



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 C

ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Arte Bianca e Pasticceria

Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno

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

Docente coordinatore di classe: prof.ssa MELIGRANA FRANCESCA



ELENCO DOCENTI

Composizione del Consiglio di classe 5^A C – Arte Bianca e Pasticceria

n.	Docente	Insegnamenti	Firma del Docente
1	PUGLIESE SERAFINA	Lingua e Letteratura Italiana	<i>Pugliese Serafina</i>
2	PUGLIESE SERAFINA	Storia	<i>Pugliese Serafina</i>
3	MELIGRANA FRANCESCA	1 ^a Lingua Straniera – Inglese	<i>F. Meligrana</i>
4	DEAN REBECCA MARY	Conversazione Madrelingua – Inglese	<i>Ru Dean</i>
5	DOTRO CATERINA	2 ^a Lingua Straniera – Francese	<i>Dotro</i>
6	CANNATELLI ROSALIA	Matematica	<i>Cannatelli</i>
7	CUPELLI DANIELA*	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<i>DC</i>
8	DRAMISSINO ROSALBA	Diritto e Tecniche Amministrative	<i>R. Dramissino</i>
9	RIZZO ANTONIO*	Laboratorio Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita	<i>Rizzo Antonio</i>
10	COMERCI GIUSEPPE*	Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria	<i>Comerci Giuseppe</i>
11	MELIGRANA FRANCESCA	Inglese Tecnico	<i>F. Meligrana</i>
12	DEAN REBECCA MARY	Conversazione Lingua Inglese	<i>Ru Dean</i>
13	VINCI SALVATORE	Scienze Motorie e Sportive	<i>S. Vinci</i>
14	DIDIANO VITTORIA	Religione	<i>Didiانو</i>
15	LO SCHIAVO ISABELLA	Sostegno	<i>Lo Schiavo Isabella</i>
16	PISANO ANTONIO	Sostegno	<i>Lo Schiavo Isabella</i>
17	DRAMISSINO ROSALBA	Referente – Educazione Civica	<i>R. Dramissino</i>
18	MELIGRANA FRANCESCA	Coordinatrice della Classe	<i>F. Meligrana</i>

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

Indice

Consiglio di Classe	Pag. 2
Presentazione dell'istituto	Pag. 4
Profilo "Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"	Pag. 5
Relazione Classe	Pag. 9
Quadro orario 5°anno	Pag. 10
Variazione del Consiglio di Classe nel Triennio	Pag. 10
Excursus storico della classe - Descrizione situazione in ingresso della classe al IV anno	Pag. 11
Elenco dei candidati interni (All. n° 1)	Pag. 11
Credito scolastico- Credito scolastico relativo al Terzo e al Quarto anno (All.n°.....) Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017 e art.11.OM 45/23	Pag. 12
Strategie e metodi di insegnamento	Pag. 12
Attività di recupero	Pag. 13
Verifica e valutazione	Pag. 14
Descrizione schede singoli insegnamenti Area generale	Pag. 15
Descrizione schede singoli insegnamenti Area di indirizzo	Pag. 40
Uda Strategica	Pag. 73
Educazione Civica	Pag. 88
Educazione Civica a.s. 20/21	Pag. 89
Educazione Civica a.s. 21/22	Pag. 92
Educazione Civica a.s. 22/23	Pag. 95
Griglia di valutazione di Educazione Civica	Pag. 96
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	Pag. 98
Relazione tutor PCTO	Pag. 99
Iniziative complementari e/o integrative	Pag. 100
Prove Invalsi	Pag. 100
Attività propedeutiche all'esame di stato	Pag. 101
Simulazione della Prima Prova	Pag. 102
Griglie di valutazione 1^ prova utilizzate per la correzione	Pag. 106
Simulazione della Seconda Prova	Pag. 110
Griglia di valutazione 2^ prova utilizzata per la correzione	Pag. 113
Griglia di valutazione del colloquio all. A OM 45/23	Pag. 114
Documenti a disposizione della Commissione	Pag. 115

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](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
Arte Bianca e Pasticceria
Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno

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
 Associazioni professionali di categoria provinciali e regionali
atlantelavoro.inapp.org
excelsior.unioncamere.net
informagiovaniroma.it/lavoro (le professioni del turismo)
FIPE.it (Ristorazione: rapporto annuale)

Il territorio della provincia di Vibo Valentia offre numerose opportunità lavorative nel settore Arte bianca e pasticceria.

L'IPSEOA "E. Gagliardi" al fine di conoscere ed analizzare le esigenze e le opportunità del territorio ha attivato una stabile sinergia con gli stakeholder presenti in Regione con i quali oltre a costruire un rapporto di reciprocità, sono state individuate le istanze utili a curare l'offerta formativa in base alle richieste del mercato. Pertanto verrà attribuita cura e attenzione sia nel fornire le competenze professionalizzanti e specifiche, sia nel garantire il potenziamento delle soft skill contestualmente richieste agli operatori del turismo enogastronomico.

Il profilo professionale che si propone dovrà possedere le competenze richieste dal mercato e saper coniugare la tradizione con le nuove tendenze rispondenti ai nuovi stili alimentari e alle diverse esigenze nutrizionali della clientela. Saprà intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e da forno.

DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA

ESPERTO DELLA PRODUZIONE DI PRODOTTI DOLCIARI E DA FORNO

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

L'Esperto della produzione di prodotti dolciari e da forno è in grado di applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Applica criteri di pianificazione del proprio lavoro operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali. Opera generalmente in un contesto artigianale, svolge lavorazioni sia di tipo manuale sia attraverso l'utilizzo di macchinari tradizionali e moderni. E' in grado di apportare variazioni personali ai prodotti in funzione all'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.

Applica correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Interviene sull'intero processo che va dalla ricezione e immagazzinamento delle materie prime, alla conservazione del prodotto finito.

L'Esperto della produzione di prodotti dolciari e da forno consegue, nello specifico, risultati di apprendimento in: pasticceria regionale, nazionale, internazionale, classica, moderna, sperimentale e alternativa. Sarà in grado di realizzare la carta dei dessert, collocare gli stessi nei vari servizi di: prima colazione, coffee break, the time, pasti principali, cene di gala e banchetti. Conseguirà anche competenze di addetto alla vendita di prodotti dolciari, di panificazione e pizzeria, quindi sarà in grado di determinare il costo reale e il prezzo di vendita dei prodotti, di curare gli spazi espositivi, di gestire gli ordini ed effettuare operazioni di cassa.

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 Diplomato usufruirà, da parte dell'IPSEOA di una formazione continua dettata dalla sinergia con l'imprenditoria di settore del territorio, indispensabile fattore per rendere efficace oltre che flessibile l'intervento formativo.

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 3/4

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

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

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

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**I 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE****56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile****56.10.3 Gelaterie e Pasticcerie****C. ATTIVITÀ MANUFATTURIERE****10 INDUSTRIE ALIMENTARI****10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei****10.71 Produzione di pane, prodotti di pasticceria freschi****10.71.10 produzioni di panetteria freschi****10.71.20 produzione di pasticceria fresca****NUP****6.5.1.3 Pasticceri, gelatai e conservieri artigianali****6.5.1.2.1 Panettieri****QUADRO ORARIO**

Area di indirizzo: ARTE BIANCA E PASTICCERIA (594 ore annuali, corrispondenti a 18 ore settimanali)			
Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Seconda lingua Straniera	99	99	99
INGLESE Tecnico	33	33	33
Scienza e cultura dell'alimentazione	132 (33 con ITP Pasticceria)	132 (33 con ITP Pasticceria)	132 (66 con ITP Past.)
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	231	165	165
Laboratorio enogastronomia – Bar, Sala e vendita	/////	66	66
Diritto e tecniche amministrative	99	99	99
Totale Area di indirizzo	594	594	594
Di cui in copresenza 132 ore			

RELAZIONE SULLA CLASSE

Presentazione classe

La classe 5C Arte Bianca e Pasticceria si è costituita in terza con 18 allievi, ma ha perso due componenti nel corso del triennio ed ha visto l'inserimento di due nuovi allievi in classe quarta, provenienti dall'articolazione di Enogastronomia – Cucina del nostro stesso istituto.

Gli studenti hanno manifestato un interesse altalenante e un impegno non sempre continuo: alcuni studenti hanno avuto un percorso scolastico lineare e non hanno mai riportato debiti formativi nella loro carriera scolastica, mentre altri hanno alternato periodi di impegno ed interesse a momenti di passività durante il dialogo educativo.

Quest'ultimo anno scolastico è stato segnato da un tragico evento, la perdita improvvisa del docente di Arte Bianca e Pasticceria che aveva seguito gli studenti per tutto il triennio, ciò ha destabilizzato il gruppo-classe, che a fatica ha tentato di ritrovare equilibrio e motivazione soprattutto nelle attività laboratoriali.

Partecipazione e comportamento

La maggior parte della classe appare educata e aperta alla relazione interpersonale sia con i pari che con gli insegnanti, solo qualche alunno particolarmente vivace e iperattivo, in alcuni ambiti disciplinari, non sempre partecipa al dialogo formativo in modo costruttivo.

Conoscenze e competenze raggiunte

Pochi allievi risultano rispettosi dei tempi delle consegne sia in classe che a casa, mentre gran parte del gruppo-classe ha mantenuto un atteggiamento poco responsabile.

Il profitto scolastico per alcuni studenti risulta più che buono, per altri è appena sufficiente, mentre in qualche caso ancora, nonostante si riscontri un miglioramento nell'apprendimento, permangono delle fragilità.

In classe sono presenti 2 studenti con disabilità che seguono un Piano Educativo Individualizzato e che risultano ben inseriti nel gruppo – classe.

Il Consiglio di classe, ai sensi dell'O.M. n. 45 del 9 marzo 2023 art. 24, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 66 recante "Norme per la promozione dell'inclusione scolastica degli alunni con disabilità, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera c), della legge 13 luglio 2015, n. 107"; dell'art.15 commi 7, 8 e 9 O.M. n.90 del 21 Maggio 2001, dell'art.6 c. 1 D.P.R. 323 del 23 Luglio 1998; dell'art.318 c. 3 del D.lgs. 297/94, dell'O.M. 350 del 2 Maggio 2018, dell'art. 16 commi 3 e 4 della Legge 5 Febbraio 1992, n. 104; del parere del Consiglio di Stato del 10 Aprile 1991, n. 348, **RICHIEDE** la presenza dei Docenti specializzati di sostegno, che hanno seguito gli studenti durante il quinquennio per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame che saranno coerenti con il loro percorso differenziato.

All'interno dell'Allegato n°2 (Documentazione riservata – alunni I.I.M. e M.O.R.) che costituisce parte integrante del Documento del C.d.C., sono contenute in dettaglio tutte le informazioni necessarie alla Commissione per la predisposizione, lo svolgimento e la valutazione della prova d'esame per gli alunni summenzionati.

QUADRO ORARIO V ANNO

INSEGNAMENTI	Ore previste	Ore Effettuate	Ore da svolgere
AREA COMUNE			
RELIGIONE	33	26	4
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	132	97	19
STORIA	66	45	10
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	66	48	7
MATEMATICA	99	84	11
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	66	36	7
AREA D'INDIRIZZO			
SECONDA LINGUA STRANIERA – FRANCESE	99	72	9
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	132	89	16
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	66	32	10
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	231	158	22
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	99	73	11
INGLESE TECNICO	33	20	4
TOTALE	1056 *		
EDUCAZIONE CIVICA	33	29	4

* 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)

Arte Bianca e Pasticceria	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	NO	SI
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE	NO	SI	SI
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	NO	SI	SI
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	NO	NO	SI
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	NO	NO	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	NO	NO	SI
INGLESE TECNICO	NO	SI	SI
CONVERSAZIONE LINGUA INGLESE	NO	NO	SI

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

CLASSE IV sez. C (18 alunni) Arte Bianca e Pasticceria

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

EXCURSUS STORICO DELLA CLASSE

Numero totale allievi	17 alunni
Provenienza da classi diverse	n. 2
Provenienza da altri Istituti	//
Certificazioni (H)	n.2 alunni con disabilità
DSA	//
BES	//
Ripetenti classi quinte	//
Lingue straniere	Francese <input type="checkbox"/> x Inglese <input type="checkbox"/> x

ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI

ALLEGATO 1*

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

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 3

La tabella definitiva con i criteri valutativi e la sintesi dei crediti di terzo, quarto e quinto anno è parte integrante del verbale dell'ultimo scrutinio a disposizione della commissione

STRATEGIE E METODI DI INSEGNAMENTO

Nell'operare un bilancio complessivo del percorso formativo degli studenti della classe è evidente come la sinergia creata 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 Enogastr. Arte Bianca e Pasticceria
Sviluppo progetti	SCA – DTA – Laboratori Enogastr. Arte Bianca e Pasticceria
Relazioni	SCA – DTA – Laboratori Enogastr. Arte Bianca e Pasticceria - Lingua e
Prove pratiche	Laboratori Enogastr. Arte Bianca e Pasticceria

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.ipseoaggliardi.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.

AREA GENERALE

DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

ASSE CULTURALE	STORICO-SOCIALE
INSEGNAMENTO	RELIGIONE CATTOLICA
Docente:	DIDIANO VITTORIA
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati	PAOLINI LUCA, PANDOLFI BARBARA RELICODEx - ED. ROSSA - CON NULLA OSTA CEI

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:

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

Conoscenze:

- 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:

- 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:

- 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:

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

Conoscenze:

- Conoscere gli elementi fondamentali delle grandi religioni nel mondo.
- Conoscere le origini e lo sviluppo del Cristianesimo e delle altre religioni.

Abilità:

- Comprendere che nel mondo esistono diverse religioni, ognuna degna di rispetto.
- Cogliere nelle diverse espressioni religiose valori umani ed universali.

Evidenze:

- 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: <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. 	Abilità: <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. 	Evidenze: <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	LINGUAGGI
INSEGNAMENTO	LETTERATURA ITALIANA
Docente:	PUGLIESE SERAFINA
Libro di testo adottato	CODICE LETTERARIO PER IL NUOVO ESAME DI STATO M. Sambucar – G.M. Salà VOL. 3 A e 3B Ed. RIZZOLI

UDA n. 1: CULTURA E LETTERATURA TRA OTTOCENTO E PRIMO NOVECENTO

<p>Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4:</p> <p>Competenze di cittadinanza</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. - Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. - Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali. - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).
<p>Conoscenze:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano ed europeo tra fine '800 e '900. - Conoscere il contesto storico ed economico nel quale si sviluppano le correnti filosofiche e letterarie tra la fine del XIX e l'inizio del XX sec. - Conoscere i rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali. - Conoscere gli elementi di diversità/identità della cultura italiana rispetto a quella europea. - Conoscere il significato di: Naturalismo, Positivismo, Verismo, Scapigliatura, avanguardia. - Conoscere una selezione di autori e testi che caratterizzano l'identità culturale nazionale dalla fine dell'800 al 1900 anche attinenti all'indirizzo di studi.
<p>Abilità:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Argomentare una propria idea su una tematica specifica, con motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in una o più opere letterarie, rintracciandovi spunti di riflessione. - Analizzare e interpretare testi letterari e non, individuando il tema e le caratteristiche del genere con riferimento al periodo culturale. - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in un'opera. - Comprendere rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie. - Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del secolo '800 e '900. - Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali. - Individuare in prospettiva interculturale e/o interdisciplinare gli elementi di diversità, di identità di un'opera. - Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità. - Cogliere differenze e analogie tra poetiche, autori e opere, comprendendo rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie e/o culturali e le influenze dovute al contesto storico-sociale culturale. - Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e per destinatari diversi anche in ambito professionale.

	<ul style="list-style-type: none"> - Attraverso l'approccio con la letteratura scapigliata, naturalista e verista, comprendere l'intreccio dei fattori individuali e sociali nella formazione di una personalità letteraria.
Evidenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura del XIX e XX sec. orientandosi fra autori e testi opera collegamenti ed individuando spunti di riflessione. - Pianificare e saper esporre un intervento in modo chiaro, logico e coerente rispetto a: contenuti personali, contenuti di studio, relazioni tecniche e professionali. - Argomentare e gestire le informazioni, le conoscenze e le esperienze fatte, in riferimento all'ambito personale e/o professionale. - Comprendere ed interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere, contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento. - Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi interpretativa ed esplicativa) utilizzando un lessico appropriato, specialistico /professionale e adeguato ad i vari contesti.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - L'età del Positivismo: Il Naturalismo e il Verismo. - Il Naturalismo francese. E. Zola: "Gervasia dell'Assommoir" - Giovanni Verga Il Verismo italiano. Giovanni Verga: profilo dell'autore: vita, opere Il pensiero e la poetica - Lo svolgimento dell'arte del Verga: il periodo romantico scapigliato; l'approdo al Verismo; il ciclo dei vinti, il verismo. - Le tecniche narrative del Verga. - I Malavoglia. - Mastro don Gesualdo. Lecture antologiche: da Vita dei campi Nedda; Rosso Malpelo. - Da Novelle rusticane, La roba Lettura antologica da: I Malavoglia" prefaz.; cap. III; cap. XV. - Mastro Don Gesualdo parte IV; cap. V - La Scapigliatura - La Scapigliatura: luoghi, protagonisti e temi. - I. Tarchetti e il romanzo Fosca: temi, stile e caratteristiche del romanzo scapigliato

UDA n. 2: IL DECADENTISMO EUROPEO ED ITALIANO

Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4: Competenze di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none">- Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.- Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.- Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali.- 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).
Conoscenze:	<p>Conoscere le linee di evoluzione della cultura del primo Novecento.</p> <ul style="list-style-type: none">- Conoscere il contesto storico ed economico nel quale si sviluppano le correnti letterarie all'inizio del XX sec.- Conoscere il rapporto tra letteratura e altre espressioni culturali.- Conoscere gli elementi di diversità/identità della cultura italiana rispetto a quella europea.- Conoscere una selezione di autori e testi che caratterizzano l'identità culturale nazionale dell'inizio del 1900 anche attinenti all'indirizzo di studi.- Conoscere le modalità di integrazione delle diverse forme di espressione artistica e letteraria.- Conoscere criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e documentazione.
Abilità:	<ul style="list-style-type: none">- Argomentare una propria idea su una tematica specifica, con motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.- Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in una o più opere letterarie, rintracciandovi spunti di riflessione.- Analizzare e interpretare testi letterari e non, individuando il tema e le caratteristiche del genere con riferimento al periodo culturale.- Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in un'opera.- Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del secolo '900.- Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali.- Individuare in prospettiva interculturale e/o interdisciplinare gli elementi di diversità, di identità di un'opera.- Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità.- Cogliere differenze e analogie tra poetiche, autori e opere, comprendendo rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie e/o culturali e le influenze dovute al contesto storico-sociale culturale.- Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e per destinatari diversi anche in ambito professionale.- Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.
Evidenze:	<ul style="list-style-type: none">- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura del XX sec. orientandosi fra autori e testi opera collegamenti ed individuando spunti di riflessione.- Pianificare e saper esporre un intervento in modo chiaro, logico e coerente rispetto a: contenuti personali, contenuti di studio, relazioni tecniche e professionali.- Argomentare e gestire le informazioni, le conoscenze e le esperienze fatte, in riferimento all'ambito personale e/o professionale.- Comprendere ed interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere, contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento.- Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi interpretativa ed

	<p>esplicativa) utilizzando un lessico appropriato, specialistico /professionale e adeguato ad i vari contesti.</p>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La crisi del Positivismo. - Il Decadentismo. Caratteristiche del Decadentismo europeo. - Decadentismo italiano. - Giovanni Pascoli: profilo dell'autore la vita, le opere ;Il pensiero e la poetica - La poetica di Pascoli - La poesia. Il linguaggio pascoliano; Il mito del 'fanciullino'. - Il mondo di Myrica. - Letture: Dal Saggio 'Il fanciullino' - Da Myrica, Lavandare, X agosto, - Da Primi Poemetti, La mia sera, - Da I canti di Castelvecchio, Il gelsomino notturno - Gabriele D'Annunzio - Gabriele D'Annunzio: il profilo dell'autore: vita, opere; Il pensiero e la poetica - Il pensiero e la poetica. - La struttura del romanzo: Il Piacere, la vicenda e il sistema dei personaggi - La revisione linguistica del romanzo - Il superuomo - Alcyone la Pioggia nel pineto. - Italo Svevo - il profilo dell'autore: vita, opere Il pensiero e la poetica - il romanzo : Una vita - Senilità - La coscienza di Zeno - Luigi Pirandello - Pirandello: il profilo dell'autore: vita e opere;Il pensiero e la poetica - . I romanzi: Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno e centomila. - Sei personaggi in cerca d'autore. - La Patente - Lettura antologica da: Il fu Mattia Pascal, Premessa, e da Uno, nessuno e centomila.

UDA n. 3: LA POESIA DEL NOVECENTO	
<p>Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4:</p> <p>Competenze di cittadinanza</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. - Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. - Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali. - 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).

Conoscenze:	<p>Conoscere le linee di evoluzione della cultura del primo Novecento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto storico ed economico nel quale si sviluppano le correnti letterarie all'inizio del XX sec. - Conoscere il rapporto tra letteratura e altre espressioni culturali. - Conoscere gli elementi di diversità/identità della cultura italiana rispetto a quella europea. - Conoscere una selezione di autori e testi che caratterizzano l'identità culturale nazionale dell'inizio del 1900 anche attinenti all'indirizzo di studi. - Conoscere le modalità di integrazione delle diverse forme di espressione artistica e letteraria. - Conoscere criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e documentazione.
Abilità:	<ul style="list-style-type: none"> - Argomentare una propria idea su una tematica specifica, con motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in una o più opere letterarie, rintracciandovi spunti di riflessione. - Analizzare e interpretare testi letterari e non, individuando il tema e le caratteristiche del genere con riferimento al periodo culturale. - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in un'opera. - Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del secolo '900. - Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali. - Individuare in prospettiva interculturale e/o interdisciplinare gli elementi di diversità, di identità di un'opera. - Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità. - Cogliere differenze e analogie tra poetiche, autori e opere, comprendendo rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie e/o culturali e le influenze dovute al contesto storico-sociale culturale. - Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e per destinatari diversi anche in ambito professionale. - Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.
Evidenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura del XX sec. orientandosi fra autori e testi opera collegamenti ed individuando spunti di riflessione. - Pianificare e saper esporre un intervento in modo chiaro, logico e coerente rispetto a: contenuti personali, contenuti di studio, relazioni tecniche e professionali. - Argomentare e gestire le informazioni, le conoscenze e le esperienze fatte, in riferimento all'ambito personale e/o professionale. - Comprendere ed interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere, contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento. - Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi interpretativa ed esplicativa) utilizzando un lessico appropriato, specialistico /professionale e adeguato ad i vari contesti.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Le Avanguardie F.T. Marinetti, vita, opere Il pensiero e la poetica - Il Manifesto del Futurismo. - Ungaretti: profilo dell'autore :vita, opere Il pensiero e la poetica - Il porto sepolto. - Allegria di naufragi. Testi: Da Il porto sepolto: In memoria, Veglia, Fratelli - Da L'allegria: L'allegria di Naufragi. Mattina, Soldati; San martino del Carso.

	<ul style="list-style-type: none"> - La poesia italiana tra le due guerre: - L'Ermetismo - Neorealismo - Primo Levi Profilo dell'autore: vita, opere Il pensiero e la poetica Se questo è un uomo - Eugenio Montale: profilo dell'autore vita, opere Il pensiero e la poetica - Gli ossi di seppia. - Spesso il male di vivere. - Meriggiare pallido e assorto. - Da Satura: Ho sceso dandoti il braccio. - Umberto Saba :profilo dell'autore: vita, opere e Il pensiero e la poetica il suo tempo, Le leggi marziali Le opere: Il Canzoniere
UDA n. 4: LA NARRATIVA DELLA PRIMA META' DEL '900 AI NOSTRI GIORNI	
Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4: Competenze di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. - Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. - Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali. - 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).
Conoscenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto storico ed economico nel quale si sviluppano le correnti letterarie dalla metà XX sec ai nostri giorni. - Conoscere il rapporto tra letteratura e altre espressioni culturali. - Conoscere gli elementi di diversità/identità della cultura italiana rispetto a quella europea. - Conoscere una selezione di autori e testi che caratterizzano l'identità culturale nazionale dalla metà del '900 ai nostri giorni anche attinenti all'indirizzo di studi. - Conoscere le modalità di integrazione delle diverse forme di espressione artistica e letteraria. - Conoscere criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e documentazione.
Abilità:	<ul style="list-style-type: none"> - Argomentare una propria idea su una tematica specifica, con motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in una o più opere letterarie, rintracciandovi spunti di riflessione. - Analizzare e interpretare testi letterari e non, individuando il tema e le caratteristiche del genere con riferimento al periodo culturale. - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in un'opera. - Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dalla metà del '900 ai nostri giorni. - Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali. - Individuare in prospettiva interculturale e/o interdisciplinare gli elementi di diversità, di identità di un'opera. - Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità.

	<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere differenze e analogie tra poetiche, autori e opere, comprendendo rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie e/o culturali e le influenze dovute al contesto storico-sociale culturale. - Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e per destinatari diversi anche in ambito professionale. - Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.
Evidenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura della metà del XX sec. ai nostri giorni, orientandosi fra autori e testi opera collegamenti ed individuando spunti di riflessione. - Pianificare e saper esporre un intervento in modo chiaro, logico e coerente rispetto a: contenuti personali, contenuti di studio, relazioni tecniche e professionali. - Argomentare e gestire le informazioni, le conoscenze e le esperienze fatte, in riferimento all'ambito personale e/o professionale. - Comprendere ed interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere, contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento. - Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi interpretativa ed esplicativa) utilizzando un lessico appropriato, specialistico /professionale e adeguato ad i vari contesti.
Contenuti	<p>Primo Levi</p> <ul style="list-style-type: none"> - il profilo dell'autore: vita, opere il pensiero e poetica - Se questo è un uomo: letture scelte e approfondimento sulla Shoah <p>Pier Paolo Pasolini</p> <ul style="list-style-type: none"> - il profilo dell'autore: vita, opere il pensiero e poetica Letture da L'uomo e il mito e Una vita violenta <p>Umberto Eco</p> <ul style="list-style-type: none"> - il profilo dell'autore: vita, opere il pensiero e poetica - letture scelte da Il nome della rosa - Umberto Saviano: letture scelte da Gomorra
UDA n. 5: PERCORSI TEMATICI-CIBO E LETTERATURA	
UDA ORDINARIA (disciplinare)	
Periodo: PRIMO E SECONDO QUADRIMESTRE	
Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4: Competenze di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. - Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. - Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali. - 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).
Conoscenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto storico ed economico nel quale si sviluppano le correnti letterarie dalla metà XX sec ai nostri giorni. - Conoscere il rapporto tra letteratura e altre espressioni culturali. - Conoscere gli elementi di diversità/identità della cultura italiana rispetto a quella europea. - Conoscere una selezione di autori e testi che caratterizzano l'identità culturale nazionale dalla metà del '900 ai nostri giorni anche attinenti all'indirizzo di studi.

	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le modalità di integrazione delle diverse forme di espressione artistica e letteraria. - Conoscere criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e documentazione.
Abilità:	<ul style="list-style-type: none"> - Argomentare una propria idea su una tematica specifica, con motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in una o più opere letterarie, rintracciandovi spunti di riflessione. - Analizzare e interpretare testi letterari e non, individuando il tema e le caratteristiche del genere con riferimento al periodo culturale. - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in un'opera. - Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dalla metà del '900 ai nostri giorni. - Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali. - Individuare in prospettiva interculturale e/o interdisciplinare gli elementi di diversità, di identità di un'opera. - Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità. - Cogliere differenze e analogie tra poetiche, autori e opere, comprendendo rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie e/o culturali e le influenze dovute al contesto storico-sociale culturale. - Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e per destinatari diversi anche in ambito professionale. - Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.
Evidenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura della metà del XX sec. ai nostri giorni, orientandosi fra autori e testi opera collegamenti ed individuando spunti di riflessione. - Pianificare e saper esporre un intervento in modo chiaro, logico e coerente rispetto a: contenuti personali, contenuti di studio, relazioni tecniche e professionali. - Argomentare e gestire le informazioni, le conoscenze e le esperienze fatte, in riferimento all'ambito personale e/o professionale. - Comprendere ed interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere, contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento. - Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi interpretativa ed esplicativa) utilizzando un lessico appropriato, specialistico /professionale e adeguato ad i vari contesti.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Alla ricerca di un menù letterario: Carlo Emilio Gadda <i>"Addio monti di spaghetti..."</i>, da <i>Lettera ad Alberto Carocci</i>, febbraio 1928, in <i>Lettere a Solaria</i>. - Pellegrino Artuso: Gli antipasti, la parola antipasto nelle varie lingue, antipasti e banchetti: di Francis Scott Fitzgerald <i>"Il banchetto di Gatsby"</i> da <i>Il grande Gatsby</i>. - Cesare Marchi: <i>"Il baccalà dei frati"</i> da <i>Quando eravamo povera gente</i>. - Italo Calvino: <i>"Il marmo e il sangue"</i> da Palomar. - Gabriele D'Annunzio: <i>"Io mi vanto maestro insuperabile dell'arte della frittata"</i> da <i>"Il libro segreto"</i>.

ASSE CULTURALE	STORICO-SOCIALE
INSEGNAMENTO	STORIA
Docente:	PUGLIESE SERAFINA
Libro di testo adottato	PASSATO FUTURO Dal novecento ai giorni nostri Vol. 3 Paolo Di Sacco Ed. SEI

UDA n. 1: Un difficile inizio per il XX secolo	
Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4: Competenze di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> ● 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, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. ● 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.
Conoscenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Le principali persistenze e processi di trasformazione del XIX secolo in Italia, in Europa e nel Mondo. - Eventi, personalità, posizioni politiche e trasformazioni sociali del Novecento. - Innovazioni scientifiche e tecnologiche in età contemporanea e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni economiche. - Storia settoriale: evoluzione storica del territorio con particolare attenzione alla storia dell'alimentazione dal XIX secolo ad oggi. - Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale.
Abilità:	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere nella storia del Novecento elementi di persistenza e discontinuità. - Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. - Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. - Riconoscere le motivazioni politiche, ideologiche e economiche che hanno portato alle trasformazioni storiche e sociali del novecento. - Individuare cause ed effetti degli eventi storici. - Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato.
Evidenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. - Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale. - Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo. - Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Le illusioni della Belle époque. - L'est del mondo: Russia, Giappone, Cina. - L'età giolittiana. - Il nazionalismo e il riarmo. - Storia settoriale: L'ITALIA DELL'OTTOCENTO FRA ARRETRATEZZA E SVILUPPO Qualità della vita e alimentazione: DOCUMENTI «Lui mangia carne e noi pane» da lettera al giornale «La Nazione», gennaio 1869. La vittoria della pasta. Come si diventa "mangiamaccheroni" di Emilio Sereni "Note di storia dell'alimentazione"

	<p>nel Mezzogiorno: i napoletani da mangiafoglia a mangiamaccheroni.” Il timballo di maccheroni”G. Tomasi di Lampedusa, Il Gattopardo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura di fonti e documenti.
--	--

UDA n. 2: Prima guerra mondiale e rivoluzione russa	
<p>Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4:</p> <p>Competenze di cittadinanza</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. ● 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.
Conoscenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Le principali persistenze e processi di trasformazione del XIX secolo in Italia, in Europa e nel Mondo. - Eventi, personalità, posizioni politiche e trasformazioni sociali del Novecento. - Innovazioni scientifiche e tecnologiche in età contemporanea e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni economiche. - Storia settoriale: evoluzione storica del territorio con particolare attenzione alla storia dell'alimentazione dal XIX secolo ad oggi. - Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale.
Abilità:	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere nella storia del Novecento elementi di persistenza e discontinuità. - Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. - Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. - Riconoscere le motivazioni politiche, ideologiche e economiche che hanno portato alle trasformazioni storiche e sociali del novecento. - Individuare cause ed effetti degli eventi storici. - Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato.
Evidenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. - Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale. - Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo. - Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell’attualità.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - L’Europa in fiamme. - Una guerra mondiale. - Vincitori e vinti. - La rivoluzione russa. - Storia settoriale: L’alimentazione in Italia e la svolta della Prima guerra mondiale;

	<p>La cucina degli avanzi (e le polpette di Guerrini); «L'austro-ungarica offensiva culinario-mangiativa»; Emigrazione e integrazione dei modelli gastronomici.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura di fonti e documenti.
--	---

UDA n. 3: Dopoguerra, democrazia e totalitarismi	
<p>Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4:</p> <p>Competenze di cittadinanza</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. ● 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>Conoscenze:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le principali persistenze e processi di trasformazione del XIX secolo in Italia, in Europa e nel Mondo. - Eventi, personalità, posizioni politiche e trasformazioni sociali del Novecento. - Conoscere le caratteristiche dei regimi totalitari. - Conoscere i genocidi perpetrati nel corso del Novecento. - Innovazioni scientifiche e tecnologiche in età contemporanea e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni economiche. - Storia settoriale: evoluzione storica del territorio con particolare attenzione alla storia dell'alimentazione dal XIX secolo ad oggi. - Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale.
<p>Abilità:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere nella storia del Novecento elementi di persistenza e discontinuità. - Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. - Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. - Riconoscere le motivazioni politiche, ideologiche e economiche che hanno portato alle trasformazioni storiche e sociali del novecento. - Individuare cause ed effetti degli eventi storici. - Riflettere sulla complessità dei sistemi totalitari, analizzando cause ed eventi che hanno portato alla loro creazione. - Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato.
<p>Evidenze:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. - Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale. - Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo. - Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.

Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La crisi del dopoguerra e il nuovo ruolo delle masse. - La Germania di Weimar e il fascismo al potere in Italia. - L'Italia di Mussolini. - Le democrazie alla prova. - L'URSS di Stalin e la Germania di Hitler. - Storia settoriale: La Seconda guerra mondiale, la fame, i razionamenti; "La zuppa dai nemici" di M. Rigoni Stern, <i>Il sergente nella neve</i>, Einaudi, Torino 1965, pp. 148-150. - Lettura di fonti e documenti.
------------------	---

UDA n. 4: La seconda guerra mondiale	
Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4: Competenze di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> ● 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, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. ● 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.
Conoscenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Le principali persistenze e processi di trasformazione del XIX secolo in Italia, in Europa e nel Mondo. - Eventi, personalità, posizioni politiche e trasformazioni sociali del Novecento. - Conoscere le caratteristiche dei regimi totalitari. - Conoscere i genocidi perpetrati nel corso del Novecento. - Innovazioni scientifiche e tecnologiche in età contemporanea e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni economiche. - Storia settoriale: evoluzione storica del territorio con particolare attenzione alla storia dell'alimentazione dal XIX secolo ad oggi. - Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale.
Abilità:	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere nella storia del Novecento elementi di persistenza e discontinuità. - Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. - Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. - Riconoscere le motivazioni politiche, ideologiche e economiche che hanno portato alle trasformazioni storiche e sociali del novecento. - Individuare cause ed effetti degli eventi storici. - Riflettere sulla complessità dei sistemi totalitari, analizzando cause ed eventi che hanno portato alla loro creazione. - Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato.
Evidenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. - Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale. - Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo. - Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.

Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - L'aggressione nazista all'Europa. - L'Asse all'offensiva. - La svolta del conflitto e l'Italia della Resistenza. - La fine della guerra: Auschwitz e Hiroshima. - Documenti: "La conferenza di Wannsee" di C. Bonanno- P. Arcangioli, "La nuova critica storica"; "La spartizione dell'Europa" di W. Churchill. Sguardi sulla società: vita da lager, il dovere della memoria. Dal punto di vista degli storici: Perché Auschwitz? - Storia settoriale: La cucina "all'americana".
------------------	---

UDA n. 5: Europa, Usa, Urss e l'Italia contemporanea	
<p>Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4:</p> <p>Competenze di cittadinanza</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. ● 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>Conoscenze:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le principali persistenze e processi di trasformazione del XIX secolo in Italia, in Europa e nel Mondo. - Eventi, personalità, posizioni politiche e trasformazioni sociali del Novecento. - Conoscere le caratteristiche dei regimi totalitari. - Conoscere i genocidi perpetrati nel corso del Novecento. - Innovazioni scientifiche e tecnologiche in età contemporanea e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni economiche. - Storia settoriale: evoluzione storica del territorio con particolare attenzione alla storia dell'alimentazione dal XIX secolo ad oggi. - Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale.
<p>Abilità:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere nella storia del Novecento elementi di persistenza e discontinuità. - Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. - Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. - Riconoscere le motivazioni politiche, ideologiche e economiche che hanno portato alle trasformazioni storiche e sociali del novecento. - Individuare cause ed effetti degli eventi storici. - Riflettere sulla complessità dei sistemi totalitari, analizzando cause ed eventi che hanno portato alla loro creazione. - Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato.

Evidenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. - Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale. - Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo. - Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Europa, Usa, Urss. - Il lento cammino della distensione. - Due anni chiave: il 1968 e il 1989. - L'Europa unita, dal trattato di Roma ad oggi. - Il dopoguerra italiano e la ricostruzione. - Dal centro-sinistra agli <<anni di piombo>>. - L'Italia di oggi. - Le Italie economiche dal dopoguerra a oggi. - DOCUMENTI: "La tentazione della lotta armata"; "Il comunicato n.1 delle Brigate rosse"; "Tre testimonianze sulla mafia"; "Dialogo tra un onorevole e un capomafia" di L. Sciascia, Il giorno della civetta". - PROTAGONISTI: I perchè del rapimento di Aldo Moro. - Storia settoriale: La ristorazione italiana, in Italia e nel mondo.
UDA n. 6: Il mondo attuale	
Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4: Competenze di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> ● 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, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. ● 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.
Conoscenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Le principali persistenze e processi di trasformazione del XX, del XXI secolo in Italia, in Europa e nel Mondo. - Eventi, personalità, posizioni politiche e trasformazioni sociali del Novecento. - Conoscere le caratteristiche dei regimi totalitari. - Conoscere i genocidi perpetrati nel corso del Novecento. - Innovazioni scientifiche e tecnologiche in età contemporanea e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni economiche. - Storia settoriale: evoluzione storica del territorio con particolare attenzione alla storia dell'alimentazione dal XIX secolo ad oggi. - Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale.
Abilità:	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere nella storia del Novecento elementi di persistenza e discontinuità. - Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. - Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. - Riconoscere le motivazioni politiche, ideologiche e economiche che hanno portato alle trasformazioni storiche e sociali del novecento. - Individuare cause ed effetti degli eventi storici. - Riflettere sulla complessità dei sistemi totalitari, analizzando cause ed eventi che hanno portato alla loro creazione.

	<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.
<p>Evidenze:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. - Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale. - Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo. - Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.
<p>Contenuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Dalla fine del colonialismo alla globalizzazione. - La questione israelo-palestinese e il mondo islamico. - Unione europea - Il M.E.S. - Il conflitto in Ucraina. - Storia settoriale: Omologazione e globalizzazione alimentare. La macdonaldizzazione dei costumi. Fast food o Slow food? Il cibo nella pubblicità – strategie promozionali dei prodotti alimentari. - Lettura di fonti e documenti

ASSE CULTURALE	LINGUISTICO	
INSEGNAMENTO	LINGUA INGLESE	
Docente:	MELIGRANA FRANCESCA	
Libro di testo adottato	MATERIALE FORNITO DAL DOCENTE	
UDA n. 1: Tenses Revision		
Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):		
<i>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</i>		
<i>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</i>		
<i>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</i>		
<i>G 08: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</i>		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> ● Competenza multilinguistica ● Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali ● Competenza digitale ● 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 della documentazione - Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail) ● Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni 	<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 ● 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. ● 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 	<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 ● Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità ● Produrre documenti, inerenti

	<p>argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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>attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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, intensions and future events.

UDA n. 2: I've been abroad

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.

Competenze di cittadinanza:

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

<p>Conoscenze:</p> <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 della documentazione - Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail) <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p>	<p>Abilità:</p> <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 ● 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. ● 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>Evidenze:</p> <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 ● 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:</p> <p>GRAMMAR: Present perfect (all forms); yet, already, just, ever/never, since/for.</p> <p>FUNCTIONS: Talking about actions or events that happened at some unspecified time before now; talking about something that started in the past and still continues.</p>		

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO - MATEMATICO
INSEGNAMENTO	MATEMATICA
Docente:	CANNATELLI ROSALIA
Libro di testo adottato	Bergamini Massimo/ Trifone Anna/ Barozzi Graziella Matematica.bianco Modulo UV Limiti, derivate e studio di funzioni 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 CAMPI APPLICATIVI		
Competenza Intermedia – Livello QNQ4 <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> 🔗 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 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Classificazione delle funzioni • Campo di esistenza di una funzione • Segno di una funzione 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare un intervallo • Determinare il campo di esistenza di funzioni algebriche • Determinare gli intervalli positivi e negativi di una funzione 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare il probabile andamento di una funzione nel suo campo di esistenza
Contenuti Definizione di funzione. Classificazione delle funzioni. Ricerca del campo di esistenza di una funzione algebrica. Intersezione con gli assi. Funzioni pari e dispari. Ricerca degli intervalli in cui la funzione è positiva o negativa.		
Compito/prodotto Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione		

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*

Conoscenze:

- Definizione di intorno
- Concetto di limite
- Teoremi sui limiti (Enunciato)

Abilità:

- Calcolare i limiti di una funzione
- Riconoscere le forme indeterminate

Evidenze:

- 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 di una funzione all'infinito. Enunciati teoremi sui limiti. Operazioni sui limiti. Calcolo dei limiti e forme indeterminate ($+\infty - \infty$; $\frac{\infty}{\infty}$; $\frac{0}{0}$). 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		
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		
<ul style="list-style-type: none"> - 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: MATEMATICA		
Competenze di cittadinanza:		
<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> 		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di derivata ed il suo significato geometrico • Equazione della retta tangente al grafico di una funzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolare la derivata di una funzione applicando la definizione. • Calcolare le derivate di somma, prodotto, quoziente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire lo studio di una funzione e rappresentare il grafico nel piano cartesiano.
Contenuti		
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.		
Compito/prodotto		
Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione		

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO
INSEGNAMENTO	SCIENZE MOTORIE SPORTIVE
Docente:	VINCI SALVATORE
Libro di testo adottato	PAJNI PAOLA, LAMBERTINI MASSIMO TRAINING4LIFE

UDA n. 1: IL CORPO, LA SALUTE, LO SPORT

UDA ORDINARIA (disciplinare)

L'unità proposta non avrà una scansione temporale definita per le variabili che rendono atipica la disciplina; in linea generale saranno sfruttati il più possibile i momenti di disponibilità della palestra e i momenti con condizioni atmosferiche favorevoli per svolgere attività pratiche, mentre nei momenti meno favorevoli saranno curati gli approfondimenti teorici in classe.

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

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

Competenza Intermedia – Livello QNQ 4

Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.

Discipline concorrenti: Scienze degli Alimenti, storia

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza alfabetica funzionale*
- *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:
IL CORPO	Conoscere organi, strutture e funzioni del corpo umano coinvolte nel movimento	Comprendere la relazione tra efficienza fisica e movimento	Vivere in modo consapevole il proprio corpo, percependo i limiti le caratteristiche morfologiche-funzionali e le potenzialità comunicative.
LA SALUTE	Conoscere il concetto di salute e i fattori che la condizionano.	Distinguere gli stili di vita corretti necessari per guadagnare in salute	Essere Consapevoli della necessità di tutelare la propria salute per il benessere individuale e collettivo; Adottare pratiche corrette di cura di sé, di igiene e di sana alimentazione.
	Conoscere i principi di igiene personale da adottare nella quotidianità e durante l'attività motoria	Comprendere l'importanza di adottare adeguate misure igieniche per favorire la salute e le relazioni umane	
	Conoscere le basilari nozioni di primo soccorso.	Comprende l'importanza della cultura del primo soccorso come valore sociale	
LO SPORT	Conoscere i principi fondamentali dell'allenamento sportivo;	Delimitare semplici programmi di allenamento per il benessere nel rispetto dei principi generali	Essere consapevoli del valore sociale della pratica sportiva e della sua efficacia

Conoscere le regole e i fondamentali di alcuni giochi di squadra ed individuali;	Praticare alcune discipline sportive rispettandone le regole e padroneggiandone le tecniche di base	per il benessere individuale e la crescita umana; Partecipare con creatività alle attività individuali e di gruppo, vivere serenamente le dinamiche relazionali e il proprio impegno agonistico.
Conoscere la storia dello sport nelle principali epoche storiche	Comprendere il valore sociale dello sport nei vari contesti storico-culturali	
IL CORPO: Nozioni di anatomia e fisiologia; gli adattamenti cardio-respiratori durante l'attività fisica; esercizi di coordinazione dinamica generale; esercizi per l'incremento organico e muscolare.		
LA SALUTE: Benessere complessivo della persona; gli stili di vita corretti; gli aspetti legali del primo soccorso intervento, la catena della sopravvivenza e rianimazione cardiopolmonare.		
LO SPORT: teoria dell'allenamento sportivo; pratica del badminton, pallavolo, basket ; storia ed evoluzione dello.		

AREA INDIRIZZO SCHEMA LINGUA FRANCESE

ASSE CULTURALE	LINGUISTICO
INSEGNAMENTO	LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
Docente:	DOTRO CATERINA
Libro di testo adottato	DE CARLO A. "PROFESSION PATISSIER"-ED. HOEPLI

UDA n. 1: LE MONDE DE LA RESTAURATION

UDA ORDINARIA

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

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*

Competenze correlate riferite all'area generale

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*

Discipline concorrenti: Laboratorio di pasticceria-Scienze degli alimenti

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 appartenenza

Ortografia

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

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.

	<p>microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>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>Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale</p> <p>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: ● Le monde du travail ● Le Curriculum Vitae ● Lettre de demande d'emploi ● L'entretien d'embauche 		

UDA n. 2: DU SALE' ET DU SUCRE'

UDA ORDINARIA

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

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*

Competenze correlate riferite all'area generale

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*

Discipline concorrenti:

Laboratorio di pasticceria-Scienze degli alimenti

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

Abilità:

Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato

Evidenze:

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

<p>Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Ortografia</p>	<p>Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza</p> <p>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.</p> <p>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>Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale</p> <p>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.</p> <p>Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale</p> <p>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"> • Hygiène en cuisine et au labo: le système HACCP • Les risques sanitaires • Conservation des aliments • La congélation • La réminiscence liée au gout : « La madeleine de Proust » 		

UDA n. 3: BIEN-ETRE ET QUALITE'

UDA ORDINARIA

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

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*

Competenze correlate riferite all'area generale

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		
Discipline concorrenti: Laboratorio di pasticceria-Scienze degli alimenti		
Competenze di cittadinanza: <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</p> <p>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</p> <p>Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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>

UDA n. 4: ITINERAIRES GASTRONOMIQUES

UDA ORDINARIA

<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</p> <p>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</p> <p>Competenze correlate riferite all'area generale</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>G 08: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p>		
<p>Discipline concorrenti: Laboratorio di pasticceria-Scienze degli alimenti</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza multilinguistica • Competenza digitale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 		
<p>Conoscenze: Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale</p> <p>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</p> <p>Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza</p> <p>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.</p> <p>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</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</p> <p>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</p>

	dell'ambito professionale d'appartenenza.	produrre testi scritti e orali di varia complessità
Contenuti <ul style="list-style-type: none">• La Liguria• Le Piémont• La Vallée d'Aoste• La Calabre et les Pouilles• Les fromages AOC français• La Bretagne et ses exellences		

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO TECNOLOGICO
INSEGNAMENTO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Docente:	CUPELLI DANIELA
Libro di testo adottato	A.MACHADO - Scienza e Cultura dell'Alimentazione- POSEIDONIA

UDA n. 1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI		
UDA ORDINARIA		
Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) 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: <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"> • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP • Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • 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: <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
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) Tempi: n. ore 30 Periodo: Dicembre-Gennaio-Febbraio
Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) 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 FISIOLOGICHE		
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 32 Periodo: Febbraio-Marzo-Aprile		
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 di pasticceria		
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 	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

	<p>spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <ul style="list-style-type: none"> Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. 	<p>obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività</p> <ul style="list-style-type: none"> Interagire con il cliente utilizzando diete e stili alimentari adeguati alle sue diverse esigenze culturali/dietetiche
<p>Contenuti: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari. Prescrizioni alimentari e religiose. L'alimentazione nella ristorazione collettiva.</p>		
<p>Compito di realtà: La mensa della Caritas. Prodotto in PowerPoint</p>		

UDA n. 4: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE		
<p>UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 30 Periodo: Aprile-Maggio-Giugno</p>		
<p>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.</p> <p>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</p>		
<p>Discipline concorrenti: Laboratorio di pasticceria</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 cittadinanza 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari 	<p>Abilità:</p> <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 pre-ferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. 	<p>Evidenze:</p> <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
<p>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.</p>		
<p>Compito di realtà: "Jonathan ha una reazione avversa al cibo". Presentazione PowerPoint</p>		

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO TECNOLOGICO
INSEGNAMENTO	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA
Docente:	RIZZO ANTONIO
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati	Tecniche di sala-bar e vendita Editore: Alma-Plan

Contenuti

Modulo I – IL VINO E L'ENOLOGIA

U.D. I LA VITE

Dall'uva al mosto

Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione

Pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino.

Modulo II – LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO

U.D. II Normativa nazionale e comunitaria

Nuova e vecchia classificazione

L'etichetta del vino

La tecnica per servire il vino

Modulo III – LA SOMMELLERIE

U.D. III La figura professionale del sommelier

L'AIS

L'attrezzatura per la degustazione

Modulo IV – L' ANALISI ORGANOLETTICA DEL VINO

U.D. IV I principi di base

L'esame visivo

L'esame olfattivo

L'esame gusto-olfattivo

Modulo V – L'ABBINAMENTO CIBO VINO

I Vini Passiti.

U.D. V I CRITERI DI ABBINAMENTO CIBO-VINO

L'analisi del piatto e l'abbinamento

La carta dei vini

La successione dei vini

I vini Calabresi

I vini Passiti

Tutela dei vini doc calabresi

IL Servizio ristorante

Argomenti approfonditi che riguardavano il quarto anno:

Personale di sala

I vari stili di servizio

Menu e i suoi componenti

Ordine dei piatti che compongono il menu

Le varie fasi della mise en place

I banchetti e il servizio banqueting

La comanda

La preparazione della sala.

IL Bar:

L'organizzazione del bar e il servizio

La classificazione dei cocktails

L'Organizzazione del lavoro di sala:

I diversi tipi di prima colazione

Le bevande analcoliche preparate al bar

Disposizione dei tavoli per banchetti

Stili di servizio di sala e bar:

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO-TECNOLOGICO
INSEGNAMENTO	LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA
Docente:	COMERCI GIUSEPPE
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati	Master Lab Pasticceria – Frangini . Le Monnier

UDA n. 1: LA STRUTTURA DEL REPARTO

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 biennio Cenni su evoluzione storica.

Il laboratorio di pasticceria, 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.

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*

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

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

UDA ORDINARIA (disciplinare)	
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)	
Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)	
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> 	
<p>Conoscenze: I prodotti alimentari di base nel reparto pasticceria Impiego delle materie prime</p>	<p>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</p>
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: LAVORAZIONI PRELIMINARI E TECNICHE DI COTTURA

UDA ORDINARIA (disciplinare)	
Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)	
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> 	
Conoscenze: Le tecniche di base della pasticceria I metodi di cottura utilizzati in pasticceria	Abilità: Saper utilizzare le principali tecniche di base nel lavoro di pasticceria Applicare in modo corretto le tecniche di cottura
Contenuti: Le lavorazioni preliminari. I metodi di cottura	
Compito/prodotto Eseguire correttamente le lavorazioni preliminari. Conoscere e saper applicare correttamente i sistemi di cottura	

UDA n. 6: LE PASTE, LE CREME DI BASE E LE PREPARAZIONI COMPLEMENTARI	
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 dolciari 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: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza multilinguistica</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 	
Conoscenze: Le basi e le tecniche fondamentali di pasticceria Impasti, creme, salse e preparazioni complementari	Abilità: Realizzare impasti creme e salse di base Saper eseguire le principali preparazioni complementari
Contenuti: Paste e impasti di base. Creme e preparazioni complementari	
Compito/prodotto Utilizzare correttamente le attrezzature ed eseguire i corretti passaggi nella preparazione di impasti di base e creme	

UDA n. 7: I DESSERT
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:	
<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> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 	
Conoscenze: tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Fasi, tempi strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Preparazioni di base di pasticceria e panificazione classica e regionale	Abilità: Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione e Presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione, conservazione e presentazione
Contenuti Pasticceria classica. Entremetes. Paste lievitate e preparazioni di panetteria	
Compito/prodotto Utilizzare le tecniche di base della panificazione per preparare vari panificati. Realizzare i principali dessert utilizzando tecniche adeguate	

UDA n. 8: LE DECORAZIONI	
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 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:	
<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> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 	
Conoscenze: Prodotti, attrezzature e tecniche di base per effettuare decorazioni di pasticceria.	Abilità: Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione e Presentazione di prodotti dolciari. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni

Contenuti: Le decorazioni per i diversi stili di pasticceria. Le decorazioni in zucchero. Le decorazioni in cioccolato. Il cake design
Compito/prodotto Utilizzare le tecniche di base della decorazione dei prodotti dolciari. Realizzare semplici decorazioni utilizzando tecniche adeguate

UDA n. 9: LA PASTICCERIA NAZIONALE	
UDA ORDINARIA (disciplinare)	
Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4	
<p>N.1-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>N.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.</p> <p>N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>N.5- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	
Discipline concorrenti: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Storia, Matematica	
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> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 	
Conoscenze: strumenti di pubblicità e comunicazione. Certificazioni di qualità dei prodotti alimentari. Principali produzioni agroalimentari e i dolci tipici delle regioni italiane	Abilità: Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione di diversi impasti per lievitati, paste fritte, e dolci al cucchiaio.
Contenuti: I prodotti agroalimentari di qualità, i marchi di qualità europei. La pasticceria regionale	
Compito/prodotto Saper realizzare e presentare alcuni dessert di pasticceria regionale.	

UDA n. 10:
UDA n. 9: LA PASTICCERIA INTERNAZIONALE
UDA ORDINARIA (disciplinare)

<p>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.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. N.5- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	
<p>Discipline concorrenti: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Storia, Matematica</p>	
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <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> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 	
<p>Conoscenze: Riconoscere le caratteristiche dei prodotti di pasticceria di qualità. Conoscere le preparazioni tipiche di pasticceria di alcuni paesi</p>	<p>Abilità: predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità e alla tipicità. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni.</p>
<p>Contenuti: La pasticceria Europea. La pasticceria extraeuropea</p>	
<p>Compito/prodotto Saper realizzare e alcuni dessert di pasticceria internazionale.</p>	

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO TECNOLOGICO
INSEGNAMENTO	Diritto e Tecniche amministrative
Docente:	Dramissino Rosalba
Libro di testo adottato	Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica

UDA n. 1: La Programmazione aziendale		
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore Periodo: ottobre/novembre		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) 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°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 ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA - LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA – SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
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 imprenditoriale</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi ➢ Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura del territorio ➢ Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela ➢ Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Identificare qualitativamente e quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato ➢ Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizi ➢ Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. 	Evidenze: <p>Supportare la pianificazione dei costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi</p> <p>Applicare tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa</p> <p>Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività</p>
Contenuti: La programmazione aziendale. Programmazione strategica e programmazione d'esercizio. Il budget. Il controllo budgetario. Il business plan		

Compito di realtà: Progettazione dell'avvio di un'impresa turistica

UDA n. 2: Le politiche di vendita nella ristorazione		
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore Periodo: dicembre/ febbraio		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: <i>(Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i> 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°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 ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA - LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA		
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 cittadinanza</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico ➢ Strategie di comunicazione del prodotto ➢ Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela ➢ Principi di fidelizzazione del cliente 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento ➢ Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura 	Evidenze: <p>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 Effettuare comunicazioni professionali adeguate diversi contesti operativi</p>
Contenuti: Evoluzione del concetto di marketing. Le tecniche del marketing. Le fasi di un piano di marketing. Il ciclo di vita di un prodotto e le sue fasi. Le strategie di marketing mix		

Compito di realtà: Elaborazione di un piano di marketing
--

UDA n. 3: La legislazione turistica		
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore Periodo: marzo/aprile		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Livello QNQ 4 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 ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA - LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
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 cittadinanza</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP ➢ Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio ➢ 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: <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
Contenuti: Le norme obbligatorie per l'impresa. Le norme sulla sicurezza alimentare. La disciplina dei contratti di settore Il sistema di qualità. Gli organismi di normazione e le ISO. I marchi.		
Prodotto multimediale: La Sicurezza Alimentare		

UDA n. 4: Il Turismo e le fonti del diritto
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore

Periodo: maggio/giugno		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) 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		
Discipline concorrenti: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA - LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</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"> ➤ Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura del territorio ➤ Concetti di sostenibilità e certificazione 	<p>Abilità:</p> <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 ➤ Definire offerte turistiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del target di clientela 	<p>Evidenze:</p> <p>Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività</p>
Contenuti: Il fenomeno turistico; le fonti del diritto comunitario e internazionale		
Prodotto Presentazione multimediale: Le istituzioni dell'UE		

ASSE CULTURALE	LINGUISTICO
INSEGNAMENTO	INGLESE TECNICO
Docente:	MELIGRANA FRANCESCA
Libro di testo adottato	BAKE IT: English For Pastry Cooks And Bakers GIOVANNA MELCHIORRI LOESCHER EDITORE

UDA n. 1: OFF TO WORK

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*

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*

Discipline concorrenti: Lab. Serv. Enog – sett. ARTE BIANCA E PASTICCERIA

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**

Abilità:

- **Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato**

Evidenze:

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

<ul style="list-style-type: none"> • 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 della documentazione - Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail) • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera • Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction • Fidelizzazione della clientela con bisogni specifici <ul style="list-style-type: none"> • Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici. • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali • Mercato enogastronomico e sue tendenze 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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 	<p style="text-align: center;">multiculturale</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale • Ricerca ed elaborare informazioni trovate nel Web • Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali
---	---	---

	<p>appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care • Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. • Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale 	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare comunicazioni professionali adeguate in 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • School-work training and relevant documents; • Good CVs and covering letters; • A pastry cook's career and pro skills; 	
---	--

UDA n. 2: ON THE SAFE SIDE

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*

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*

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, 	<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 • 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 	<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,
---	--	--

<p>funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici <p>• Conoscere:</p> <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> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici <ul style="list-style-type: none"> • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera • Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction • Fidelizzazione della clientela con bisogni specifici • Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici. • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali • Mercato enogastronomico e sue tendenze 	<p>attualità e ad 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 	<p>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
--	---	---

	<p>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 • Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente <ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento <ul style="list-style-type: none"> • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. • Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale 	<p>l'apprendimento permanente e per scopi professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effettuare comunicazioni professionali adeguate in diversi contesti operativi • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
--	---	--

Contenuti:

- Food contamination
- The HACCP system
- Main steps to HACCP
- Hygienic practices

UDA n. 3: ON THE HEALTHY SIDE

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*

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*

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 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:**
 - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale
 - Fonti dell'informazione e della documentazione
 - Principali strumenti di comunicazione

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

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.**

<p>(social networks, forum, blog, e-mail)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera • Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction • Fidelizzazione della clientela con bisogni specifici <ul style="list-style-type: none"> • Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici. • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali • Mercato enogastronomico e sue tendenze 	<p>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. <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 • Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Effettuare comunicazioni professionali adeguate in diversi contesti operativi • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli • Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
---	---	---

	<p>strumenti di identità digitale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care • Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. • Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale 	
--	---	--

Contenuti:

- Healthy food
- Healthy eating pyramid
- Allergies or food poisoning
- Recipes

UDA n. 4: A PLACE TO WORK IN

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*

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*

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 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:**
 - 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**
- Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici
 - Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera
- Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction
- Fidelizzazione della clientela con bisogni specifici
- **Principi e metodi dell'eco sostenibilità**

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.
- 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

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
- **Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione**

<p>applicati ai servizi enogastronomici.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali • Mercato enogastronomico e sue tendenze 	<p>generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>multimediale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web • Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali • Effettuare comunicazioni professionali adeguate in diversi contesti operativi • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli • Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. <ul style="list-style-type: none"> • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care • Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. • Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale 	
<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The pastry kitchen 		

UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRATEGICA

La classe 5C ha svolto da ottobre a maggio l'UDA strategica : **LA MIA PASTICCERIA ECOSOSTENIBILE**

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	LA MIA PASTICCERIA ECOSOSTENIBILE
Contestualizzazione	Come partecipare ad un bando della Regione a sostegno di giovani imprenditori? Viene richiesta la presentazione della propria idea imprenditoriale
Prodotti/compiti autentici	Progettazione e realizzazione della propria azienda di pasticceria Produzione di un buffet di dolci accompagnato da cocktail adeguati
Competenze Intermedie* area generale e d'indirizzo e competenze chiave e di cittadinanza	Evidenze valutative osservabili
Competenza intermedia QnQ livello 3/4	
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	Produrre 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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
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
Abilità	Conoscenze
<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
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	Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
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	Applicare tecniche di <i>benchmarking</i> Individuare i target e gli indicatori di performance Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati
Utenti destinatari	Alunni classe VC - arte bianca e pasticceria
Fasi di applicazione (attività)	Fase 1 – Consegna dell'UDA agli studenti Fase 2 – Dall'idea al progetto imprenditoriale Fase 3 – I prodotti a Km0, nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Certificazioni di qualità. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP Fase 4 – Marketing, analisi SWOT, traduzione di un problema in termini matematici Fase 5 – Organizzazione del lavoro in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato Fase 6 – Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Redazione di un menu buffet di dolci nell'ottica di uno sviluppo ecosostenibile. Gli eco cocktail Fase 7 – Il Budget delle imprese ristorative. Gli elementi del business plan il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico Fase 8 – Selezione, elaborazione e stesura del lavoro Fase 9 – Creazione presentazione multimediale Fase 10 – Realizzazione di una sintesi del Progetto in lingua francese e in lingua inglese Fase 11 – Revisione e valutazione condivisa del lavoro svolto Fase 12 – Consegna del completo progetto imprenditoriale al C.d.C. Valutazione finale.
Tempi Periodo e monte ore complessivo	Primo e Secondo Quadrimestre
Esperienze attivate (cosa fa l'allievo)	Consegna agli studenti e discussione iniziale Comunicare, discutere e confrontarsi in classe Utilizzo di Internet Realizzazione del prodotto finale multimediale
Metodologia (cosa fa il docente)	Lezione frontale/multimediale Ricerca e produzione di contenuti nel Web 2.0 Interazioni nel social network Cooperative learning. Problem Solving Attività Laboratoriale
Risorse umane interne esterne	Docente di lingua e letteratura italiana PUGLIESE SERAFINA Docente di Laboratorio di Sala RANITI FAUSTO/RIZZO FRANCESCO Docente di Laboratorio di Arte Bianca e pasticceria MARCIANO' RINALDO/COMERCI GIUSEPPE Docente di Scienze e Cultura dell'alimentazione CUPELLI DANIELA Docente di DTA DRAMISSINO ROSALBA Docente di Matematica CANNATELLI ROSALIA Docente di Inglese MELIGRANA FRANCESCA Docente di Francese DOTRO CATERINA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Strumenti	PC con connessione ad Internet Lavagna interattiva Strumentazione didattica per esperienze di laboratorio Libro di testo anche in formato digitale Software specifici
Valutazione	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. Gli strumenti di valutazione adottati sono: <ul style="list-style-type: none"> • griglie di valutazione del processo • griglie di valutazione del prodotto; rubriche di valutazione dello studente nelle attività di gruppo.

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.*

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

2^ 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.

3^ 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 PASTICCERIA 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.
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

Criteri 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 pasticceria ecosostenibile
Coordinatore: prof.ssa MELIGRANA FRANCESCA
Collaboratori: prof Di Lab. Di Sala e Vendita RANITI FAUSTO/RIZZO FRANCESCO, prof di Arte bianca e pasticceria MARCIANO' RINALDO/COMERCI GIUSEPPE, prof.ssa di Scienze e Cultura dell'Alimentazione CUPELLI DANIELA, prof.ssa di DTA DRAMISSINO ROSALBA, prof:ssa di Inglese MELIGRANA FRANCESCA, prof.ssa di Francese DOTRO CATERINA, profssa di Matematica CANNATELLI ROSALIA, prof.ssa di Italiano e Storia PUGLIESE SERAFINA.

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	TEMPI	EVIDENZE VALUTATIVE	STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE
1	Consegna dell'UDA	Documento di consegna agli studenti	La condivisione del progetto, l'individuazione del compito prodotto e		Interesse e partecipazione	

	Costituzione dei gruppi di lavoro (ITA)		della sua importanza			
2	Dall'idea al progetto imprenditoriale (DTA)	Lezione guidata	Comprensione delle informazioni		Interesse e partecipazione	
3	Ricerche di mercato per ingredienti a Km0 (past)	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
	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.	Lezione guidata LIM	Stesura dell'idea imprenditoriale		Produzione di testo Competenza 5 (All.1)	Griglia valutazione del processo

	(DTA)	Internet	dopo lezioni sulla programmazione e progettazione e sul marketing			
	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 (MAT)	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
	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	
6	Redazione di un buffet di dolci nell'ottica di uno sviluppo ecosostenibile	Lezione guidata Internet LIM	Proposta di un menu ecosostenibile		Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e	Griglia valutazione del prodotto

	(PAST)				sostenibili della clientela Competenza 4	
	Gli eco cocktail (SALA)	Attività laboratoriale	Preparazione di un cocktail ecosostenibile		Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela Competenza 4	Griglia valutazione del prodotto
7	Il Budget delle imprese ristorative Gli elementi del business plan il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico (DTA)	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 completo progetto imprenditoriale (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
<p>Descrivi il percorso generale dell'attività</p> <p>Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu</p> <p>Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte</p> <p>Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento</p> <p>Cosa devi ancora imparare</p> <p>Come valuti il lavoro da te svolto</p>

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	
1 Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione e dei servizi e dei prodotti all'interno	Applicare correttamente le tecniche di miscelazione	1	Non sempre è in grado di miscelare semplici ingredienti
		2	Guidato riesce ad applicare semplici tecniche di miscelazione
		3	In autonomia applica correttamente le tecniche di miscelazione con ingredienti dati e realizza il prodotto programmato

delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi		4	Seleziona autonomamente gli ingredienti e applica correttamente le tecniche di miscelazione e realizza il prodotto programmato
4 <i>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/m enù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati</i>	Identificare le materie prime ecosostenibili	1	Non sempre è in grado di identificare le materie prime ecosostenibili necessarie per la realizzazione del prodotto
		2	Guidato identifica le materie prime ecosostenibili, necessarie per la realizzazione del prodotto programmato
		3	Identifica autonomamente in qualità e tipicità le materie prime necessarie per la realizzazione del prodotto programmato
		4	Identifica autonomamente in qualità e tipicità le materie prime necessarie e realizza in modo coerente e pertinente il prodotto programmato
4 <i>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/m enù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati</i>	Gradazione alcolica e computo calorico di un cocktail	1	Non sempre è in grado di determinare la gradazione alcolica e le calorie di un semplice cocktail
		2	Guidato riesce a determinare la gradazione alcolica e le calorie di un semplice cocktail
		3	Determina autonomamente la gradazione alcolica di un cocktail ed esegue il computo calorico correttamente
		4	Determina con sicurezza la gradazione alcolica di cocktail complesso ed esegue correttamente il computo calorico

COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (All. 1)	EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
2 Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di	Individuare i campi semantici delle diverse parole	1	Riesce ad individuare i campi semantici di alcune parole ma non sempre corretti
		2	Aiutato riesce ad individuare i campi semantici di diverse parole ma non sempre corretti
		3	In autonomia riesce ad individuare i campi semantici di diverse parole

riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa) con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti		4	Individua con facilità i campi semantici di numerose parole
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 delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	1	Produce, sotto diretta supervisione, documenti multimediali, inerenti attività di studio e professionali, poco efficaci dal punto di vista comunicativo
		2	Aiutato è in grado di redigere semplici testi inerenti all'argomento trattato utilizzando un lessico essenziale
		3	In autonomia è in grado di redigere testi inerenti all'argomento trattato utilizzando un lessico appropriato
		4	In autonomia è in grado di redigere testi anche complessi inerenti all'argomento trattato utilizzando un lessico adeguato ed originale
7 Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e all'abito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera	Ricerca informazioni nel web	1	Non sempre è in grado di effettuare ricerche sul Web
		2	Guidato si muove la ricerca nel Web interattivo (2.0) su un argomento attenendosi la traccia guida
		3	Si muove alla ricerca nel Web interattivo (2.0) attenendosi ad una traccia guidata. Utilizza in forma basilare motori di ricerca ed enciclopedie on-line
		4	Utilizza Web interattivo (2.0) per acquisire autonomamente nuove conoscenze nei diversi ambiti del sapere E per contribuire all'incremento delle informazioni delle risorse. Utilizza enciclopedia on-line
	Utilizzare software per realizzare un prodotto	1	Non sempre riesce ad utilizzare i programmi informatici e realizzare il prodotto richiesto
		2	Guidato utilizza i programmi informatici in maniera corretta pur con qualche incertezza. Il lavoro prodotto è generalmente coerente con le richieste
		3	Utilizza i programmi informatici correttamente e in autonomia. È in grado di utilizzare le funzionalità dei programmi informatici in maniera corretta e appropriata. Il lavoro prodotto è coerente con le richieste
		4	Utilizza i programmi informatici in maniera corretta, autonoma, con senso critico. È in grado di utilizzare le funzionalità dei programmi informatici in maniera sempre corretta e appropriata. Il lavoro prodotto è coerente con le richieste e presenta innumerevoli spunti di originalità
10 Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione	Determinare il drink-cost, il mark-up e il prezzo di vendita	1	Non sempre è in grado di determinare il drink-cost, il mark-up e il prezzo di vendita
		2	Guidato riesce a determinare il drink-cost, il mark-up e il prezzo di vendita

e i principi di base dell'economia	3	In autonomia riesce a determinare il drink-cost, il mark-up e il prezzo di vendita in modo specifico e dettagliato
	4	In autonomia riesce a determinare il drink-cost, il mark-up e il prezzo di vendita in modo specifico e dettagliato finalizzato ad una vendita oculata

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 esplicativo, 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**

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		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.	b) Costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere	b) Conoscenza delle insidie e dei rischi sul web

	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

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>

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <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 C
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 Diritto (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	<p>La valutazione sarà formativa e sommativa e riguarderà il raggiungimento:</p> <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>Rubrica di valutazione allegata al PTOF.</p>
--------------------	--

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA– 18 ore (Seguire lo schema)

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
Gli aspetti legali del rimo 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 divino.	-Consapevolezza ed espressione culturale -Competenza sociale e civile -Valutare il contributo sempre attuale della dimensione religiosa della vita umana e della persona di Gesù Cristo, riconoscendo il senso ed il significato del linguaggio Cristiano attraverso l'arte	-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 riconoscere attraverso l'arte la vita e l'opera di Gesù di Nazareth.	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 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.	Religione Ore 2

Costituzione The Monarchy and the British Royal Family	Conoscenza delle Organizzazioni internazionali e sovrannazionali, 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 2ore
Libertà Religiose	La diversità religiosa una ricchezza per tutti.	Comprendere il valore dei messaggi religiosi.	Acquisire la consapevolezza dell'importanza dei vari messaggi religiosi.	Il concetto dell'amore e della carità.	Storia 2 ore

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2021/22

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA

Denominazione	LA SOLIDARIETA': RISORSA PER IL PRESENTE E PER FUTURO	
Compito – prodotto	<p>Il prodotto che rende evidente le competenze: presentazione di un PPT sui vantaggi di progetti di Solidarietà.</p> <p><i>(se le attività didattiche si svolgeranno in presenza i lavori verranno presentati agli studenti del biennio, in DAD ai docenti del CDC)</i></p>	
Competenze (Linee guida per Ed Civ. All. C)	<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate;^{1,1,1}_{SEP} - 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;^{1,1,1}_{SEP} - Partecipare al dibattito culturale. 	
Competenze chiave europee:		
<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	
<p>Riconoscere il valore di ogni individuo come risorsa per la collettività ed apprezzare il valore della solidarietà:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sperimentare pratiche di solidarietà scoprendo il valore sociale ed individuale; - Favorire la maturazione del senso di responsabilità civica sociale e solidale degli studenti attraverso attività di gruppo; - Adattare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la convivenza civile, per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. 	<ul style="list-style-type: none"> - Perché e come Studiare Ed. Civica oggi. - Le povertà nella società attuale - L'intuizione di Elle MC Carthy. - Economia lineare e circolare: caratteristiche ed effetti su ambiente ed economia - Storia e finalità del banco alimentare e del banco farmaceutico - Differenza tra i termini: eccedenze e sprechi - Leggi contro lo spreco: il primato italiano - Decalogo anti spreco (L. Lett. italiana) - L'Agenda 2030 dell'ONU e i suoi 17 obiettivi individuati a tutela della persona e dell'ambiente. Goal 2-12 - Termine Minimo di Conservazione - Come leggere le etichette sui prodotti alimentari 	

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri: - Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema. - Saper individuare i principi ed i valori di una società equa e solidale.	- Star up agri-food e sviluppo sostenibile - Le Imprese No Profit (Diritto e tecnica amministrativa) - Solidarietà come risorsa e non come dovere - "Le bénévolat" (il volontariato (Francese) - "Waste recycling" (Il riciclaggio dei rifiuti)
Utenti destinatari	Classe Quarta sez. C
Tempi (periodo e monte ore complessivo)	Primo quadrimestre ore 19
Fase di applicazione (attività)	<ol style="list-style-type: none"> 1) Presentazione dell'UDA e consegne agli studenti (L. Lett. italiana) 2) Proiezione di un video introduttivo sul tema della povertà alimentare e le sue implicazioni (discussione L. Lett. italiana) 3) <i>Brain storming</i> con gli studenti sul Tema dell'economia circolare (Lett.Italiana) 4) Proiezione di un filmato sulle differenze fra l'economia lineare e quella circolare (Storia) 5) Presentazione di slide sulla lotta allo spreco e il riutilizzo delle eccedenze alimentari (L. Lett. italiana) 6) Presentazione delle leggi Del B. samaritano e della Legge Gadda (Storia) 7) Decalogo anti spreco (L. Lett. italiana) 8) Presentazione della giornata della colletta alimentare (solidarietà) 9) Partecipazione della classe alla Giornata della colletta nazionale del Banco alimentare 27/11/2021 (Religione) 10) Impatto ambientale, sociale ed economico dell'economia circolare 11) Discussione in classe su idee, scoperte, esperienze circa l'impegno personale e progetti per la realizzazione di un'economia circolare. 12) Termine Minimo di Conservazione -Come leggere le etichette sui prodotti alimentari 13) Agenda 2030 (Goal 2-12) (Storia) 14) Star up agri-food e sviluppo sostenibile (Storia) 15) Focus sugli aspetti legati al Diritto e all'Economia (Diritto e tecnica amministrativa) 16) Solidarietà come risorsa e non come dovere (Religione) 17) Inserimento contributi in Lingua francese e in Lingua inglese 18) Pianificazione del lavoro 19) Creazione presentazione multimediale 20) Realizzazione prodotto finale da realizzare in gruppo in modalità asincrona 21) Condivisione del lavoro e scheda di autovalutazione <p>Verifica finale con discussione sul prodotto realizzato</p>
Metodologia	Lezione guidata e partecipata; proiezione di slide e video; Ricerca sul web e produzione di materiali Lavoro individuale di ricerca a casa e in classe (in DAD classe virtuale) Cooperative learning
Risorse umane (Docenti coinvolti)	Lingua e lett. 4 Storia 2 ore I Lingua 3 ore Religione 2 ora Alimenti 2 ore II Lingua 3 ore Diritto e tecnica amministrativa 3 ore
Strumenti	Libri di testo –video - materiali multimediali – p.c.
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 curriculum 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>Rubrica di valutazione allegata al PTOF.</p>

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA– 18 ore (Seguire lo schema)

Argomenti	Nuclei concettuali	Competenze	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti
Agenda 2030 : Objectif 3 : <i>Bonne santé et bien- être.</i> Objectif 9 : <i>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
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. Arte Bianca e Pasticceria Ore 4

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2022/23

La classe V C ha realizzato la seguente UDA nel secondo quadrimestre (15 ore)

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Denominazione	CITTADINI D'ITALIA, CITTADINI D'EUROPA
Compito – prodotto	Il prodotto che rende evidente le competenze è rappresentato da un PPT realizzato anche con foto storiche, immagini, di simboli legate alla Costituzione Italiana e all'Unione Europea.
Competenze	-Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. -Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali fondamentali del diritto che la regolano.
Competenze chiave europee:	
<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
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. Comprendere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	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 Essere Cittadini europei nel 2022 Storia dell'integrazione europea L'Union Européenne. Les Institutions de l'UE L'Espace Schengen Le istituzioni comunitarie. British politics La Brexit L'Organizzazione delle Nazioni Unite Organizzazioni governative e non governative
Utenti destinatari	Classe V C
Tempi (periodo e monte ore complessivo)	Primo quadrimestre ore 15
UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Fase di applicazione (attività)	<ol style="list-style-type: none"> 1) Presentazione dell'UDA (Lingua e letteratura italiana) 2) Laboratorio di lettura e discussione sul contesto storico in cui nacque la Costituzione (Storia) 3) Studio guidato e analisi della struttura della Costituzione e degli organi dello stato italiano (Storia/DTA) 4) Approfondimento sul diritto di voto nella costituzione e lettura dell'art. 4 (Storia) 5) Realizzazione di una scheda di sintesi sulle tappe fondamentali dell'Unione Europea (Storia) 6) Focus sugli aspetti economici dell'UE (diritto e tecnica amministrativa) 7) Focus sulle funzioni del Parlamento Europeo (lingue straniera/Storia) 8) The EU and Brexit - COP26 - "Fridays for future" (L. Inglese) 9) MES e PNRR (Storia e DTA) 10) Realizzazione prodotto finale da realizzare in gruppo in modalità asincrona 11) 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	Storia 5 h, DTA 2 h, Lingua inglese 3 h, Lingua francese 3 h, Lingua e letteratura italiana 2 h
Valutazione	La valutazione sommativa periodica e finale, la cui rubrica è allegata al PTOF, riguarderà il raggiungimento: -Degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina secondo quanto indicato nel curriculum 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.

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA– 18 ore (Seguire lo schema)

ARGOMENTO	Nuclei concettuali	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
Adolescenti e smartphone	Cittadinanza Digitale	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali. Argomentare attraverso diversi sistemi di comunicazione.	Conoscenza e utilizzo degli strumenti tecnologici con un corretto tipo di approccio agli stessi.	Matematica Ore 2
Il primo soccorso		Utilizzare le norme di primo soccorso, assumere comportamenti responsabili ai fini della sicurezza e al mantenimento della salute dinamica	Co Cooperare in équipe utilizzando e valorizzando le propensioni e le attitudini individuali; As Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti;	I principi di prevenzione della sicurezza	Scienze Motorie 3 ore
Libertà religiosa e culturale: un dialogo mai interrotto	Costituzione Guida per conoscere Gesù	Consapevolezza ed espressione culturale Competenza sociale e civile Valutare il contributo sempre attuale della dimensione religiosa, della vita umana e della figura di Gesù Cristo, riconoscendo il senso ed il significato del linguaggio cristiano	Saper riflettere sulle questioni etiche ed esporre le principali motivazioni che sostengono le scelte etiche religiose in un contesto di pluralismo culturale e religioso.	Partendo dalle fonti dell'A.T. conoscere la persona, il messaggio e l'opera di Gesù Cristo nei documenti storici. Saper cogliere le diverse espressioni dei valori umani e universali anche in una prospettiva interculturale.	Religione 2 ore
L'aborto Il divorzio	La legge 194 Il referendum abrogativo del 1981 La legge 898 Il referendum abrogativo del 1974	Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità	Partendo dai valori e principi della costituzione, valutare i fatti storici e ispirare di conseguenza i propri comportamenti personali e sociali	Conoscere i percorsi storici che hanno portato all'acquisizione ed al riconoscimento dei diritti fondamentali	Italiano 2 ore
Comunicare la qualità: il packaging	Sviluppo Sostenibile Agenda 2030	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	Saper riconoscere, capire ed esporre le finalità dell'Agenda 2030 Praticare nel proprio quotidiano gesti rivolti allo sviluppo sostenibile	Il consumo e la produzione responsabili	Sc. Cultura Alim. 4 h
I marchi di qualità.	Sviluppo e sostenibilità	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo e migliorarlo assumendo il principio di responsabilità.	I marchi di qualità.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo e migliorarlo assumendo il principio di responsabilità.	Laboratorio Arte bianca e pasticceria 5 h

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

LIVELLO	VOTO	DESCRIPTORI LIVELLO RAGGIUNTO
Livello Avanzato	10	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. 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. 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.
	9	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. 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. 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.
Livello Intermedio	8	Conoscenze: L'alunno ha acquisito buone conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro. 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. 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.

	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>

PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Arte Bianca e Pasticceria

Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno

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.

RELAZIONE FINALE PCTO

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 VC arte bianca e pasticceria 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 di Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria 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

Tutti gli allievi hanno realizzato le ore previste in Azienda negli anni scolastici 2020/2021 e nell'anno scolastico 2021/2022 nonostante i problemi legati all'emergenza Covid e hanno provveduto ad inserirle nella piattaforma Spaggiari e sono parte integrante del Curriculum dello Studente, mentre le restanti 50 ore da realizzare nell'anno scolastico in corso sono in via di svolgimento.

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.

Il Tutor Scolastico
Prof. Giuseppe Comerci

INIZIATIVE COMPLEMENTARI E/O INTEGRATIVE

TIPO DI ESPERIENZA	DESCRIZIONE	SEDE	STUDENTI PARTECIPANTI
Manifestazioni culturali	Campionati Studenteschi DANZA SPORTIVA affiliati FIDIS	Palestra	TUTTI
	Un Olimpionico in mezzo a noi: Fausto De Salu	Reggio Calabria	TUTTI
Seminari	Prevenzione Tumori Lions	Aula Magna	TUTTI
	Teatro Cileno rappresentazione" Il piccolo Principe" in lingua francese.		1
	Donazione e Sana Alimentazione AVIS	Aula Magna	TUTTI
	Prevenzione Tumori Maschili e Malattie trasmissibili sessualmente LILT	Aula Magna	TUTTI
	Ispettorato del Lavoro	Aula Magna	TUTTI
	Carriere Militari e Sanitarie AssOrienta	OnLine	TUTTI
	ITS Elaia	Aula Magna	TUTTI
	ALMA	Aula Magna	TUTTI
	Accademia Gualtiero Marchesi	Aula Magna	TUTTI
Progetti	PON "MATEMATICA2"	Sede Centrale	3
Concorso	I Concorso Enogastronomico CHEF RINALDO MARCIANO'	CONVITTO	
Orientamento	Incontro Unical	Aula Magna	TUTTI
	Incontro Università Mediterranea RC	Aula Magna	TUTTI
	Lezioni Università Magna Grecia CZ	Aula Magna	TUTTI

PROVE INVALSI

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

- Matematica giovedì 16/03/2023 dalle ore 09.00 alle ore 11.00
- Lingua e Letteratura italiana giovedì 16/03/2023 dalle ore 11.15 alle ore 13.15
- Lingua Inglese lunedì 20/03/2023 dalle ore 09.00 alle ore 11.30

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 le classi VC e VG del percorso Arte Bianca e Pasticceria i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio delle classi coinvolte.

- 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.

SIMULAZIONE PRIMA PROVA

Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *IL GELSOMINO NOTTURNO*, (I canti di Castelvecchio)

E s'aprono i fiori notturni,
nell'ora che penso ai miei cari.
Sono apparse in mezzo ai viburni
le farfalle crepuscolari.

Da un pezzo si tacquero i gridi:
là sola una casa bisbiglia.
Sotto l'ali dormono i nidi,
come gli occhi sotto le ciglia.

Dai calici aperti si esala
l'odore di fragole rosse.
Splende un lume là nella sala.
Nasce l'erba sopra le fosse.

Un'ape tardiva sussurra
trovando già prese le celle.
La Chiocchetta per l'aia azzurra
va col suo pigolio di stelle.

Per tutta la notte s'esala
l'odore che passa col vento.
Passa il lume su per la scala;
brilla al primo piano: s'è spento...

È l'alba: si chiudono i petali
un poco gualciti; si cova,
dentro l'urna molle e segreta,
non so che felicità nuova.

Canti di Castelvecchio, dedicati da Pascoli alla madre, furono pubblicati per la prima volta a Bologna nel 1903, con aggiunta di testi nelle successive edizioni (la sesta, postuma, è del 1912). Il titolo rimanda al mondo appartato di Castelvecchio di Barga, dove il poeta aveva ricostituito il «nido» familiare insieme alla sorella Maria. La raccolta si colloca, per i temi e per lo stile, nella scia di Myricae.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica. Considera che il testo si articola secondo una scansione temporale: il crepuscolo, la notte e l'alba. Individua i passi che corrispondono ai tre tempi della "notte d'amore"
2. Il silenzio e la calma della sera inducono il poeta ad un malinconico ricordo. In quale verso? Che legame si crea con il verso precedente?
3. Di che cosa sono simbolo "i calici aperti" dei fiori notturni e il rosso delle fragole?
4. La rappresentazione dei motivi della vita e della morte, che si intrecciano emergendo l'uno dall'altro, si svolge in un sistema di immagini simboliche precise e delicate : indicane alcune.
5. Quali espressioni della lirica alludono al senso di esclusione del poeta dall'esperienza amorosa
6. Completa la tua analisi individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per comporre la poesia.

Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo presentati dall'autore; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Tipologia B1 - Tomaso Montanari, Istruzioni per l'uso del futuro

“Entrare in un palazzo civico, percorrere la navata di una chiesa antica, anche solo passeggiare in una piazza storica o attraversare una campagna antropizzata vuol dire entrare materialmente nel fluire della Storia. Camminiamo, letteralmente, sui corpi dei nostri progenitori sepolti sotto i pavimenti, ne condividiamo speranze e timori guardando le opere d'arte che commissionarono e realizzarono, ne prendiamo il posto come membri attuali di una vita civile che si svolge negli spazi che hanno voluto e creato, per loro stessi e per noi. Nel patrimonio artistico italiano è condensata e concretamente tangibile la biografia spirituale di una nazione: è come se le vite, le aspirazioni e le storie collettive e individuali di chi ci ha preceduto su queste terre fossero almeno in parte racchiuse negli oggetti che

conserviamo gelosamente. Se questo vale per tutta la tradizione culturale (danza, musica, teatro e molto altro ancora), il patrimonio artistico e il paesaggio sono il luogo dell'incontro più concreto e vitale con le generazioni dei nostri avi. Ogni volta che leggo Dante non posso dimenticare di essere stato battezzato nel suo stesso Battistero, sette secoli dopo: l'identità dello spazio congiunge e fa dialogare tempi ed esseri umani lontanissimi. Non per annullare le differenze, in un attualismo superficiale, ma per interrogarle, contarle, renderle eloquenti e vitali. Il rapporto col patrimonio artistico - così come quello con la filosofia, la storia, la letteratura: ma in modo 15 straordinariamente concreto - ci libera dalla dittatura totalitaria del presente: ci fa capire fino in fondo quanto siamo mortali e fragili, e al tempo stesso coltiva ed esalta le nostre aspirazioni di futuro. In un'epoca come la nostra, divorata dal narcisismo e inchiodata all'orizzonte cortissimo delle breaking news, l'esperienza del passato può essere un antidoto vitale. Per questo è importante contrastare l'incessante processo che trasforma il passato in un intrattenimento fantasy antirazionalista. L'esperienza diretta di un brano qualunque del patrimonio storico e artistico va in una direzione diametralmente opposta. Perché non ci offre una tesi, una visione stabilita, una facile formula di intrattenimento (immancabilmente zeppa di errori grossolani), ma ci mette di fronte a un palinsesto discontinuo, pieno di vuoti e di frammenti: il patrimonio è infatti anche un luogo di assenza, e la storia dell'arte ci mette di fronte a un passato irrimediabilmente perduto, diverso, altro da noi. Il passato «televisivo», che ci viene somministrato come attraverso un imbuto, è rassicurante, divertente, finalistico. Ci sazia, e ci fa sentire l'ultimo e migliore anello di una evoluzione progressiva che tende alla felicità. Il passato che possiamo conoscere attraverso

l'esperienza diretta ilei tessuto monumentale italiano ci induce invece a cercare ancora, a non essere soddisfatti di noi stessi, a diventare meno ignoranti. E relativizza la nostra onnipotenza, mettendoci di fronte al fatto che non siamo eterni, e che saremo giudicati dalle generazioni future. La prima strada è sterile perché ci induce a concentrarci su noi stessi, mentre la seconda via al passato, la via umanistica, è quella che permette il cortocircuito col futuro. patrimonio culturale è infatti visibile la concatenazione di tutte le generazioni: non solo il legame con un Passato glorioso c legittimante, ma anche con un futuro lontano, «finché non si spenga la luna»¹. Sostare nel Pantheon, a Roma, non vuol dire solo occupare lo stesso spazio fisico che un giorno fu occupato, poniamo, da Adriano, Carlo Magno o Vèlàzquez, o respirare a pochi metri dalle spoglie di Raffaello. Vuol dire anche immaginare i sentimenti, i pensieri, le speranze dei mici figli, c dei figli dei mici figli, c di un'umanità che non conosceremo, ma i cui passi calpesteranno le stesse pietre, c i cui occhi saranno riempiti dalle stesse forme e dagli stessi colori. Ma significa anche diventare consapevoli del fatto clic tutto ciò succederà solo in quanto le nostre scelte lo permetteranno. E per questo che ciò che oggi chiamiamo patrimonio culturale c uno dei più potenti serbatoi di futuro, ma anche uno dei più terribili banchi di prova, clic l'umanità abbia mai saputo creare. Va molto di moda, oggi, citare l'ispirata (e vagamente deresponsabilizzante) sentenza di Dostoevskij per cui «la bellezza salverà il mondo»: ma, come ammonisce Salvatore Settis, «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»".

Testo tratto da: Tomaso Montanari, Istruzioni per l'uso del futuro. Il patrimonio culturale e la democrazia che verrà, minimum fax, Roma 2014, pp. 46-48

Tomaso Montanari è uno storico dell'arte, saggista e docente universitario. Ha insegnato Storia dell'arte moderna all'Università «Federico II» di Napoli. Si è sempre occupato della storia dell'arte del XVII secolo, cercando di rispondere alle domande poste dalle opere con tutti gli strumenti della disciplina: dalla filologia attributiva alla ricerca documentaria, dalla critica delle fonti testuali all'analisi dei significati, a una interpretazione storico-sociale.

Per Einaudi ha scritto la postfazione ai due volumi de *Le vite de' pittori scultori e architetti moderni* di Giovan Pietro Bellocchio (2009), *A cosa serve Michelangelo?* (2011), *Il Barocco* (2012), *Costituzione incompiuta* (2013, con Alice Leone, Paolo Maddalena e Salvatore Settis), *La libertà di Bernini. La sovranità dell'artista e le regole del potere* (2016) e *Contro le mostre* (2017, con Vincenzo Trione); per Minimum Fax, *Le pietre e il popolo. Restituire ai cittadini l'arte e la storia delle città italiane* (2013); per Einaudi *Velázquez e il ritratto del barocco* (2018) e *L'ora d'arte* (2019).

Del 2021 *Chiese chiuse*, sempre edito da Einaudi, entrato nelle classifiche di vendita.

Nel 2021 ha ricevuto il Premio De Sanctis per il Saggio breve.

Comprensione e analisi

- 1) Cosa si afferma nel testo a proposito del patrimonio artistico italiano? Quali argomenti vengono addotti per sostenere la tesi principale?
- 2)) Nel corso della trattazione, l'autore polemizza con la «dittatura totalitaria del presente» (riga 15). Perché? Cosa contesta di un certo modo di concepire il presente?
- 3) Il passato veicolato dall'intrattenimento televisivo è di gran lunga diverso da quello che ci è possibile conoscere attraverso la fruizione diretta del patrimonio storico, artistico e culturale. In cosa consistono tali differenze?
- 4) Nel testo si afferma che il patrimonio culturale crea un rapporto speciale tra le generazioni. Che tipo di relazioni instaura e tra chi?
- 5) Spiega il significato delle affermazioni dello storico dell'arte Salvatore Settis, citate in conclusione.

Produzione

Condividi le considerazioni di Montanari in merito all'importanza del patrimonio storico e artistico quale indispensabile legame tra passato, presente e futuro? Alla luce delle tue conoscenze e delle tue esperienze dirette, ritieni che «la bellezza salverà il mondo» o, al contrario, pensi che «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»? Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

Ministero dell'Istruzione

**ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE**

PROVA DI ITALIANO

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-
ARGOMENTATIVO SUTEMATICHE DI ATTUALITÀ**

Commenta questo brano, tratto da un testo del Prof. Saverio Fortunato Il condizionamento psicologico dei mass-media verso lo spettatore-massa e verso il pubblico, non è diretto ed immediato, ma indiretto e mediato, attraverso i capi d'opinione”, ossia, quelle persone che riteniamo che continuo” più di noi stessi e verso i quali nutriamo considerevole stima”

Prof. Dott. Saverio Fortunato

Specialista in Criminologia Clinica, con specializzazione conseguita

alla Facoltà di Medicina e Chirurgia

dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Abilitato all'insegnamento di Filosofia, Psicologia Scienze dell'Educazione

Abilitato per l'insegnamento ad alunni portatori d'handicap.

Rifletti sulla questione espressa dal Prof. e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

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	PUNTEGGIO CANDIDATO
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 generalment 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. Scorrrettezze morfologiche frequenti. Uso scorretto della punteggiatura	Sintassi scorretta; qualche errore ortografico. Scorrrettezze 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 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

Commissione

PUNTEGGIO IN/20

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 paragrafazione	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. Paragrafazione 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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA – Arte bianca e Pasticceria

Prova di: Scienze e Cultura dell’Alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia – arte bianca e pasticceria, 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

Tipologia A

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"

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare il servizio di un buffet di dolci in una struttura turistica calabrese per un gruppo di 20 persone ospiti stranieri 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 dolci di tradizione territoriale accompagnata da una bevanda alcolica e/o analcolica miscelata;

- definisca le procedure operative per garantire l'igiene delle attrezzature durante le fasi di preparazione, nonché illustri quali siano le particolari misure di igiene e sicurezza da adottare nel laboratorio di pasticceria per evitare contaminazione alimentare.
- definisca infine le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet.

D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista dei dolci presentati a buffet con le indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei dolci 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.



GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

<i>INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)</i>	<i>Punti fino a un max di</i>	<i>DESCRITTORI</i>	<i>PUNTEGGIO OTTENUTO</i>
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			____/20

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