale Fase5- Presentazione del prodotto realizzato
Metodologia	Lezione multimediale - Cooperative learning - Peer education
Risorse umane (indicare insegnamenti coinvolti)	DTA (ore 7), Storia (ore 2), Italiano (ore 2), Scienze motorie e sportive (ore 2), Religione Cattolica (ore 2)
Strumenti	Libri di testo, materiale fornito dai docenti, PC e rete internet.
Valutazione	La valutazione sarà formativa e sommativa e riguarderà il raggiungimento: <ul style="list-style-type: none"> ✓ degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina ✓ degli obiettivi meta cognitivi relativi alla maturazione globale della personalità, con particolare attenzione al processo e non solo alla prestazione, ai progressi rispetto alla situazione iniziale, alle modalità di partecipazione, all'assunzione di comportamenti rispettosi delle regole, della sostenibilità, della sicurezza propria e altrui. <p align="center">Rubrica di valutazione allegata al PTOF.</p>

UDA QUARTO ANNO 18 ORE

Argomenti	Nuclei concettuali	Competenze	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti
<i>Agenda 2030 : Objectif 3 : Bonne santé et bien- être. Objectif 9 : Développement Durable</i>	Sviluppo sostenibile. Conoscenza e obiettivi inseriti nelle tematiche riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. - 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. - Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	Essere in grado di riconoscere i vantaggi del mercato alimentare orientato all'eco-sostenibilità e alla difesa della biodiversità. Riflettere sull'importanza di adottare tecniche di produzione e di distribuzione alimentare a basso impatto ambientale, al fine di ridurre lo spreco e l'inquinamento e garantire la salubrità e la genuinità dei prodotti, esaltando le eccellenze locali e a Km 0.	Conoscere i contenuti degli Obiettivi 3 e 9 dell'Agenda 2030.	Francese Ore 3
Educare alla cittadinanza e all'uso consapevole	Comunicare in rete in modo sicuro: una cittadinanza	Acquisire competenze sociali legate alla capacità di proteggersi dai rischi del web, ma anche alla	Una cittadinanza digitale permette ai cittadini di poter familiarizzare con gli strumenti digitali	Saper gestire la propria privacy quando si naviga su internet, fornendo elementi di	Storia Ore 4

del web e delle tecnologie informatiche.	digitale consapevole	capacità di rispettare gli altri, tra libertà di espressione e comportamenti corretti/scorretti in rete.	garantendo accesso continuo di informazioni e aggiornamenti in ambito scolastico, lavorativo e sociale	analisi e di gestione degli strumenti esistenti nel web.	
La solidarietà	-Il senso della solidarietà - Solidarietà e costituzione: Art. 2 -Il valore della solidarietà nella società civile -Globalizziamo la solidarietà	Riuscire a valorizzare negli allievi una parte della loro personalità e promuovere l'impegno a livello sociale	Saper analizzare i propri comportamenti in chiave solidale - Saper commentare l'art. 2 - Orientare le proprie scelte in ambito sociale in funzione degli altri - Saper trasmettere agli altri il valore della solidarietà		Italiano Ore 4
Sviluppo sostenibile Agenda 2030 Obiettivo n.3: Salute e benessere	Conoscenza dell'agenda 2030 dell'ONU che ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile: la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali: la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare.	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	Essere consapevoli dell'importanza di adottare comportamenti alimentari corretti. Leggere e comprendere testi relativi al settore professionale. Esporre l'argomento in lingua straniera in modo chiaro e comprensibile.	I principali disturbi alimentari: cause e conseguenze. Lessico e fraseologia relativi all'argomento in questione.	Inglese Ore 3
Il lavoro	L'importanza del colloquio di lavoro Organigramma dell'azienda alberghiera	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di orientarsi nella ricerca del posto di lavoro più adatto alle proprie aspettative e capacità • Sapersi presentare ad un colloquio di lavoro • Essere consapevoli del proprio ruolo all'interno di una impresa turistica • Essere in grado di tutelare i propri diritti 	<ul style="list-style-type: none"> • Classificare le varie figure professionali del settore turistico • Elaborare il proprio CV • Decodificare le principali voci di una busta paga 	<ul style="list-style-type: none"> • Le diverse tipologie di contratto di lavoro • I livelli e le figure professionali del CCNL • Le caratteristiche principali del contratto di apprendistato 	Lab. Enogastronomia settore cucina Ore 4

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2022/23

UDA RELATIVA AL QUINTO ANNO 15 ORE

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA

Denominazione

**CITTADINI D'ITALIA
CITTADINI D'EUROPA**

Compito – prodotto	Il prodotto che rende evidente le competenze Mostra virtuale di foto storiche, di immagini, di simboli legate alla Costituzione Italiana e all’Unione Europea.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> - Rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. - Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.
Competenze chiave europee	

<p>Competenze chiave europee:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale • Competenza multilinguistica • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare •  Competenza in materia di cittadinanza

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il contesto storico che ha portato alla nascita della costituzione. - Individuare il ruolo della costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino. - Riconoscere l’importanza e il valore dell’Unione Europea. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contesto storico in cui nasce la Costituzione italiana. - Struttura della Costituzione italiana. - Gli organi dello stato e il diritto di voto - L’Unione Europea: nascita ed evoluzione - Il parlamento europeo - Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.

Utenti destinatari	Classe VB
---------------------------	-----------

Tempi (periodo e monte ore complessivo)	Secondo quadrimestre ore 15
--	-----------------------------

Fase di applicazione (attività)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentazione dell’UDA 2. Laboratorio di lettura e discussione sul contesto storico in cui nacque la Costituzione(storia/diritto) 3. Studio guidato e analisi della struttura della Costituzione e degli organi dello stato italiano(storia/diritto) 4. Approfondimento sul diritto di voto nella costituzione e lettura dell’art. 48(storia/diritto) 5. Realizzazione di una scheda di sintesi sulle tappe fondamentali dell’Unione Europea (diritto e tecnica amministrativa/diritto) 6. Focus sugli aspetti economici dell’UE (diritto e tecnica amministrativa/diritto) 7. Focus sulle funzioni del Parlamento Europeo(lingue straniere/diritto) 8. Realizzazione prodotto finale 9. Verifica finale con discussione sul prodotto realizzato
--	---

Metodologia	Lezione frontale e partecipata Ricerca sul web e produzione di materiali Lavoro individuale di ricerca a casa e in classe (anche virtuale) Cooperative learning
--------------------	---

Risorse umane <i>(indicare insegnamenti coinvolti)</i>	Storia 4 ore Inglese 3 Francese 3 Diritto e tecnica amministrativa 5 ore
	Libri di testo – fotocopie – materiali multimediali - computer collegato ad internet – aula virtuale (Google classroom)
Valutazione	La valutazione sommativa periodica e finale, la cui rubrica è allegata al PTOF, riguarderà il raggiungimento: <ul style="list-style-type: none"> - Degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina secondo quanto indicato nel curricolo di educazione civica - degli obiettivi meta cognitivi relativi alla maturazione globale della personalità con particolare attenzione al processo e non solo alla prestazione, ai progressi rispetto alla situazione iniziale, alle modalità di partecipazione, all'assunzione di comportamenti rispettosi delle regole, della sostenibilità, della sicurezza propria e altrui. <p style="text-align: center;">Rubrica di valutazione allegata al PTOF.</p>

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA– 18 ore

DOCENTE	DISCIPLINA	ARGOMENTO	COMPETENZA (allegato C linee guida Ed. civ)	CONOSCENZA	ABILITA'	N ORE
MARCIANO' RINALDO	LAB CUCINA	Sviluppo Sostenibile Agenda 2030: Gli alimenti di qualità del territorio, le certificazioni di qualità.	Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.	Caratteristiche di prodotti del territorio Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni	Riconoscere i marchi di qualità ed utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Realizzare piatti con prodotti del territorio e promuovere le tipicità locali certificate	2
CUPITO' ANDREA	LAB. SALA E VENDITA	Costituzione: Il diritto al lavoro: Il lavoro: CCNL ristorazione. Le pari opportunità nella ristorazione. Il diritto di associazione: le associazioni di categoria	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.	Conoscere il quadro legislativo europeo e la normativa regionale	Sapersi orientare nei modelli organizzativi per l'ingresso nel mondo del lavoro	2
OLIVERIO MARIA	SC. CULTURA ALIM	Sviluppo Sostenibile Agenda 2030: Fame e sicurezza	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente	Le malnutrizioni Le filiere agro-alimentari	Praticare nel proprio quotidiano gesti rivolti allo sviluppo sostenibile	2

		alimentare: lo spreco alimentare	agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile		Mettere in atto comportamenti responsabili per l'uso consapevole delle risorse evitando gli sprechi Capacità di acquisire un pensiero critico	
FUSINO ALFREDINA	INGLESE	Costituzione: Il diritto al lavoro: Applying for a job – how to write a formal letter; How to write a CV	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; Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti costituzionali e sociali	Lettura di offerte di lavoro, redazione di CV in formato Europeo e di formale lettera di candidatura:	Interagire, con relativa spontaneità, in brevi conversazioni su argomenti inerenti lo studio, il lavoro; Comprendere e scrivere testi semplici di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.	3
DIDIANO VITTORIA	RELIGIONE	I dieci comandamenti: le buone regole di una convivenza civile	Partecipare al dibattito culturale	Argomentazioni su tematiche predefinite	Acquisire le conoscenze basilari delle buone regole del vivere civile.	2
GRILLO PIETRO	SCIENZE MOTORIE	Primo soccorso	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. Adottare i comportamenti	Acquisire le conoscenze basilari dei principali traumi: Urgenze ed emergenze; Ferite, distorsioni, contusioni;	Riconoscere situazioni di pericolo; Saper individuare la gravità di un trauma; Saper intervenire; Conoscere il funzionamento di un defibrillatore.	2

			più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e della protezione civile	Emorragie; Epistassi; Infortuni muscolari; Tendiniti e tendinopatie; Perdita dei sensi; Fratture ossee.		
DOTTO RINA	FRANCESE	Costituzione: Il diritto al lavoro: curriculum vitae, demande d'emploi	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;	Lettura di offerte di lavoro, redazione di CV in formato Europeo e di formale lettera di candidatura: Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali	Lettura di offerte di lavoro, redazione di CV in formato Europeo e di formale lettera di candidatura:	3
MACRI' GIANLUCA	ITALIANO	Le nuove forme di schiavitù. La disoccupazione in Europa, soprattutto giovanile	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	La parità di genere. Il lavoro dignitoso e la crescita economica. Ridurre le diseguglianze	Saper riconoscere, capire, esporre le finalità dell'Agenda 2030. Capacità di acquisire un pensiero critico. Saper capire e rispettare le diversità di ogni genere	2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

LIVELLO	VOTO	DESCRIPTORI LIVELLO RAGGIUNTO
Livello Avanzato	10	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito ottime conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, con buona pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti nuovi.</p> <p>Competenze: L'alunno adotta sempre, nelle condotte quotidiane, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. L'alunno si attiene scrupolosamente al Regolamento di istituto, invitando i compagni a condividerlo.</p>
	9	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito solide conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, con buona pertinenza e completezza, apportando contributi personali e originali.</p> <p>Competenze: Adotta regolarmente, nelle condotte quotidiane, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. L'alunno si attiene scrupolosamente al Regolamento di istituto.</p>
Livello Intermedio	8	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito buone conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza.</p> <p>Competenze: Adotta solitamente, nelle condotte quotidiane, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. L'alunno si attiene diligentemente al Regolamento di istituto.</p>
	7	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito discrete conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.</p> <p>Competenze: Generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne discreta consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Si attiene al Regolamento d'Istituto.</p>
Livello Base	6	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito sufficienti conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente e/o dei compagni.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza. Porta a termine consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.</p> <p>Competenze: Generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela una sufficiente consapevolezza e capacità di riflessione, con lo stimolo degli adulti. L'alunno si attiene al Regolamento d'Istituto.</p>
Livello Parziale	5	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito conoscenze minime relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo grazie alla propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.</p> <p>Competenze: L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Acquisisce consapevolezza dei propri atteggiamenti e comportamenti con le sollecitazioni degli adulti. L'alunno si attiene saltuariamente al Regolamento d'Istituto.</p>
Livello base non raggiunto	≤4	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito conoscenze frammentarie o scarse relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto solo in modo sporadico, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.</p> <p>Competenze: L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti. L'alunno non si attiene al Regolamento d'Istituto.</p>

Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita

Bar, Sala e Vendita: Convivier

L'Istituto IPSEOA "E. Gagliardi" da sempre ha arricchito la propria offerta formativa con l'esperienza dell'Alternanza Scuola Lavoro, nella convinzione che la formazione professionale, pur basandosi su una solida cultura generale, necessita di applicazione e di verifica continua delle conoscenze tecnico-professionali, per far acquisire ai propri studenti competenze spendibili nel mondo del lavoro.

L'alternanza scuola-lavoro, la cui denominazione a seguito dell'art. 57, comma 18 della Legge di Bilancio 2019 è stata ridenominata PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento), è una modalità didattica innovativa, che attraverso l'esperienza pratica aiuta gli studenti a consolidare le conoscenze, testare sul campo le attitudini, arricchire la formazione e orientarli nelle scelte future con progetti in linea con i piani di studio.

Il progetto triennale di PCTO dell'IPSEOA "E. Gagliardi", consiste nella realizzazione di percorsi elaborati, attuati, verificati e valutati dall'Istituzione scolastica, sulla base di apposite convenzioni con le aziende enogastronomiche-ricettive e con la Camera di Commercio.

I percorsi formativi pianificati mirano a supportare gli studenti nella conoscenza delle proprie attitudini, nella sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni e, in sinergia con il territorio, a sviluppare le competenze trasversali per l'inserimento nel mondo del lavoro.

La modalità formativa dei PCTO facilita la transizione degli studenti dalla scuola al mondo del lavoro: infatti questa la metodologia didattica impone che le conoscenze e competenze risultino adeguate alle istanze del mercato lavorativo.

Il percorso si caratterizza per la forte valenza educativa e mira a far acquisire agli studenti i seguenti traguardi formativi:

- ✓ favorire l'autostima e l'autonomia dello studente
- ✓ favorire l'acquisizione di capacità relazionali;
- ✓ fornire elementi di orientamento professionale;
- ✓ integrare i saperi didattici con saperi operativi;
- ✓ arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- ✓ favorire l'orientamento per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- ✓ stimolare gli studenti all'osservazione delle dinamiche organizzative dei rapporti tra soggetti nell'impresa o nell'ente ospitante;
- ✓ realizzare un organico collegamento tra l'istituzione scolastica e il mondo del lavoro;
- ✓ correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

COMPETENZE ACQUISITE NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

Livello EQF	Competenze	Abilità	Conoscenze
IV	<ul style="list-style-type: none"> • Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni fornite in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. • Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione di una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza pratica e teorica in ampi contesti in un ambito di lavoro o di studio.

Il nostro Istituto, da molti anni, collabora con numerose aziende dell'ospitalità e della Ristorazione del territorio Regionale e Nazionale, per la realizzazione di progetti di alternanza scuola-lavoro, tirocini formativi e di orientamento e stage intesi come "Lavoro" sia in termini educativi, che per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola.

L'attività di **PCTO** è un'attività di osservazione e partecipazione ai processi produttivi all'interno di una realtà lavorativa, allo scopo di integrare quanto appreso in aula con quanto lo studente ha osservato e imparato in azienda per consolidare il suo bagaglio formativo. L'obiettivo primario è quindi quello di promuovere una professionalità più consapevole possibile, arricchendo la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro, favorendo l'orientamento professionale nel settore e sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti.

Al fine di incrementare le opportunità di lavoro e la capacità di orientamento gli alunni della classe VB Sala e vendita hanno effettuato sin dal terzo anno percorsi di alternanza scuola lavoro nelle aziende di settore e alcuni hanno partecipato a numerose attività extracurricolari, realizzate sia nel nostro Istituto che in strutture esterne, che hanno permesso l'acquisizione di competenze specifiche e l'arricchimento del curriculum

Negli anni scolastici 2020/2023 gli allievi hanno frequentato il percorso Servizi di Sala e Vendita e come previsto nel progetto PCTO le ore complessive di Stage da realizzare nel quarto e quinto anno sono almeno 130 da ripartire 80 nel quarto anno e 50 nel quinto anno

Non tutti gli allievi hanno realizzato le ore previste in Azienda per vari motivi soprattutto legati all'emergenza Covid, la restante buona parte ha completato le attività che sono state inserite nella piattaforma Spaggiari e sono parte integrante del Curriculum dello Studente.

Durante le attività di PCTO nelle Aziende sono state individuate delle figure professionali (tutor aziendali) che hanno seguito e supportato gli allievi durante la fase pratica delle varie attività proposte e con i quali il tutor scolastico è rimasto in contatto per pianificare insieme il periodo, le attività e il lavoro che gli stagisti sono stati chiamati ad assolvere. Lo Stage è stato svolto previa autorizzazione dei genitori e con la stipula di una convenzione tra l'Istituto e le varie aziende. Gli allievi hanno partecipato con interesse.

Le esperienze degli allievi sono consultabili on-line su www.curriculumdellostudente.it

Il Tutor Scolastico

Prof. Andrea Cupitò

INIZIATIVE COMPLEMENTARI E/O INTEGRATIVE

TIPO DI ESPERIENZA	DESCRIZIONE	SEDE	STUDENTI PARTECIPANTI
Manifestazioni culturali	Battesimo del mare	Pizzo	10
	Cena di gala con il ministro Bianchi	Vibo Valentia	5
	Vibook – Editori Km0	Vibo Valentia	5
Seminari	Incontro AVIS	In sede	13
	Incontro LILT	In Sede	13
	Incontro scrittrice Giusy Staropoli	In sede	13
	Incontro degustazione olio	In sede	13
	Ispettorato del Lavoro	In sede	13
	Esercito Italiano	In sede	13
	AssOrienta professioni sanitarie	In sede	13
	ITS Elaia	In sede	13
	ALMA	In sede	13
	Accademia Gualtiero Marchesi	In sede	13
Progetti	Yellow Granding Wfa	In Sede	4
Corsi	Bartender	In sede	4
	Cucina flambè	In Sede	13
	Tedesco e spagnolo	In sede	11
Concorso	Gara regionale AIBES sui Cocktails	Reggio C.	4
Orientamento	UNICAL	In sede	13
	Università MAGNA GRECIA	In sede	13

PROVE INVALSI

Gli studenti della classe VB hanno svolto le Prove Invalsi secondo il seguente calendario:

Lingua Inglese 15/03/2023

Lingua e Letteratura italiana 17/03/2023

Matematica 17/03/2023

ATTIVITÀ PROPEDEUTICHE ALL'ESAME DI STATO

I docenti del Consiglio di classe hanno fornito le necessarie indicazioni agli alunni, riguardo le prove d'esame, come indicato dagli artt. 17, 19, 20 e 22 dell'OM 45 del 9/03/2023 che prevedono:

- a) **Prima prova scritta:** che accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. Le tracce sono elaborate, dal Ministero dell'Istruzione, nel rispetto del quadro di riferimento al DM n. 1095 del 21 novembre 2019.
- b) **Seconda prova scritta:** per l'anno scolastico 2022/23 la prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:
- la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
 - il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno tre proposte di traccia. In fase di stesura delle proposte di traccia della prova si definisce la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

Per la classe VB SALA, unica del percorso Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.

- c) **Colloquio orale:** il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d.lgs 62/2018, e ha finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Il colloquio si aprirà con l'analisi di un materiale scelto dalla Commissione (un testo, un documento, un'esperienza, un problema, un progetto). Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti i diversi insegnamenti e del loro rapporto interdisciplinare.

Nel corso del colloquio il candidato dovrà dimostrare di aver acquisito i contenuti e i metodi propri dei singoli insegnamenti, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;

Di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO.

Di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "Enrico Gagliardi"

Settore Servizi - Indirizzi:

ENOGASTRONOMIA e OSPITALITÀ ALBERGHIERA - AGRICOLTURA e SVILUPPO RURALE - SERVIZI COMMERCIALI

VVRH01050X: Corso Serale - VVRH01001G: Casa Circondariale

VVVC02000G: CONVITTO ANNESSO - Via Accademie Vibonesi - tel.

0963/376765

www.ipseoagagliardi.edu.it

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

TEMA DI ORDINE GENERALE

«Avevo vent'anni. Non permetterò a nessuno di dire che questa è la più bella età della vita» (Paul Nizan, *Aden Arabia*, 1931).

Rifletti sulla dichiarazione di Nizan e discuti problemi, sfide e sogni delle nuove generazioni.

ANALISI DEL TESTO

Italo Svevo, *Prefazione*, da *La coscienza di Zeno*, 1923

Edizione: I. Svevo, *Romanzi. Parte seconda*, Milano 1969, p. 599.

Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica.

Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricceranno il naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati insperati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul più bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie.

Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorari che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!...

Dottor S.

Italo Svevo, pseudonimo di Aron Hector Schmitz (Trieste, 1861 – Motta di Livenza, Treviso, 1928), fece studi commerciali e si impiegò presto in una banca. Nel 1892 pubblicò il suo primo romanzo, *Una vita*. Risale al 1898 la pubblicazione del secondo romanzo, *Senilità*. Nel 1899 Svevo entrò nella azienda del suocero. Nel 1923 pubblicò il romanzo *La coscienza di Zeno*. Uscirono postumi altri scritti (racconti, commedie, scritti autobiografici, ecc.). Svevo si formò sui classici delle letterature europee. Aperto al pensiero filosofico e scientifico, utilizzò la conoscenza delle teorie freudiane nella elaborazione del suo terzo romanzo.

1. Comprensione del testo

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo in non più di dieci righe.

2. Analisi del testo

2.1 Quali personaggi entrano in gioco in questo testo? E con quali ruoli?

2.2 Quali informazioni circa il paziente si desumono dal testo?

2.3 Quale immagine si ricava del Dottor S.?

2.4 Il Dottor S. ha indotto il paziente a scrivere la sua autobiografia. Perché?

2.5 Rifletti sulle diverse denominazioni del romanzo: “novella” (r. 1), “autobiografia” (r. 4), “memorie” (r. 9).

2.6 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano e approfondiscila con opportuni collegamenti al romanzo nella sua interezza o ad altri testi di Svevo. In alternativa, prendendo spunto dal testo proposto, delinea alcuni aspetti dei rapporti tra letteratura e psicoanalisi, facendo riferimento ad opere che hai letto e studiato.

TEMA DI ORDINE STORICO

L'Europa del 1914 e l'Europa del 2014: quali le differenze? Esamina la questione sotto almeno tre dei seguenti profili: forme istituzionali degli Stati principali; stratificazione sociale; rapporti fra cittadini e istituzioni; sistemi di alleanze; rapporti fra gli Stati europei; rapporti fra l'Europa e il resto del mondo

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

CANDIDATA/O _____

INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA

(MAX. PUNTI 60)

	1 2 3 4	5 - 6 - 7 - 8	9-10-11	12-13-14-	15	PUNTEGGI O CANDIDAT O
Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale	Mancanza di una vera e propria struttura. Testo incoerente, disordinato e ripetitivo	La struttura dell'elaborato non è stata adeguatamente pianificata; Testo non sempre coerente ed ordinato	Sufficiente la pianificazione dell'elaborato; Testo semplice e/o schematico ma complessivamente coerente	Adeguate l'ideazione e la pianificazione; Svolgimento articolato con ordine e coerenza logica	L'elaborato è stato ideato e pianificato in modo puntuale e completo. Svolgimento ed articolazione organica ed efficace	
	1-2-3	4-5	6	7-8	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico gravemente inadeguato ed inappropriato	Lessico generico e ripetitivo, con qualche improprietà ed imprecisione	Lessico e registro linguistico generalmente appropriati, con qualche imperfezione	Lessico e registro linguistico appropriati. Registro linguistico adeguato.	Lessico ricco e puntuale registro linguistico appropriato	
	1-2-3	4-5-6	7	8-9-10	11-12	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) uso corretto ed efficace della punteggiatura	Sintassi decisamente scorretta; numerosi errori ortografici. Scorrettezze morfologiche frequenti. Uso scorretto della punteggiatura	Sintassi scorretta; qualche errore ortografico. Scorrettezze morfologiche frequenti. Uso scorretto della punteggiatura	Sufficiente correttezza e chiarezza formale	Espressione scorrevole e corretta. Punteggiatura utilizzata in modo adeguato	Sintassi e morfologia perfettamente corretta e con elementi di complessità. Punteggiatura utilizzata in modo efficace	
	1-2-3	4-5	6-7-8	9-10	11-12-13	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali molto limitati e scorretti	Conoscenza e riferimenti culturali lacunosi/superficiali /incompleti	Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma essenziali	Conoscenze e riferimenti culturali esaurienti e corretti	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, articolati e corretti	
	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	
Formulazione di giudizi articolati e valutazioni personali	Giudizi e valutazioni personali assenti	Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco significativi	Giudizi e valutazioni personali presenti, ma non sempre significativi. Interpretazione pertinente	Giudizi e valutazioni personali adeguate e significative. Interpretazione pertinente.	Giudizi e valutazioni personali ben evidenti e supportati da argomentazioni efficaci. Interpretazione pertinente e articolata	

PUNTEGGIO PARZIALE:/60

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Elementi da valutare nello specifico (MAX PUNTI 40)

	1 - 2	3 - 4	5-6	7-8	9-10	PUNTEGGIO CANDIDATO
Rispetto delle consegne	Consegne non rispettate	Carente rispetto delle consegne	Consegne parzialmente rispettate, con qualche approssimazione	Consegne rispettate in modo adeguato	Completo e accurato rispetto delle consegne	
	1- 2 -3	4 - 5	6- 7	8 -9	10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprensione gravemente compromessa da fraintendimenti e da errori generalizzati	Comprensione complessiva lacunosa talvolta errata in più parti del testo;	Il testo è compreso nella sua globalità, Individuati gli snodi tematici e stilistici principali	Comprensione complessiva del tutto adeguata; individuazione corretta degli snodi tematici e stilistici	Testo compreso in modo puntuale, rigoroso e approfondito, anche negli snodi tematici e stilistici	
	1 2 3	4 -5	6	7 8	9 -10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Analisi lessicale, sintattica e retorica gravemente scorretta e lacunosa	Analisi lessicale, sintattica e retorica generica, incompleta e con qualche errore	Analisi lessicale, sintattica e retorica corretta anche se non accurata	Analisi interpretativa precisa e corretta, sviluppata in modo adeguato	Analisi interpretativa puntuale, ampia e rigorosa	
	1 2 3	4 -5	6	7 - 8	9 -10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione non espressa/ scorretta	Interpretazione superficiale e generica, con diversi errori ed imprecisioni	Interpretazione corretta ma essenziale	Interpretazione precisa ed articolata	Interpretazione completa, efficace e rigorosa	

PUNTEGGIO PARZIALE:/40

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50) (D.M. n°1095 del 21/11/2019)

PUNTEGGIO TOTALE:/100

PUNTEGGIO IN/20

Commissione

Presidente

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Elementi da valutare nello specifico (max. punti 40)

	1 - 2 - 3	4-5	6- 7	8 - 9	10	PUNTEGGIO CANDIDATO
Individuazione corretta della tesi presente nel testo proposto	Individuazione del tutto scorretta e/o fraintesa della tesi presente nel testo	Individuazione limitata della tesi presente nel testo	Il testo è compreso nella sua globalità	Individuazione adeguata e pertinente della tesi presente nel testo	Individuazione completa, precisa e pertinente della tesi presente nel testo	
	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	
Individuazione corretta delle argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione delle argomentazioni estremamente lacunosa e/o del tutto scorretta	Individuazione delle argomentazioni imprecisa e farraginosa	Tesi ed argomentazioni globalmente riconosciute	Individuazione adeguata e pertinente delle argomentazioni e degli snodi tematici	Individuazione completa, precisa e pertinente delle argomentazioni	
	1 2 3	4 5	6-7	8 - 9	10	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Percorso ragionativo disorganico, incoerente e contraddittorio e /o lacunoso Errato uso dei connettivi	Modeste /parziali capacità di sostenere un percorso ragionativo coerente e logicamente ordinato; incertezza nell'uso dei connettivi	Percorso ragionativo semplice, ma sostanzialmente coerente; utilizzo di connettivi pertinenti	Buone capacità di sostenere coerentemente un percorso ragionativo e di utilizzare i connettivi pertinenti	Eccellente capacità di sostenere con coerenza e complessità il percorso ragionativo, utilizzando connettivi vari ed appropriati	
	1 2 3	3-4- 5	6-7	8-9	10	

Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Mancanza e/o scorrettezza e incongruenza dei riferimenti culturali	Riferimenti culturali limitati e approssimativi	Riferimenti culturali semplici, ma corretti e pertinenti	Riferimenti culturali corretti, congruenti e non generici	Riferimenti culturali efficaci, pertinenti e approfonditi; argomentazione sviluppata con sicurezza ed originalità	
--	--	---	--	---	---	--

PUNTEGGIO PARZIALE:/40

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50) (D.M. n°1095 del 21/11/2019)

PUNTEGGIO TOTALE:/100

PUNTEGGIO IN/20

Commissione

Presidente

TIPOLOGIA C

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Elementi da valutare nello specifico (MAX punti 40)

	1 - 2 - 3	4-5	6-7-8	9- 10-11	12-13	PUNTEGGIO CANDIDATO
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo dell'eventuale parafrase	Pertinenza del tutto marginale in relazione alle richieste della traccia. Titolo assente e/o inadeguato	Pertinenza limitata in relazione alle richieste della traccia. Titolo impreciso /poco pertinente	Pertinenza parziale, complessivamente adeguata, ma con qualche imperfezione. Titolo generico, ma non incoerente	Pertinenza precisa e del tutto adeguata. Titolo pertinente ed efficace.	L'elaborato soddisfa pienamente le richieste contenute nella traccia. Titolo pertinente, incisivo ed originale. Parafrase ben strutturata	
	1 - 2 - 3- 4	5 - 6-7	8-9	10 -11-12	13-14	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Considerazioni esposte in modo disordinato, confuso e non coerente.	Esposizione poco ordinata e lineare, con evidenti limiti di coerenza e coesione	Esposizione semplice e/o schematica, ma complessivamente coerente e coeso	Testo sviluppato in modo coerente e coeso	Testo equilibrato e consequenziale, perfettamente sviluppato e ampio in ogni sua parte.	
	1 -2 -3- 4	5 -6 -7	8-9	10 - 11	12- 13	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Carenti conoscenze. Riferimenti culturali non adeguati	Conoscenze superficiali. Riferimenti culturali appena accennati	Conoscenze essenziali. Riferimenti culturali presenti ma non sempre significativi	Conoscenze e riferimenti culturali esaurienti. Riferimenti culturali coerenti al contesto di riferimento.	Conoscenze ampie, puntuali e approfondite. Precisi ed articolati riferimenti culturali pertinenti e coerenti al contesto di riferimento.	

PUNTEGGIO PARZIALE:/40

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50) (D.M. n°1095 del 21/11/2019)

PUNTEGGIO TOTALE:/100

PUNTEGGIO IN/20

Commissione

Presidente



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "Enrico Gagliardi"

Settore Servizi - Indirizzi:

ENOGASTRONOMIA e OSPITALITÀ ALBERGHIERA - AGRICOLTURA e SVILUPPO RURALE - SERVIZI COMMERCIALI

VVRH01050X: Corso Serale - VVRH01001G: Casa Circondariale

VVVC02000G: CONVITTO ANNESSO - Via Accademie Vibonesi - tel.

0963/376765

www.ipseoagagliardi.edu.it

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA – Bar, Sala e Vendita

TIPOLOGIA A

Prova di: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Diritto e Tecniche Amministrative, Laboratorio di Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita

Nucleo N° 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Sicurezza alimentare, qualità del cibo e salute

Documento n.1

L'agroalimentare ha un'importanza essenziale in Europa e costituisce un settore chiave per l'economia e il commercio, per la salute e la sicurezza dei consumatori e per la sostenibilità delle produzioni. Qualità e sicurezza alimentare sono concetti strettamente interconnessi tra loro e con quello della salute, integrandosi nel più ampio concetto di "food integrity" ad indicare alimenti sani, nutrienti, sicuri, gustosi, autentici, tracciabili e prodotti in maniera etica, rispettosa dell'ambiente e sostenibile

....

La "sicurezza" alimentare si declina in termini di "food security" – con l'assicurazione di adeguate quantità di cibo – e di "food safety", in termini di assenza di pericoli legati ad agenti biologici, chimici o fisici in grado di causare danni alla salute. La globalizzazione e l'internazionalizzazione dei mercati sollevano un'attenzione sempre crescente sul tema della sicurezza alimentare, in relazione all'aumento della circolazione delle merci e alla crescente apertura dei mercati. ENEA è impegnata nello sviluppo e validazione di metodologie analitiche per l'identificazione e la quantificazione di contaminanti organici (es. micotossine, diossine e furani, residui di fitofarmaci e farmaci veterinari) ed inorganici (elementi tossici e potenzialmente tossici) in materie prime e prodotti e per valutarne il rischio di trasferimento all'agroecosistema di produzione primaria e poi lungo la filiera, considerando tutte le matrici d'interesse: oltre le materie prime ed i prodotti alimentari, gli intermedi di lavorazione e i sottoprodotti, gli scarti, i mangimi e le matrici ambientali legate all'agroecosistema di produzione, i materiali a contatto con gli alimenti.

<https://www.eai.enea.it/>

Documento n.2

Il grande pubblico è interessato al rapporto tra l'alimentazione e la salute e la scelta di una dieta adeguata alle esigenze individuali. Nel Libro bianco della Commissione del 30 maggio 2007 riguardante una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità (il «Libro bianco della Commissione») segnala che l'etichettatura nutrizionale è uno dei metodi principali

per informare i consumatori sulla composizione degli alimenti e aiutarli ad adottare decisioni consapevoli. La comunicazione della Commissione del 13 marzo 2007 dal titolo «Strategia per la politica dei consumatori dell'UE 2007-2013 — Maggiori poteri per i consumatori, più benessere e tutela più efficace» ha sottolineato che consentire ai consumatori di effettuare scelte consapevoli è essenziale per garantire al tempo stesso una concorrenza efficace e il benessere dei consumatori stessi. La conoscenza dei principi base della nutrizione e un'adeguata informazione nutrizionale sugli alimenti contribuirebbero significativamente a consentire al consumatore di effettuare scelte consapevoli. Le campagne di educazione e informazione sono un meccanismo importante per migliorare la comprensione delle informazioni alimentari da parte dei consumatori.

<https://eur-lex.europa.eu/> Reg. UE n. 1169/2011

Gli Operatori del settore alimentare (OSA) sono individuati dal Regolamento (CE) 178/2002 come i responsabili della sicurezza degli alimenti. Il Regolamento, che istituisce il sistema rapido di allerta europeo (RASFF), stabilisce che nei casi in cui un prodotto rappresenti un rischio per la salute, l'OSA deve adottare le misure di ritiro e di richiamo.

...

La prima misura si riferisce all'obbligo per l'OSA di informare i suoi clienti sulla non conformità riscontrata ed a ritirare il prodotto dal mercato. In aggiunta al ritiro, qualora il prodotto fosse già stato venduto al consumatore, l'OSA deve inoltre provvedere al richiamo cioè ad informare i consumatori sui prodotti a rischio, anche mediante apposita cartellonistica da apporre presso i punti vendita.

<https://www.salute.gov.it/>

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Cosa s'intende per "food integrity".
- Definisca come è declinata la "sicurezza alimentare".
- Definisca gli obblighi degli OSA in termini di sicurezza alimentare.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e dettagliata.

- Quali sono le norme che regolano l'etichettatura dei cibi e delle bevande.
- Che cosa prevede l'HACCP in relazione all'etichettatura.
- I sistemi europei adottati per le "informazioni nutrizionali".
- Quali sono i vantaggi della certificazione ambientale per un'impresa di ristorazione?

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare il servizio di un aperitivo in un wine bar per un gruppo di 20 persone e di dover elaborare le procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:

- riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori per la preparazione di una selezione di tramezzini e una bevanda alcolica miscelata;
- definisca le procedure operative per garantire l'igiene delle attrezzature durante le fasi di preparazione;
- definisca le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet;
- riporti, in modo sintetico, le tecniche di gestione dei locali della cantina al fine della corretta conservazione dei vini;
- imposti una strategia di marketing riferita ad un target di giovani consumatori per l'incremento del fatturato.

D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei tramezzini e delle bevande che vengono serviti.

Per i punti C) e D) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

Durata massima della prova: 6 ore.



GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

INDICATORE <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punti <i>fino a un max di</i>	DESCRITTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	0.5	Il candidato non comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo limitato	
	1-1.5	Il candidato comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo confuso	
	2	Il candidato comprende sufficientemente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo adeguato	
	2.5	Il candidato comprende correttamente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo completo.	
	3	Il candidato comprende correttamente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo ampio e complete.	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	1	Il candidato non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	
	1.5-3	Il candidato è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	
	3.5-4	Il candidato è in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	
	4.5-5	Il candidato è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	
	5.5-6	Il candidato è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max 8 punti)	1-2	Il candidato non possiede padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto carente. Individua le problematiche e/o situazioni in modo limitato e non fornisce soluzioni	
	2.5-4	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice e poco articolato. Individua le problematiche e/o situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	
	4.5-5	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice, ma efficace. Individua le problematiche e/o situazioni, motivando in maniera più che sufficiente la tesi sostenuta	
	5.5-7	Il candidato possiede una discreta/buona padronanza delle competenze professionali. Personale la rielaborazione ed efficace la soluzione delle problematiche proposte	
	7.5-8	Il candidato possiede un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo e articolato. Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	0.5	Il candidato si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	
	1-1.5	Il candidato si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	
	2	Il candidato si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico, adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	
	2.5	Il candidato si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico di settore, vario e articolato	
	3	Il candidato si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	
	TOTALE PUNTEGGIO		

Commissari

Il Presidente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Allegato A O.M.45 14/3/23

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	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 riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Commissari

Il Presidente

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

PROGETTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
FASCICOLI DEGLI STUDENTI INTERNI ED ESTERNI
VERBALE ULTIMO SCRUTINIO
GRIGLIA VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO
PROGRAMMI SVOLTI DEGLI INSEGNAMENTI
O.M. n. 45 del 0903/2023
PTOF (sito web della scuola)
<i>Allegati al Documento del 15 maggio</i>
Allegato n°1 Elenco candidati interni ed esterni
Allegato n°2 Tabella credito terzo e quarto anno