



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 D

ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Enogastronomia - Cucina

Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa

Approvato con delibera del Consiglio di Classe del 10/05/23

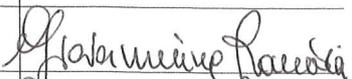
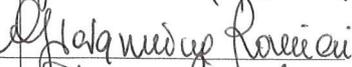
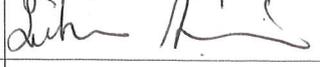
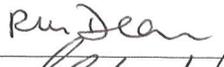
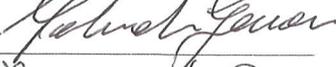
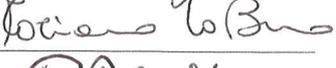
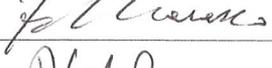
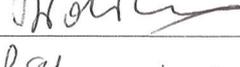
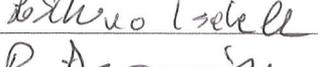
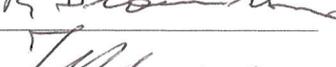
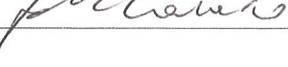
Docente coordinatore di classe: prof. Marasco Francesco



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(prof.ssa Eleonora Rombolà)

ELENCO DOCENTI

Composizione del Consiglio di classe 5^A D

n.	Docente	Insegnamenti	Firma del Docente
	Ranieri Giovannina	Lingua e Letteratura Italiana	
	Ranieri Giovannina	Storia	
	Polito Sabrina	1 ^a Lingua Straniera – Inglese	
	Dean Rebecca Mary	Conversazione Madrelingua – Inglese	
	Genovese Iolanda	2 ^a Lingua Straniera – Francese	
	Lo Bianco Marianna	Matematica	
	Devito Raffaele *	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
	Dramissino Rosalba	Diritto e Tecniche Amministrative	
	Ceravolo Francesco *	Laboratorio Enogastronomia – Cucina	
	Cupitò Andrea *	Laboratorio Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita	
	Francesco Marasco	Scienze Motorie e Sportive	
	Didiano Vittoria	Religione	
	Lo Schiavo Isabella	Sostegno	
	Dramissino Rosalba	Referente – Educazione Civica	
	Francesco Marasco	Coordinatore della Classe	

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

Indice

Consiglio di Classe	Pag. 2
Presentazione dell'istituto	Pag. 4
Profilo "Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"	Pag. 5
Relazione sulla classe	Pag. 9
Quadro orario 5°anno	Pag. 11
Variazione del consiglio di classe nel triennio	Pag. 11
Excursus storico della classe - Descrizione situazione in ingresso della classe al IV anno	Pag. 12
Elenco dei candidati interni (All. n° 1)	Pag. 12
Credito scolastico- Credito scolastico relativo al Terzo e al Quarto anno (All.n°.....) <small>Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017 e art.11.OM 45/23</small>	Pag. 13
Strategie e metodi di insegnamento	Pag. 13
Attività di recupero	Pag. 14
Verifica e valutazione	Pag. 15
Descrizione schede singoli insegnamenti – Area Generale	Pag. 16
Descrizione schede singoli insegnamenti – Area Indirizzo	Pag. 38
UDA Strategica	Pag. 65
Educazione Civica	Pag. 74
Educazione Civica a.s. 20/21	Pag. 76
Educazione Civica a.s. 21/22	Pag. 79
Educazione Civica a.s. 22/23	Pag. 82
Griglia di valutazione di Educazione Civica	Pag. 87
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	Pag. 88
Relazione tutor PCTO	Pag. 89
Iniziative complementari e/o integrative	Pag. 90
Prove Invalsi	Pag. 90
Attività propedeutiche all'esame di stato	Pag. 91
Simulazione della Prima Prova	Pag. 92
Griglie di valutazione 1^ prova utilizzate per la correzione	Pag. 96
Simulazione della Seconda Prova	Pag. 100
Griglia di valutazione 2^ prova utilizzata per la correzione	Pag. 102
Griglia di valutazione del colloquio all. A OM 45/23	Pag. 103
Documenti a disposizione della Commissione	Pag. 104

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

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

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

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

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

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

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

-Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa

-Bar, Sala e Vendita: Convivier

-Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno

-Esperto di Servizi Alberghieri e Promozione Turistica

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

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

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

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

PROFILI DI USCITA DEI PERCORSI

COMPETENZE RELATIVE AGLI INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE comuni a tutti i profili Livello QNQ4
G01: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
G02: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
G03: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
G04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro
G05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
G06: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
G07: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
G08: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
G09: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
G10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
G11: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
G12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Enogastronomia - Cucina

Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa

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)

L'IPSEOA "E. Gagliardi" opera nella provincia "culla" della Dieta Mediterranea e i numerosi prodotti tipici e la varietà di piatti e di tradizioni culinarie, offrono agli operatori del settore l'opportunità di realizzare ricchi percorsi enogastronomici, particolarmente graditi al turista che visita la Calabria.

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 anche agli operatori del turismo enogastronomico. Pertanto, a seguito di una approfondita analisi, il settore cucina ha ritenuto di individuare nella figura dell'Esperto di cucina tradizionale e innovativa il profilo idoneo a coniugare le competenze professionali richieste dal mercato e le innovazioni legate ai nuovi stili alimentari emergenti.

DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA

ESPERTO DI CUCINA TRADIZIONALE E INNOVATIVA

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

L'Esperto di cucina tradizionale e innovativa è in grado di elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici, atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

È in grado di riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato relative al settore dell'enogastronomia.

È in grado di apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica, non trascurando la cucina mediterranea, tipica del territorio che è caratteristica per gusto e genuinità.

È in grado di determinare il costo del prodotto e verificarne la sostenibilità economica.

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.

È in grado di utilizzare gli strumenti tecnologici disponibili dai più tradizionali a quelli più moderni.

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

Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.

IND06– Livello QNQ 3/4

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

IND07– Livello QNQ 4

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

IND08– Livello QNQ 3/4

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

IND09– Livello QNQ 3/4

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

IND10– Livello QNQ 4

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

IND11– Livello QNQ 4

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

CODICI ATECO

56. ATTIVITÀ' DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE

56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

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

56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina

NUP

5.2.2. Esercenti ed addetti nelle attività di ricezione

5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi

5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione

QUADRO ORARIO

Area di indirizzo: Enogastronomia: CUCINA (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 Cucina)	132 (33 con ITP Cucina)	132 (66 con ITP Cucina)
Laboratorio enogastronomia - Cucina	198	165	165
Laboratorio enogastronomia – Bar, Sala e Vendita	/////	66	66
Diritto e tecniche amministrative	132	99	99
Totale Area di indirizzo	594	594	594
Di cui in copresenza 132 ore			

RELAZIONE SULLA CLASSE

Presentazione classe

La classe risulta composta da 12 elementi frequentanti: cinque di sesso femminile e sette maschile, tutti provenienti dalla IV D dello stesso Istituto. Gli alunni, appartenenti ad ambienti socio-culturali eterogenei, risiedono quasi tutti nei comuni limitrofi a Vibo Valentia e quindi soggetti al disagio del pendolarismo. La classe si presenta, nel complesso, vivace dal punto di vista comportamentale, tuttavia, gli alunni, rispettano le principali norme di comportamento, sono educati e corretti nei confronti dei Docenti e sensibili ai richiami.

L'ambiente di provenienza dei ragazzi non ha fornito, generalmente, adeguati stimoli per la crescita culturale e molti di loro hanno rinvenuto nell'IPSEOA 'E. Gagliardi' un'agenzia educativa capace di individuare e valorizzare le loro potenzialità e di introdurli nella realtà sociale e professionale. Non tutte le famiglie sono riuscite a seguire efficacemente i percorsi scolastici formativi dei figli e non sempre si sono mostrate attente al loro percorso di studio.

Buona parte dei ragazzi ha avuto esperienze lavorative nel settore che, se da un lato hanno permesso un contatto diretto con il mondo del lavoro del quale saranno protagonisti, allo stesso tempo ha fatto diminuire l'applicazione allo studio.

Nella classe c'è presente un allievo con la programmazione di classe con obiettivi minimi e contenuti ridotti per 9 ore settimanali, seguito dalla Docente specializzata per attività di sostegno prof.ssa Isabella Lo Schiavo.

Il Consiglio di classe, ai sensi dell'art 24 comma 4 dell'O.M. n. 45 del 09 Marzo 2023, dell'art. 20 comma 3 d.lgs 62 /2017, dell'art.15 commi 7, 8 e 9 O.M. n.90 del 21 Maggio 2001, dell'art. 16 commi 3 e 4 della Legge 3 Febbraio 1992, n.104; RICHIEDE: la presenza della Docente Specializzata per le attività di Sostegno, durante la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame, coerenti con il percorso differenziato.

All'interno dell'Allegato n°1 (Documentazione riservata – studente D.A.) 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 l'allievi summenzionato.

Nella classe è presente anche uno studente con certificazione BES-Dir. Min. 27/12/2012; C.M. n. 8 del 6/03/2013, per il quale il C.d.C. ha proposto e realizzato, un Piano Didattico Personalizzato. Per tale allievo, il C.d.C., RICHIEDE alla Commissione d'esame, come indicato all'art.25 comma 6 dell'O. M.n.45 del 09 Marzo 2023, la possibilità di utilizzare gli strumenti compensativi previsti nel PDP, in quanto già utilizzati per le verifiche in corso d'anno o comunque funzionali allo svolgimento dell'esame senza che sia pregiudicata la validità della prova. A tal fine, trasmette alla commissione, il Piano Didattico Personalizzato dello studente in busta chiusa (Allegato n°2 – Documentazione DSA).

Dal punto di vista cognitivo, il gruppo classe ha caratteristiche eterogenee in relazione all'impegno profuso, alla partecipazione alle attività didattiche e alla frequenza scolastica, nonché al bagaglio culturale maturato, soprattutto in relazione alle abilità, competenze e conoscenze acquisite.

Gli studenti denotano una certa correttezza alle regole, anche se qualche studente si distrae facilmente durante la lezione, con gli opportuni richiami si riesce a ricondurre il dialogo educativo alla normalità.

La loro estrazione sociale è varia, mentre l'ambiente familiare nella maggior parte è semplice e poco stimolante.

I ragazzi in generale limitano ad imparare alla sola esperienza scolastica, solo alcuni nelle ore pomeridiane si dedicano allo studio, pertanto, la quasi totalità della classe evidenzia un bagaglio istruttivo povero. In fine dal punto di vista cognitivo dimostrano poco interesse per le nozioni teoriche preferendo l'aspetto pratico.

Per molti allievi le numerose assenze e ritardi ha ostacolato il raggiungimento di risultati più soddisfacenti.

Nel corso dell'anno scolastico è emerso un evidente rallentamento nel processo di maturazione culturale, causato senza dubbio, da una significativa demotivazione allo studio, dalla facile distrazione e dalla superficialità. Tutti i docenti, oltre a svolgere interventi didattici mirati, si sono attivati per individuare e condividere strategie utili al recupero della motivazione, prerequisito indispensabile per poter costruire un progetto educativo efficace.

In particolare, nel corso dell'anno si sono evidenziate tre fasce di livello: la prima composta da pochi studenti che possiedono buone conoscenze nella maggior parte delle discipline e che hanno sviluppato competenze trasversali e disciplinari in ambito cognitivo e relazionale. Possiedono adeguate capacità analitiche e critiche rispetto a problematiche culturali, di attualità e/o professionali; la seconda è formata da alunni che hanno raggiunto risultati mediamente adeguati che, pur possedendo buone capacità cognitive e di attenzione, presentano fragilità di tipo linguistico e argomentativo, che riducono la propria capacità di documentare adeguatamente e compiutamente tesi ed opinioni. La terza ed ultima fascia comprende studenti che hanno mostrato un impegno non sempre accettabile,

talvolta limitato ad uno studio occasionale, parziale o mnemonico in prossimità delle verifiche. In alcuni casi si è pervenuti ad una conoscenza un po' superficiale e frammentaria. Ancora oggi, alla stesura del presente documento, alcuni allievi mostrano una preparazione globale piuttosto fragile a causa di un impegno modesto e inadeguato alla complessità delle tematiche affrontate e al ritmo crescente di impegni che caratterizza la fase conclusiva del percorso di studio. Complessivamente tutti gli alunni della classe hanno partecipato al dialogo educativo, seppure manifestando istanze formative e modalità di approccio eterogenee rispetto ad impegni e problematiche scolastiche. Alcuni si sono distinti nelle varie iniziative proposte dalla scuola e tutti hanno compiuto una crescita individuale e conseguito gli obiettivi trasversali prefissati, quali:

- Rafforzare l'attitudine al vivere insieme, al rispetto reciproco, alla tolleranza;
- Sviluppare la capacità di comprendere e interpretare informazioni di vario genere e diversa complessità;
- Essere consapevole delle caratteristiche del territorio in cui si vive e degli organi che lo governano, ai diversi livelli di organizzazione sociale e politica;
- Sviluppare la capacità di prestare ascolto durante una comunicazione;
- Sviluppare la capacità a collaborare con i compagni ed i docenti;
- Avviare all'organizzazione autonoma del proprio lavoro;
- Sviluppare la capacità di fare progetti e verificarne i risultati;
- Approfondire l'aspetto etico e professionale per migliorare le tecniche relazionali e il proprio modo di presentarsi nel contesto della professione;
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- Conoscere le norme di sicurezza sugli infortuni e sull'igiene personale e professionale;
- Dimostrare piena consapevolezza circa la necessità di comportamenti corretti nel campo della sicurezza sul lavoro per la tutela dell'incolumità propria e altrui.

QUADRO ORARIO V ANNO

INSEGNAMENTI ENOGASTRONOMIA – CUCINA	Ore previste	Ore Effettuate	Ore da svolgere
AREA COMUNE			
RELIGIONE	33	23	6
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	132	98	14
STORIA	66	49	7
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	66	84	11
MATEMATICA	99	65	10
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	66	56	8
AREA D'INDIRIZZO			
SECONDA LINGUA STRANIERA – FRANCESE	99	69	11
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	132	112	15
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA	165	153	12
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	66	40	7
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	99	80	12
TOTALE	1056 *		
EDUCAZIONE CIVICA	33	33	

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

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

Enogastronomia – Cucina	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	no	si
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	no	si	si
MATEMATICA	no	no	si
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	no	si	si
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE	no	si	si
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	no	si	si
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA	no	si	si
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	-	si	si
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	no	no	si
CONVERSAZIONE LINGUA INGLESE	-	-	si

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

CLASSE IV sez. D (19 alunni) Enogastronomia – Cucina

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

EXCURSUS STORICO DELLA CLASSE

Numero totale allievi	19
Provenienza da classi diverse	3
Provenienza da altri Istituti	Nessuno
Certificazioni (H)	1
DSA	
BES	1
Ripetenti classi quinte	Nessuno
Lingue straniere	Francese x Inglese x

ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI

ALLEGATO 3

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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

CREDITO SCOLASTICO RELATIVO AL 3° E 4° ANNO

ALLEGATO 4

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 Enogastronomia
Sviluppo progetti	SCA – DTA – Laboratori Enogastronomia
Relazioni	SCA – DTA – Laboratorio Cucina - Lingua e letteratura italiana
Prove pratiche	Laboratori Enogastronomia

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

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

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

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

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

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

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

AREA GENERALE
DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

ASSE CULTURALE	LINGUAGGI
INSEGNAMENTO	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Docente:	RANIERI GIOVANNINA
Libro di testo adottato	Codice Letterario – Rizzoli editore – M. Sambugar, M. Salà

UDA DI RACCORDO E AZZERAMENTO

ATTIVITA' DI RACCORDO-AZZERAMENTO

Obiettivo:

- Colmare eventuale divario tra i livelli di partenza e prerequisiti;
- fornire interventi di recupero agli studenti con difficoltà;
- attivare l'indispensabile raccordo con il programma del IV anno.

Contenuti:

- I principali movimenti letterari tra fine Settecento e Ottocento.
- **Manzoni**, le opere, la trama, l'originalità del linguaggio. Gli Inni sacri; le tragedie: l'Adelchi, la trama dei Promessi Sposi, le odi: il 5 maggio.
- **G. Leopardi**: la vita e le opere; tra classicismo e romanticismo. le Odi e le Operette morali. Lettura e analisi testuale dell'idillio L'Infinito. Operetta morale "Federico Ruysch e le sue mummie".

Metodi e tecniche:

- Quanto proposto verrà attuato mediante lezioni frontali e successive lezioni circolari e partecipate, la cui dinamica consisterà nel continuo sondaggio delle conoscenze, della comprensione e della capacità d'organizzazione degli alunni.

UDA n. 1:

UDA ORDINARIA (disciplinare) **CULTURA E LETTERATURA TRA OTTOCENTO E PRIMO NOVECENTO**

Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4:	<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).
Competenze di cittadinanza	
Conoscenze:	<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: Scapigliatura. ● 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.

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. • 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. • 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 all'Assommoir" • Il Verismo italiano. Giovanni Verga: la vita. Il Verismo di Verga e il Naturalismo zoliano. • 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: regressione e straniamento. I Malavoglia. Mastro don Gesualdo. Vita dei campi. Novelle rusticane. • Lettura antologica da: "I Malavoglia" estratto dal cap. I e cap. XV. • Letture: Da Novelle rusticane, La roba, Libertà. • Mastro Don Gesualdo parte IV- cap. IV e V. • La Scapigliatura: i luoghi, protagonisti e temi, un movimento italiano, gli esponenti, la poetica e lo stile.
DISCIPLINE COINVOLTE	STORIA
Compito/prodotto <ul style="list-style-type: none"> • Compito di realtà: lo studente dopo aver approfondito le tematiche proposte, in situazione non nota, dovrà dare prova di saper decodificare un'opera selezionata dalla docente, dimostrando di saper contestualizzare culturalmente, l'opera presa in esame, evidenziando tematiche, rintracciando e commentando anche possibili riflessi socio-culturali. 	

- Esercitazioni di produzione di testi (espositivi, argomentativi, analisi critiche, comprensioni del testo e commento di testi letterari)
- Comprensione e commento dei testi (prosa e poesia).

UDA n. 2: LA CRISI DELL'IO: IL DECADENTISMO EUROPEO ED ITALIANO

UDA ORDINARIA (disciplinare)

<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 del primo Novecento. • 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.
<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. • 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"> • Il Decadentismo. le caratteristiche, il disagio dell'intellettuale, le tematiche, gli esponenti. • Giovanni Pascoli: la vita e le opere. La poesia. Il linguaggio pascoliano. Il mito del 'fanciullino'. Il mondo di Myrica. Lo svolgimento dell'arte pascoliana. La rivoluzione pascoliana. La poetica di Pascoli • Letture: Dal Saggio 'Il fanciullino' • Da Myrica: Lavandare, X agosto, Il lampo, Il tuono, Il temporale, L'assiuolo. • Da I Canti di Castelvecchio: La mia sera. • Gabriele D'Annunzio: la vita come un'opera d'arte. L'apprendistato poetico. L'interesse per il verismo. La stagione romana e l'estetismo dannunziano. • La fede nel superuomo. • Analisi testuali: La pioggia nel pineto. • Italo Svevo: la nuova narrativa, il "caso Svevo". • Svevo e la letteratura europea tra fine Ottocento e Novecento. • Una vita. • La coscienza di Zeno. • Pirandello: La formazione e le vicende familiari. La concezione pirandelliana della vita attraverso le opere. Il saggio sull'umorismo. • Pirandello drammaturgo: Il meta-teatro. Sei personaggi in cerca d'autore. • I romanzi: Il fu Mattia Pascal • Da Novelle per un anno: Ciaula scopre la luna.
DISCIPLINE COINVOLTE	STORIA
Compito/prodotto <ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni di produzione di testi (espositivi, argomentativi, analisi critiche, comprensioni del testo e commento di testi letterari) • Comprensione e commento dei testi (prosa e poesia). 	

UDA n. 3: PERCORSI TEMATICI-CIBO E LETTERATURA	
UDA ORDINARIA (disciplinare)	
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. • 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 "Addio monti di spaghetti...", da Lettera ad Alberto Carocci, febbraio 1928, in Lettere a Solaria. • Pellegrino Artuso: Gli antipasti, la parola antipasto nelle varie lingue, antipasti e banchetti: di Francis Scott Fitzgerald "Il banchetto di Gatsby" da Il grande Gatsby. • Gabriele D'Annunzio: "Io mi vanto maestro insuperabile dell'arte della frittata" da "Il libro segreto". • Italo Calvino: "Il marmo e il sangue" da Palomar.
DISCIPLINE COINVOLTE	STORIA
Compito/prodotto <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo di una breve riflessione sugli attuali stili alimentari delle società occidentali sviluppate, su quale valore può avere oggi la considerazione sul "peccato di gola", anche per chi non segue una fede religiosa. 	

UDA TRASVERSALE: METODI, TESTI ED ESERCIZI DI SCRITTURA

**COMPETENZE LETTERARIE DI BASE –SCRITTURE PROFESSIONALI -
PRODUZIONI SCRITTE PER L’ESAME DI STATO-SIMULAZIONE INVALSI**

<p>Competenze INTERM. livello 4 QNQ</p>	<p>N°2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. N°7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete anche in lingua straniera.</p>
<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all’argomento e alla situazione. • Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore di riferimento. • Acquisire padronanza del mezzo linguistico sia nella ricezione che nella produzione orale e scritta, adeguando lessico e registro a situazioni e destinatari. • Applicare strumenti per l’analisi e l’interpretazione di testi letterari di vario genere. • Applicare tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta, anche in ambito professionale. • Selezionare e ricavare informazioni da testi argomentativi, e/o descrittivi per documentarsi su un argomento specifico. • Scrivere testi di forma diversa sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato. • Comprendere il senso profondo del brano, estraendolo dalla contingenza storica (e comunque riferendosi al contesto culturale in modo sintetico), anche in relazione all'opera complessiva dell'autore. • Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi, anche in preparazione della prima prova dell’Esame di Stato. • Realizzare semplici testi multimediali su tematiche di studio e professionali. • Redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore di indirizzo; • Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti, anche professionali; • Conoscere gli strumenti per l’analisi e l’interpretazione di testi letterari di vario genere. • Conoscere le caratteristiche stilistiche metriche e retoriche di testi poetici e peculiarità narratologiche di testi narrativi. • Conoscere gli strumenti dell’analisi interpretativa.
<p>TIPOLOGIA A contenuti</p>	<p>ANALISI E COMMENTO INTERPRETAZIONE DI TESTI LETTERARI Il testo narrativo. Le componenti del testo narrativo. Elementi di narratologia Il narratore. Il narratorio. Focalizzazione. Fabula ed intreccio Il sistema dei personaggi. I luoghi ed i tempi. I Generi della narrazione. Il testo poetico. Definizione di poesia Il verso poetico. Strofe, schemi e rime I Legami fonici; Iperbati e enjambement. Figure retoriche. I generi della poesia. Parafrasi: riassuntive, puntuali ed interpretative. Esempi di analisi guidate ed individuali di testi narrativi e di testi poetici da fine '800 ai giorni nostri.</p>
<p>METODOLOGIA</p>	<p>Si mirerà ad ottenere la comprensione degli snodi testuali e dei significati e la capacità di interpretare e far "parlare il testo" oltre il suo significato letterale; il testo verrà posto in relazione con l'esperienza formativa e personale dello studente e collocato in un orizzonte storico e culturale più ampio; nell'analisi e nel commento lo studente dovrà utilizzare un lessico insieme puntuale ed efficace, che vada oltre quello abitualmente adoperato in un discorso orale.</p>
<p>TIPOLOGIA B ABILITÀ'</p>	<p>ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Affinamento di abilità di lettura e scrittura di testi argomentativi e persuasivi • Acquisizione di tecniche di scrittura • Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all’argomento e alla situazione
<p>CONTENUTI</p>	<p>Letture di testi argomentativi, espositivi, interpretativi e di varia tipologia . Costruzione di testi coerenti e coesi; esercitazioni per accrescere la capacità nell'uso dell'interpunzione e la padronanza di un bagaglio lessicale adeguato per uno studente del quinto anno. Sperimentazione di tecniche di scrittura argomentativa.</p>
<p>TIPOLOGIA C</p>	<p>RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ</p>

SCRITTURA PROFESSIONALE	
ABILITA'	Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
CONTENUTI	Scrittura professionale Relazioni tecniche Ricette, menu. Curriculum vitae. La lettera di presentazione. Il colloquio di lavoro.
EVIDENZE	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 e adeguato ai vari contesti.
STRUMENTI	Libro di testo, materiale fornito dall'insegnante, strumenti multimediali.
SIMULAZIONE PROVE INVALSI	<ul style="list-style-type: none"> • Rispondere a domande su testi anche dal contenuto astratto o lontano dall'esperienza degli studenti. • Individuare in maniera autonoma le informazioni richieste anche quando non siano in posizioni salienti del testo, in presenza di molteplici informazioni fortemente concorrenti. • Individuare le informazioni richieste anche se presentate in forma parafrastica, in una riscrittura che mantiene col testo soltanto legami di senso. • Ricostruire l'ordine cronologico di azioni o eventi presentati nel testo in altro ordine, operando inferenze a partire da una rappresentazione globale del testo. • Mettere a confronto e ricostruire il significato globale in testo argomentativi, distinguendo i punti di accordo e quelli di disaccordo. • Riconoscere le variazioni di registro che caratterizzano le parti di un testo e distinguono i tipi di linguaggio. • Riconoscere le figure retoriche e i procedimenti stilistici anche nel testo poetico. • Svolgere compiti su fenomeni grammaticali complessi, anche in passaggi testuali, particolarmente densi sul piano informativo ed elaborati sul piano strutturale.
VERIFICHE:	Esercizi di applicazione ed analisi in classe e a casa, produzione di testi di vario genere, scrittura creativa e prove semi-strutturate. Analisi testuali.
LETTURE	"Il silenzio dei vivi" di Elisa Springer

ASSE CULTURALE	STORICO SOCIALE
INSEGNAMENTO	STORIA
Docente:	RANIERI GIOVANNINA
Libro di testo adottato	Paolo Di Sacco, PASSATO FUTURO VOL. 3 – Dal Novecento ai giorni nostri, Ed. SEI.

UDA DI RACCORDO E AZZERAMENTO

ATTIVITA' DI RACCORDO-AZZERAMENTO

Obiettivo:

- Colmare eventuale divario tra i livelli di partenza e prerequisiti;
- Fornire interventi di recupero agli studenti con difficoltà;
- Attivare l'indispensabile raccordo con il programma del IV anno.

Contenuti:

- I moti rivoluzionari del 1820-21 e 1830-31.
- Giuseppe Mazzini e la Giovine Italia;
- Il Risorgimento italiano: la prima guerra di indipendenza, nasce il regno d'Italia.
- L'Italia, l'Europa e gli Stati Uniti alla fine dell'Ottocento.
- Storia settoriale: Nasce l'industria alimentare: la conquista del freddo; l'industria conserviera; dal vetro alla latta; l'epopea di Francesco Cirio; latte condensato, latte in polvere; estratto di carne; sapori (più) naturali?; la morte in pentola.

Metodi e tecniche:

- Quanto proposto verrà attuato mediante lezioni frontali e successive lezioni circolari e partecipate, la cui dinamica consisterà nel continuo sondaggio delle conoscenze, della comprensione e della capacità d'organizzazione degli alunni.

UDA n. 1: Un difficile inizio per il XX secolo	
UDA ORDINARIA (disciplinare)	
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 nel Mezzogiorno: i napoletani da mangiafoglia a mangiamaccheroni." Il timballo di maccheroni" G. Tomasi di Lampedusa, Il Gattopardo. • Lettura di fonti e documenti.
Discipline coinvolte	Lingua e letteratura italiana. Scienze e cultura dell'alimentazione. Diritto.
Compito/prodotto	
<ul style="list-style-type: none"> • Orali e/o scritte: interrogazioni brevi, questionari a risposta aperta, esercizi di completamento. • L'alunno dovrà immaginare di essere stato invitato, nel corso di un progetto scolastico, a preparare un pranzo all'estero nel quale verranno presentati dei piatti italiani. I cuochi dovranno poi spiegare a commensali molto esigenti le caratteristiche storiche dei prodotti scelti. 	

UDA n. 2: Prima guerra mondiale e rivoluzione russa

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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"> 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; La cucina degli avanzi (e le polpette di Guerrini); «L'austro-ungarica offensiva culinario-mangiativa»; Emigrazione e integrazione dei modelli gastronomici. Lettura del quotidiano "Corriere della Sera" di lunedì 29 Giugno 1914. Articoli su "L'Arciduca Ereditario d'Austria e la moglie uccisi da un giovane studente bosniaco a Sarajevo. "L'Italia deve rimanere neutrale" di F. Turati - "Amiamo la guerra" di G. Papini. Storia e letteratura: gli scrittori e la guerra: "Ungaretti e l'assoluta precarietà della vita umana".
Discipline coinvolte	Lingua e letteratura italiana Diritto
Compito/prodotto <ul style="list-style-type: none"> Orali e/o scritte: interrogazioni brevi, questionari a risposta aperta, esercizi di completamento. L'alunno immaginando l'anniversario di un conflitto armato che ha coinvolto l'Italia propone, in una serata a tema organizzata da un'associazione, alcune ricette dei tempi di guerra. Dovrà descrivere (oralmente, in un testo o in una presentazione al computer) la ricetta preparata, da quale esigenza è nata e da quale testo o documento proviene. 	

UDA n. 3: Dopoguerra, democrazia e totalitarismi

UDA ORDINARIA (disciplinare)	
<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. • 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"> • 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, Il sergente nella neve, Einaudi, Torino 1965, pp. 148-150. • Lettura di fonti e documenti. "La dichiarazione sulla razza approvata dal Gran Consiglio del Fascismo (6 ottobre 1938)"; "Bassani racconta le leggi razziali" da G. Bassani "Il giardino dei Finzi Contini". • " La via dello sviluppo secondo Stalin".

Discipline coinvolte	Lingua e letteratura italiana Diritto
Compito/prodotto	
<ul style="list-style-type: none"> • Orali e/o scritte: interrogazioni brevi, questionari a risposta aperta, esercizi di completamento. • Analisi dei documenti “Il programma dei Fasci italiani di combattimento (1919), da “Il popolo d’Italia”, 6 giugno 1919. • <<Cento contro uno>>: le squadracce fasciste al lavoro, da un discorso alla Camera da G. Matteotti, 10 marzo 1921. 	

UDA n. 4: La seconda guerra mondiale	
UDA ORDINARIA (disciplinare)	
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.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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”.
Discipline coinvolte	Lingua e letteratura italiana Diritto
Compito/prodotto	<ul style="list-style-type: none"> • Orali e/o scritte: interrogazioni brevi, questionari a risposta aperta, esercizi di completamento. • Analisi dei documenti.

ASSE CULTURALE	LINGUAGGI
INSEGNAMENTO	LINGUA INGLESE
Docente:	SABRINA POLITO
Libro di testo adottato	Cook Book Club Compact”, Cibelli, D’avino, CLITT. - Dispensa predisposta dall’insegnante - Risorse Web

UDA n. 1: Tenses Revision

UDA ORDINARIA

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*

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

- **Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto**
- **Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale**
- Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza
- Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell’ambito professionale di appartenenza
- Ortografia
- Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza
- Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale
- Aspetti extralinguistici
- Aspetti socio-linguistici

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

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

	<p>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</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 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità
--	---	--

Contenuti:
GRAMMAR: Revision of Present, Past and Future tenses.
FUNCTIONS: talking about daily habits and hobbies; talking about past actions and past abilities; talking about actions in progress in the past; talking about plans, intentions and future events.
INVALSI training

UDA n. 2: I've been abroad

UDA ORDINARIA

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*

Competenza intermedia - livello QNQ 4

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

- **Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto**
- **Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale**
- Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Ortografia
- Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale
- Aspetti extralinguistici
- Aspetti socio-linguistici

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

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**

	<p>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 	<p>tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi.</p> <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
--	--	---

Contenuti:

GRAMMAR: Present perfect (all forms); yet, already, just, ever/never, since/for.

FUNCTIONS: Talking about actions or events that happened at some unspecified time before now; talking about something that started in the past and still continues.

INVALSI training

UDA n. 3: What if...

UDA ORDINARIA

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

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

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

G 07: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

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

Competenza intermedia - livello QNQ 4

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

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

<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) • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni 	<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 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 	<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 • Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali
<p>Contenuti: GRAMMAR: Zero and First Conditional; the passive voice. FUNCTIONS: Talking about general truths; making predictions; talking about possible conditions and their probable results. INVALSI training</p>		

ASSE CULTURALE	MATEMATICO
INSEGNAMENTO	MATEMATICA
Docente:	LO BIANCO MARIANNA
Libro di testo adottato	Matematica. Bianco Modulo UV - ZANICHELLI EDITORE

UDA n.1: RELAZIONI E FUNZIONI		
UDA ORDINARIA		
Competenze dell'asse culturale di riferimento:		
n. 8 - UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITA' DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO		
n. 12 - UTILIZZARE I CONCETTI E I FONDAMENTALI STRUMENTI DEGLI ASSI CULTURALI PER COMPRENDERE LA REALTA' ED OPERARE IN CAMPIAPPLICATIVI		
Competenza Intermedia – Livello QNQ4		
<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"> • <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"> • Classificazione delle funzioni • Campo di esistenza di una funzione • Segno di una funzione 	<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 	<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 crescenti e decrescenti. 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		

<p>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</p>		
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ4</p> <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. 		
<p>Discipline concorrenti: DTA</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di intorno • Concetto di limite • Teoremi sui limiti (Enunciato) • Definizione di funzione continua. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calcolare i limiti di una funzione • Riconoscere le forme indeterminate 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper eseguire le operazioni sui limiti • Determinare e rappresentare sul piano cartesiano gli eventuali asintoti di una funzione
<p>Contenuti Gli intorni di un punto. Approccio intuitivo al concetto di limite. Limite di una funzione in un punto. Limite destro e sinistro di una funzione. Limite di una funzione all'infinito. Operazioni sui limiti. Funzioni continue. Calcolo dei limiti e forme indeterminate. Asintoti di una funzione. Primo approccio allo studio e al grafico di una funzione.</p>		
<p>Compito/prodotto Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione</p>		

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

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

UDA n. 2: LE GRANDI RELIGIONI		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): Livello QNQ 4 GO3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo		
Discipline concorrenti: Storia, Scienze e Cultura dell'Alimentazione		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli elementi fondamentali delle grandi religioni nel mondo. • Conoscere le origini e lo sviluppo del Cristianesimo e delle altre religioni. 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere che nel mondo esistono diverse religioni, ognuna degna di rispetto. • Cogliere nelle diverse espressioni religiose valori umani ed universali. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Riferire atteggiamenti di rispetto e tolleranza verso culture e religioni diverse dalla propria.
Contenuti: Origini e caratteristiche salienti, anche dal punto di vista alimentare, delle tre grandi religioni monoteiste: Ebraismo, Islamismo e Cristianesimo. Il Buddismo e l'Induismo		
Compito di realtà: "Insieme per la pace": simulazione di un convegno con ministri del culto di religioni diverse		

UDA n. 3: LA PERSONA UMANA		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): Livello QNQ 4		

G02: 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	TECNICO - SCIENTIFICO
INSEGNAMENTO	SCIENZE MOTORIE
Docente:	MARASCO FRANCESCO
Libro di testo adottato	TRINING 4 LIFE CLIO EDITORE

UDA n. 1: APPROFONDIMENTO DEGLI SPORT DI SQUADRA		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: G-09 QNQ 4 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo		
COMPETENZE INTERMEDIE		
Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.		
Discipline concorrenti: ITALIANO e STORIA		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<ul style="list-style-type: none"> • l'utilizzo delle regole più complesse e dei fondamentali di 2 sport individuali e 2 di squadra proposti (anche in ambiente naturale); • gli aspetti essenziali della storia di uno sport: nascita, evoluzione e diffusione in età contemporanea; • il regolamento, anche come arbitro; 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento • Comprendere le potenzialità del 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il valore culturale, sociale della pratica sportiva per il benessere

sport ed Interculturalità: educazione alla solidarietà, alla pace, al rispetto dell'altro, fair play; classificazione degli sport.	movimento del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche.	proprio e altri
--	--	--------------------

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

UDA n. 3: EDUCAZIONE ALLA CONVIVENZA CIVILE		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: G-09 QNQ 4 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo		
COMPETENZE INTERMEDIE		
Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.		
Discipline concorrenti: SCIENZE DEGLI ALIMENTI		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> 		

- *Competenza in materia di cittadinanza*
- *Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali*

Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
i principi di prevenzione della sicurezza personale; gli effetti del doping, dell'alcolismo e del tabagismo; la prevenzione delle malattie cardiovascolari e cerebrovascolari	Assumere comportamenti funzionali e responsabili per la sicurezza a scuola e negli spazi aperti	Riconoscere il valore culturale, sociale della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui

AREA INDIRIZZO

DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

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

UDA n. 1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

COMPETENZA

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.

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

Discipline concorrenti: Laboratorio di Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

Contenuti:

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

Compito di realtà:

Le conserve fatte in casa. Analisi di un caso di contaminazione da Botulino.

UDA n. 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

N° COMPETENZA

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.

NOTA BENE SE LA PROGRAMMAZIONE è DELL'AREA GENERALE BISOGNA PARTIRE CON LE COMPETENZE DELL'ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO

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

G- NUMERO E COMPETENZA		
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: Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità	Abilità: 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: 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		

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

UDA n. 1: Careers
UDA ORDINARIA
Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.): G 04: <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i> G 05: <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i> G 07: <i>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</i> G 08: <i>utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</i>
Competenza intermedia – Quinto anno G 04 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</i> G 05 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: <i>Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</i> G 07 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: <i>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.</i> G 08 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: <i>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.</i>
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza multilinguistica</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>

- **Competenza digitale**
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**

Conoscenze:

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

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 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
- 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
- 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

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 multimediale
- Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web
- Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali

Contenuti:

- Job advertisements;
- The CV;
- How to write a formal letter: the application letter;
- The job interview

UDA n. 2: On the Safe Side**UDA ORDINARIA****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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

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,

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

	<p>mappe, ecc.), su 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 	<p>varia complessità</p>
<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food contamination • Food poisoning • HACCP in catering • The seven principles of HACCP • Hygienic practices 		

UDA n. 3: On the Healthy Side

UDA ORDINARIA

Competenze dell'asse culturale di riferimento (*Allegato 1 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 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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

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

IND 08 QUINTO ANNO 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.

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

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

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

<ul style="list-style-type: none"> • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici • 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 • 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>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> <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 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 • Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera 	<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 • Ricerca 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>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutrients • Healthy eating pyramid • Allergies and intolerances • The Menu • Recipes 		

UDA n. 4: On the Tour

UDA ORDINARIA

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

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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

IND 08 QUINTO ANNO 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.

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
- 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

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 generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati

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
- Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio

	<p>allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera 	
<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italian food heritage & quality certification • Italian gastronomy tour: North-Centre, the South and Islands • Cultures compared: British meals • Recipes 		

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

UDA n. 1: La santé dans l'assiette !

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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

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

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

IND 08 QUINTO ANNO 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.

Discipline concorrenti: Lab. Serv. Enog – sett. Cucina

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

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

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

<ul style="list-style-type: none"> • Ortografia Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici • • Conoscere: • - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale - Fonti dell'informazione e della documentazione • - Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail) • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni • • <p>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 applicati ai servizi enogastronomici. Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali Mercato enogastronomico e sue tendenze</p>	<p>ia e genere, relativi ad ambiti di se generale, ad argomenti di attualità e argomenti attinenti alla microlingua 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>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.</p> <p>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.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p> <p>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</p> <p>Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete</p> <p>Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica</p> <p>Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale</p> <p>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente al target di utenza mediante tecniche di customer care.</p> <p>Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità <p>Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale</p> <p>Ricerca ed elaborare informazioni trovate nel Web</p> <p>Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali</p> <p>Effettuare comunicazioni professionali adeguate in diversi contesti operativi</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli</p> <p>Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio</p>
--	---	---

Contenuti:

- Les éléments nutritifs.
- Les macronutriments: protéines, glucides, lipides, fibres.
- Les micronutriments: vitamines et sels minéraux.
- La pyramide alimentaire.
- Le régime méditerranéen.

UDA n. 2: Alimentation et maladies**Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato 1 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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

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

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

IND 08 QUINTO ANNO 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.

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<ul style="list-style-type: none"> • Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto • Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale • Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici • Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale - Fonti dell'informazione e 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 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 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 	<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 • 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"> 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: <ul style="list-style-type: none"> Les maladies liées à une mauvaise alimentation : l'obésité, l'hypercholestérolémie, le diabète. Les troubles du comportement alimentaire : l'anorexie et la boulemie. La maladie coeliaque. 		

UDA n. 3: La sécurité alimentaire,

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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

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

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

IND 08 QUINTO ANNO 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.

Competenze di cittadinanza:

- Competenza multilinguistica
- Competenza digitale
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
- 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) • 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 applicati ai servizi enogastronomici. • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali • Mercato enogastronomico e sue tendenze 	<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 	<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 • 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"> • 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 	
<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'hygiène dans la restauration • La contamination des aliments et les intoxications alimentaires • Allergies et intolérances • La méthode HACCP 		

UDA n. 4: Alimentation BIO et labels de qualité	
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):</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>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>IND 08: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</p>	
<p>Competenza intermedia – Quinto anno</p> <p>G 04 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p> <p>G 05 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p> <p>G 07 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p> <p>G 08 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.</p> <p>IND 06 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4: Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p> <p>IND 08 QUINTO ANNO 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.</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:</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) • 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 applicati ai servizi enogastronomici. • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali • Mercato enogastronomico e sue tendenze 	<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 	<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 • 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
---	---	---

Contenuti:

- L'agriculture biologique
- Les signes officiels de l'origine et de la qualité
- Des recettes typiques françaises

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO-TECNOLOGICO
INSEGNAMENTO	LABORATORIO DI CUCINA
Docente:	CERAVOLO FRANCESCO
Libro di testo	"Nuovo Chef con MasterLab"

UDA N.1: IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'asse culturale di riferimento

Livello QNQ 4

COMPETENZA 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.

COMPETENZA N. 3

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

Discipline concorrenti:

Sala e vendita, Scienze degli alimenti.

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:

Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo.

Abilità:

Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni.
Simulare il piano di autocontrollo.

Evidenze:

Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni.

Contenuti:

1. Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica.
2. Il piano di autocontrollo.

UDA N.2 SICUREZZA E SALUBRITÀ DEL LUOGO DI LAVORO

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'asse culturale di riferimento:

Livello QNQ 4

COMPETENZA N. 3

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

COMPETENZA N. 4

Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari).		
Discipline concorrenti: Sala e vendita, Scienze degli alimenti.		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale 		
Conoscenze Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro. Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.	Abilità: Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo.	Evidenze: Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.
Contenuti: <ol style="list-style-type: none"> 1. La sicurezza sul lavoro. 2. I rischi lavorativi nella ristorazione. 		

UDA N.3 ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE

UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: Livello QN3/4		
COMPETENZA 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.		
COMPETENZA N. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		
Competenza disciplinare: Distinguere le principali filiere produttive e utilizzare le materie prime in modo corretto, in conformità con la normativa sulla sicurezza igienica.		
Discipline concorrenti: Sala e vendita, Scienze degli alimenti.		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale 		
Conoscenze: Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.	Abilità: Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Distinguere le differenti gamme di alimenti.	Evidenze: Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> • Le certificazioni di qualità. • I prodotti ecologici e i nuovi alimenti. 		

UDA N.4 APPROVVIGIONAMENTO		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: Livello QNQ 4 COMPETENZA N. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. COMPETENZA N. 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.		
Discipline concorrenti: Sala e vendita, Scienze degli alimenti.		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare " Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali 		
Conoscenze: Programmazione e organizzazione degli acquisti. Costi del reparto. Software di settore.	Abilità: Organizzare gli acquisiti. Utilizzare tecniche di approvvigionamento. Calcolare i costi di produzione e i prezzi di vendita.	Evidenze: Saper applicare in ogni contesto ed in maniera pratica tutte le conoscenze gestionali.
Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> • La gestione dell'economato. • La determinazione dei costi e dei prezzi. 		

UDA N.5 I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: Livello QNQ 4 COMPETENZA N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. COMPETENZA N.4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguito obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.		
Discipline concorrenti: Sala e vendita, Scienze degli alimenti, lingue straniere.		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali 		
Conoscenze: Criteri di elaborazione del menu. Tipologie di intolleranze alimentari	Abilità: Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.	Evidenze: Progettare menu per la ristorazione tradizionale. Conoscere e soddisfare la clientela e le sue esigenze.
Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> • I menu nella ristorazione commerciale. • Gli aspetti nutrizionali dei menu. 		

UDA N.6 CATERING E BANQUETING

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'asse culturale di riferimento:

Livello QNQ 4

COMPETENZA N.3

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

COMPETENZA N.4

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

Discipline concorrenti:

Sala e vendita, Scienze degli alimenti.

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

Criteri di elaborazione del menu e organizzazione della produzione e del servizio per eventi di ristorazione collettiva
Tecniche di catering e banqueting.

Abilità:

Progettare il menu per tipologie di eventi. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.

Evidenze:

Simulare eventi di catering e banqueting.

Contenuti:

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

UDA N.7 RICETTARIO

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'asse culturale di riferimento:

COMPETENZA N.3

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

COMPETENZA N.4

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

Discipline concorrenti:

Scienze degli alimenti, lingue straniere.

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

Caratteristiche di prodotti del territorio.
Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
Tipologie di intolleranze alimentari

Abilità:

Realizzare piatti con prodotti del territorio.
Realizzare preparazioni dei diversi stili di cucina.
Utilizzare lessico e fraseologia di

Evidenze:

Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

	settore anche in lingua straniera.	
Contenuti:		
<ul style="list-style-type: none"> Preparazioni di cucina regionale, classica, moderna, sperimentale, di cucine alternative e per intolleranze alimentari. 		

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO TECNOLOGICO
INSEGNAMENTO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA
Docente:	CUPITO' ANDREA
Libro di testo	SALA E VENDITA PER CUCINA 4/5 ANNO ALMA

UDA n. 1: IL MENU E LE CARTE		
UDA ORDINARIA:		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: <i>(Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i>		
COMPETENZA IND04		
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		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4QUINTO ANNO 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		
Discipline concorrenti: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale 		
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 ➤ Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Diversificare il prodotto /servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato ➤ 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: <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 ➤ Interagire in conversazioni su argomenti di interesse quotidiano, sociale e professionale con pronuncia corretta e lessico adeguato

<p>Contenuti: Elaborazione di menu e carte (menu fisso), (menu a la carte). Come avviene la redazione del menu (ordine classico delle portate). I momenti ristorativi (Continental breakfast, Coffee break, Brunch, Lunch, Tea Time, Dinner). La cucina di sala (flambè)</p>
<p>Compito/prodotto: Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.</p>

UDA n. 2: IL VINO IN ITALIA E IN EUROPA		
UDA ORDINARIA:		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: <i>(Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i>		
COMPETENZA INDO1: 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		
Discipline concorrenti: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
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 ➤ Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Diversificare il prodotto /servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato ➤ 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: <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 ➤ Interagire in conversazioni su argomenti di interesse quotidiano, sociale e professionale con pronuncia corretta e lessico adeguato
Contenuti: La legislazione vitivinicola, i vini DOP e IGP La produzione vitivinicola nelle varie regioni italiane I vini passiti e i vini speciali Il metodo classico, il metodo Charmat (o Martinotti). La produzione vitivinicola europea.		
Compito/prodotto: Progettare e strutturare la carte dei vini		

UDA n. 3: ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

UDA ORDINARIA

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

COMPETENZA IND02:

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

Discipline concorrenti:

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO

Competenze di cittadinanza:

- *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:

- Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio
- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa
- Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi

Abilità:

- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi
- Identificare qualitativamente e quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato
- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti
- Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa
- Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi

Evidenze:

- Utilizzare tecniche di gestione dei processi di approvvigionamento rispettando gli standard qualitativi
- Gestire i processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita promuovendo l'innovazione nel rispetto della qualità

Contenuti:

Quali sono i componenti del vino

Come prepararsi alla degustazione

Come eseguire la degustazione

Cosa valuta l'esame visivo, olfattivo e gustativo

Come abbinare cibo e vino.

Compito/prodotto:

Proporre un corretto abbinamento cibo-vino.

UDA n. 4: EVENTI SPECIALI, IL CATERING E IL BANQUETING

UDA ORDINARIA

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

COMPETENZA IND07:

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

Discipline concorrenti:

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.
- Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande

Abilità:

- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico- culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del *Made in Italy*
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering
- Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento
- Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici
- Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.

Evidenze:

- Organizzare eventi atti a valorizzare le tradizioni agro- alimentari e culturali del *Made in Italy*
- Progettare eventi enogastronomici e culturali finalizzati a valorizzare le tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali e con tecnologie digitali, per la promozione del *Made in Italy*

Contenuti:

Che cos'è il catering, che cosa prevede il contratto di catering.

Catering aziendale e catering a domicilio, come avviene il trasporto dei pasti.

Che cos'è il banqueting, banqueting congressuale e aziendale.

Come si sceglie la location. Che cosa prevede il contratto di banqueting, scheda evento, come va organizzato il servizio di sala, disposizione dei tavoli.

Compito/prodotto:

Pianificazione e organizzazione di un evento cerimoniale.

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO TECNOLOGICO
INSEGNAMENTO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Docente:	DRAMISSINO ROSALBA
Libro di testo	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA

UDA n. 1: LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4 N°2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione N°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: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Supportare la pianificazione dei costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi ➢ Applicare tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa ➢ Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività
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)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (Allegato1 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		

<p>prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>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):</p> <p>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 ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA - LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <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> 		
<p>Conoscenze:</p> <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 	<p>Abilità:</p> <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 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 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</p>		
<p>Compito di realtà: Elaborazione di un piano di marketing</p>		

UDA n. 3: LA LEGISLAZIONE TURISTICA
<p>UDA ORDINARIA (disciplinare)</p>
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</p> <p>Livello QNQ 4</p> <p>N°3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</p> <p>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 ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA - LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p>
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <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>

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP ➤ Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente 	<p>Abilità:</p> <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 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza e salute sul posto di lavoro ➤ Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti
<p>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.</p>		
<p>Prodotto multimediale: La Sicurezza Alimentare</p>		

UDA n. 4: IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA - LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Competenze di cittadinanza:

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

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività
--	---	---

Contenuti: Il fenomeno turistico; le fonti del diritto comunitario e internazionale

Prodotto

Presentazione multimediale: Le istituzioni dell'UE

UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRATEGICA

La classe V D ha svolto da ottobre a maggio l'UDA strategica : LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	LA MIA AZIENDA RISTORATIVA 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
Competenze Intermedie* area generale e d'indirizzo e competenze chiave e di cittadinanza <i>Competenza intermedia QnQ livello 3/4</i>	Evidenze valutative osservabili
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
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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
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
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
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 benchmarking 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 5D

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Fasi di applicazione (attività)	<p>Fase 1 – Consegna dell'UDA agli studenti</p> <p>Fase 2 – Dall'idea al progetto imprenditoriale</p> <p>Fase 3 – I prodotti a Km0, nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p style="padding-left: 40px;">Certificazioni di qualità. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP</p> <p>Fase 4 – Marketing, analisi SWOT, traduzione di un problema in termini matematici</p> <p>Fase 5 – Organizzazione del lavoro in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo,</p> <p style="padding-left: 40px;">alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Fase 6 – Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle</p> <p style="padding-left: 40px;">principali patologie. Progettazione di un menu nell'ottica di uno sviluppo ecosostenibile.</p> <p>Fase 7 – Il Budget delle imprese ristorative. Gli elementi del business plan il piano di</p> <p style="padding-left: 40px;">start-up, il preventivo finanziario ed economico</p> <p>Fase 8 – Selezione, elaborazione e stesura del lavoro</p> <p>Fase 9 – Creazione presentazione multimediale</p> <p>Fase 10 – Realizzazione di una sintesi del Progetto in lingua francese e in lingua inglese</p> <p>Fase 11 – Revisione e valutazione condivisa del lavoro svolto</p> <p>Fase 12 – Consegna del completo progetto imprenditoriale al C.d.C. Valutazione finale.</p>
Tempi Periodo e monte ore complessivo	Primo e Secondo Quadrimestre
Esperienze attivate (cosa fa l'allievo)	<p>Consegna agli studenti e discussione iniziale</p> <p>Comunicare, discutere e confrontarsi in classe</p> <p>Utilizzo di Internet</p> <p>Realizzazione del prodotto finale multimediale</p>
Metodologia (cosa fa il docente)	<p>Lezione frontale/multimediale</p> <p>Ricerca e produzione di contenuti nel Web 2.0</p> <p>Interazioni nel social network</p> <p>Cooperative learning.</p> <p>Problem Solving</p> <p>Attività Laboratoriale</p>
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Docente di lingua e letteratura italiana</p> <p>Docente di Laboratorio di Sala</p> <p>Docente di Laboratorio di Cucina</p> <p>Docente di Scienze e Cultura dell'alimentazione</p> <p>Docente di DTA</p> <p>Docente di Matematica</p> <p>Docente di Inglese</p> <p>Docente di Francese</p>

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.

Gli strumenti di valutazione adottati sono:

- 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 AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE

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

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

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

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

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

Le modalità di lavoro saranno le seguenti:

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

Quali prodotti

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

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

Questo lavoro è utile per:

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

disciplinare

Tempi

Primo e secondo quadrimestre

Criteria di valutazione del prodotto e dei processi:

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

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

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

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

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE
Coordinatore : Ceravolo Francesco (Laboratorio Enogastronomia-cucina)
Collaboratori: Devito Raffaele (Scienze e Cultura dell'Alimentazione), Dramissino Rosalba (DTA), Polito Sabrina (Inglese), Genovese Iolanda (Francese), Cupitò Andrea (Laboratorio-Sala e Vendita), Lo Bianco Marianna (Matematica), Ranieri Giovanna (Lingua e letteratura italiana).

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

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

Ottobre-Maggio

FASI	ATTIVITÀ	STRUMENTI	ESITI	EVIDENZE VALUTATIVE	STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE
1	Consegna dell'UDA Costituzione dei gruppi di lavoro (ITA)	Documento di consegna agli studenti	La condivisione del progetto, l'individuazione del compito prodotto e della sua importanza	Interesse e partecipazione	
2	Dall'idea al progetto imprenditoriale (DTA)	Lezione guidata	Comprensione delle informazioni	Interesse e partecipazione	
	Ricerche di mercato per ingredienti a Km0 (CUC)	Lezione guidata	Approccio al concetto sostenibilità ambientale	Interesse e partecipazione	Valutazione Attività di gruppo

3	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. (DTA)	Lezione guidata LIM Internet	Stesura dell'idea imprenditoriale dopo lezioni sulla programmazione e progettazione e sul marketing	Produzione di testo Competenza 5 (All.1)	Griglia valutazione del processo
	Elaborazione dell'analisi esterna ed interna, SWOT e marketing mix nel laboratorio informatico (DTA)	Laboratorio Informatica	Esempio di analisi SWOT	Produzione di un'analisi SWOT Competenza 10	
	"Traduzione" di un problema in termini matematici (MATE)	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
	Organizzazione e pianificazione degli strumenti di vendita per la	Lezione guidata LIM	Utilizzare in maniera adeguata gli strumenti di promozione dell'offerta ristorativa	Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di	Griglia valutazione del processo

5	promozione dell'offerta ristorativa aziendale in base alle nuove tendenze. (SALA)			vita salutare e sostenibili della clientela Competenza 4	
6	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie (SCA)	Lezione guidata LIM Internet	Prendere coscienza dell'importanza di una sana alimentazione come prevenzione delle malattie dell'uomo moderno	Partecipazione ed interesse	
	Progettazione di un menù con prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale (CUC)	Lezione laboratoriale	Progettare un menu ecosostenibile con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali.	Individuare e proporre le risorse enogastronomiche del territorio Competenza 8	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	Lavoro di gruppo Scheda di autovalutazione	Comprensione di ciò che si è fatto e come, e dei problemi emersi. Acquisizione di un metodo di autoanalisi e	Svolgimento del ruolo nel Cooperative Learning	Valutazione Attività di gruppo

	(ITA)	condivisa	autovalutazione		
12	Consegna del progetto imprenditoriale completo (C.d.C.)	Aula Magna	Lavoro multimediale	Valutazione finale	Griglia di valutazione del prodotto

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 psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e	b) Conoscenza delle insidie e dei rischi sul web

	immateriale 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	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. ➤ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro ➤ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie
Competenze chiave europee	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Competenza alfabetica funzionale</i> ➤ <i>Competenza multilinguistica</i> ➤ <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> ➤ <i>Competenza digitale</i> ➤ <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> ➤ <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> ➤ <i>Competenza imprenditoriale</i> ➤ <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici ➤ Individuare i diritti e i doveri del cittadino e applicarli a situazioni reali ➤ Scegliere la legalità come lotta alla mafia, all'omertà, alla prepotenza e sopraffazione ➤ Riconoscere i comportamenti corretti da tenere nella vita sociale 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere il senso dell'espressione "cultura della legalità" ➤ Norme sociali e norme giuridiche ➤ Criminalità organizzata e associazioni mafiose: affari tradizionali e ecomafia ➤ Fenomeni mafiosi nella storia: continuità e trasformazioni ➤ Analisi delle varie organizzazioni mafiose, le organizzazioni criminali nazionali
Utenti destinatari	Alunni classe III D

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA

<p align="center"><i>Fase di applicazione (attività)</i></p>	<p>Fase1 - Presentazione dell'UDA 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: 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 Come contrastare la mafia: la strategia del pool antimafia; la confisca dei beni ai mafiosi Consapevolezza delle condizioni quali dignità, libertà, solidarietà e sicurezza Le mafie in Italia, la mentalità mafiosa nella nostra esperienza, le diverse strade della lotta alla mafia.</p> <p>Fase4- Realizzazione di una brochure informativa sulle principali regole per una sana e corretta alimentazione associata al movimento. Fase5- Presentazione del prodotto realizzato</p>
<p align="center"><i>Tempi (periodo e monte ore complessivo)</i></p>	<p align="center">Primo Quadrimestre 15 ore Diritto (8 ore), Storia (3 ore), Italiano (4 ore)</p>
<p align="center"><i>Metodologia</i></p>	<p>Lezioni frontali – discussioni- Cooperative learning - Peer education Recupero materiali informativi in internet o sui quotidiani- Lettura di testi o visione di video di testimonianze.</p>
<p align="center"><i>Risorse umane (indicare insegnamenti coinvolti)</i></p>	<p>Diritto e Tecnica Amministrativa, Lingua e letteratura italiana, Storia.</p>
<p align="center"><i>Strumenti</i></p>	<p>Libri di testo, materiale fornito dai docenti, PC e rete internet Libri, giornali e documenti , Codici e legislazione</p>
<p align="center"><i>Valutazioni</i></p>	<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

UDA/ALTRI ARGOMENTI	Nuclei concettuali	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
PRIMO SOCCORSO	La Costituzione	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. 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.	Riconoscere situazioni di pericolo; Saper individuare la gravità di un trauma; Saper intervenire; Conoscere il funzionamento di un defibrillatore	Acquisire le conoscenze basilari dei principali traumi: -Urgenze ed emergenze; -Ferite, distorsioni, - Contusioni; -Emorragie; -Epistassi; -Infortuni muscolari; -Tendiniti e tendinopatie; -Perdita dei sensi; -Fratture ossee.	SCIENZE MOT. 3 ORE
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	Sviluppo sostenibile Agenda 2030	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	Rispettare le corrette prassi di igiene della persona, degli alimenti e delle lavorazioni	Applicare le normative in materia di sicurezza alimentare	CUCINA 6 ORE
SALUTE E BENESSERE	Sviluppo sostenibile Agenda 2030	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati.	Le linee guida per una sana alimentazione.	ALIMENTAZIONE 3 ORE
UK INSTITUTIONS,	La Costituzione	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	-Individuare ruolo e funzioni degli organi istituzionali -Riconoscere le differenze e stabilire relazioni tra le forme di governo nazionale e quelle internazionali	Il sistema di governo del Regno Unito e le sue funzioni	INGLESE 3 ORE
LES INSTITUTIONS Françaises	La Costituzione	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	-Individuare ruolo e funzioni degli organi istituzionali -Riconoscere le differenze e stabilire relazioni tra le forme di governo nazionale e quelle internazionali	Il sistema di governo della Francia e le sue funzioni	FRANCESE 3 ORE

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2021/22

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Denominazione	LA SOLIDARIETA': RISORSA PER IL PRESENTE E PER FUTURO
Compito – prodotto	Il prodotto che rende evidente le competenze: presentazione di un PPT sui vantaggi di progetti di Solidarietà. <i>(se le attività didattiche si svolgeranno in presenza i lavori verranno presentati agli studenti del biennio, in DAD ai docenti del CDC)</i>
Competenze <i>(Linee guida per Ed Civ. All. C)</i>	- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate; ^[1] - 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] - 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
Riconoscere il valore di ogni individuo come risorsa per la collettività ed apprezzare il valore della solidarietà: - 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. 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.	<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 - 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. D
Tempi (periodo e monte ore complessivo)	Primo quadrimestre ore 15
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

	<p>personale e progetti per la realizzazione di un'economia circolare.</p> <p>12) Termine Minimo di Conservazione -Come leggere le etichette sui prodotti alimentari</p> <p>13) Agenda 2030 (Goal 2-12) (Storia)</p> <p>14) Star up agri-food e sviluppo sostenibile (Storia)</p> <p>15) Focus sugli aspetti legati al Diritto e all'Economia (Diritto e tecnica amministrativa)</p> <p>16) Solidarietà come risorsa e non come dovere (Religione)</p> <p>17) Inserimento contributi in Lingua francese e in Lingua inglese</p> <p>18) Pianificazione del lavoro</p> <p>19) Creazione presentazione multimediale</p> <p>20) Realizzazione prodotto finale da realizzare in gruppo in modalità asincrona</p> <p>21) Condivisione del lavoro e scheda di autovalutazione</p> <p>Verifica finale con discussione sul prodotto realizzato</p>
Metodologia	<p>Lezione guidata e partecipata; proiezione di slide e video;</p> <p>Ricerca sul web e produzione di materiali</p> <p>Lavoro individuale di ricerca a casa e in classe (in DAD classe virtuale) Cooperative learning</p>
Risorse umane (Docenti coinvolti)	<p>Lingua e lett. 4 Storia 2 ore I Lingua 1 ora Religione 2 ora Alimenti 2 ore</p> <p>Il Lingua 1 ora Diritto e tecnica amministrativa 3 ore</p>
Strumenti	<p>Libri di testo –video - materiali multimediali – p.c.</p>
Valutazione	<p>La valutazione sommativa periodica e finale, la cui rubrica è allegata al PTOF, riguarderà il raggiungimento:</p> <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

ARGOMENTO	Nuclei concettuali	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
IMPRONTA ECOLOGICA DEI CIBI	agenda 2030. l'impatto ambientale	Sensibilizzare gli studenti su come la produzione alimentare e le nostre abitudini possono contribuire o meno alla salvaguardia dell'ambiente Saper riconoscere che i prodotti biologici sono più salutari e, quindi da preferire a quelli convenzionali.	Saper elaborare un menu con un'impatto ambientale basso Saper riconoscere "il costo" in termini di emissioni di CO2, di consumo e inquinamento di acqua e suolo	L'impatto ambientale nella produzione dei cibi in termini di emissioni di gas a effetto serra (carbon foot-print, letteralmente "impronta di carbonio"); consumo di acqua dolce (water foot-print, "impronta idrica"); consumo di superfici terrestri o marine, biologicamente produttive, per alimentare il sistema produttivo (ecological foot-print, "impronta ecologica").	Laboratorio enogastronomia cucina. Scienza e cultura dell'alimentazione

<p>I DISTURBI ALIMENTARI</p> <p>EATING DISORDERS</p> <p>LES TROUBLES DE L'ALIMENTATION</p>	<p>Sviluppo sostenibile</p> <p>Agenda 2030</p> <p>Obiettivo n. 3</p> <p>Salute e benessere</p> <p>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.</p>	<p>Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</p>	<p>Essere consapevoli dell'importanza di adottare comportamenti alimentari corretti.</p> <p>-Leggere e comprendere testi relativi al settore professionale</p> <p>-Esporre l'argomento in lingua straniera in modo chiaro e comprensibile</p>	<p>-I principali disturbi alimentari : cause e conseguenze</p> <p>-Lessico e fraseologia relativi all'argomento in questione</p>	<p>Lingue straniere:</p> <p>Inglese</p> <p>Francese</p>

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2022/23

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 2023 Storia dell'integrazione europea L'Union Européenne. Les Institutions de l'UE L'Espace Schengen The main institutions of the UE L'Organizzazione delle Nazioni Unite Organizzazioni governative e non governative
Utenti destinatari	Classe V E
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 straniere/Storia) 8) The EU and Brexit 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, DTA 2, Lingua inglese 3, Lingua francese 3, Lingua e letteratura italiana 2

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

ARGOMENTO	Nuclei concettuali	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
L'etichettatura del vino Gli effetti dell'alcol sull'organismo.	Sviluppo sostenibile	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. 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 acquisire consapevolezza dei valori degli strumenti predisposti dallo Stato, Regione, Comune per la tutela della salute e del benessere sociale	Conoscere gli strumenti per garantire uno stile di vita sano	Laboratorio Sala e Vendita Ore 3
Gli aspetti legali del primo soccorso e tecniche operative più immediate	Sviluppo sostenibile: norme di protezione civile	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.	Acquisire la consapevolezza della cultura del primo soccorso come valore sociale; consapevolezza dell'importanza del saper intervenire in modo appropriato in caso di necessità	I riferimenti legislativi; la catena della sopravvivenza; le principali tecniche di primo intervento.	Scienze Motorie Ore 3

Il diritto alla salute e la riduzione degli sprechi idrici	Sviluppo sostenibile. Conoscenza e obiettivi inseriti nelle tematiche riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente e, 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.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla sicurezza e alla salute sui luoghi di lavoro	Conoscere la normativa per la tutela della sicurezza dei lavoratori e dei clienti	Laboratorio enogastronomia Cucina Ore 3
La Costituzione: art.9 e art.21	LA COSTITUZIONE	- Sviluppare la cittadinanza attiva; - collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.	- Comprendere i fondamenti della Costituzione; - attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica; - sviluppare la partecipazione al dibattito culturale formulando risposte personali argomentate.	- Conoscenza dei Principi Fondamentali della Costituzione; - definizione di individuo e società.	Matematica ORE 3
I dieci comandamenti dei doveri fondamentali dell'uomo	L'amore per il fratello.	Non solo regole comportamentali ma uno stile di vita.	Vivere il comandamento non come norma restrittiva. Viverlo nella libertà.	I contenuti dei comandamenti come indicatori di vita.	Religione Ore 3

<p>Alimentazione e salute</p>	<p>Sviluppo sostenibile. Conoscenza e obiettivi inseriti nelle tematiche riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente e, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.</p>	<p>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.</p>	<p>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. Conoscenza delle tematiche inerenti l'educazione alla salute</p>	<p>Impronta ecologica, Alimenti sostenibili, lo spreco alimentare, disturbi del comportamento alimentare, alimentazione e salute, sicurezza alimentare, marchi di qualità, tracciabilità e rintracciabilità</p>	<p>Alimentazione Ore 3</p>
-------------------------------	--	---	---	---	--------------------------------

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

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

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

Enogastronomia - Cucina *Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa*

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, necessiti 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

TRIENNIO 20/21- 21/22- 22/23. CLASSE 5° SEZ. D

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento ex. alternanza scuola-lavoro, sono dei percorsi formativi utili a orientare gli studenti dell'ultimo triennio delle scuole superiori al mondo del lavoro, al proseguimento degli studi e sviluppare competenze trasversali. Il monte ore previsto dalla legge 107/2015 negli istituti professionali è di 210 ore. Le ore sono complessive da accumulare nel corso dell'ultimo triennio di scuola, e non prevedono nessuna forma di retribuzione o di rimborso spese. Ogni allievo prima di iniziare le attività di P.T.C.O. viene formato alla presenza di un tutor scolastico ad un corso sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, e le norme comportamentali da rispettare in azienda per non incorrere in provvedimenti disciplinari da parte del tutor aziendale. Convenzioni sono state stipulate con aziende, imprese del settore turistico -alberghiero e ristorativo, disposti ad accogliere ed ospitare gli studenti per il P.C.T.O.

I P.C.T.O. nella classe in oggetto, sono stati svolti in orario extrascolastico, pomeriggio o periodi di vacanza. Gli allievi hanno svolto il monte ore previsto dalla normativa ottenendo ottimi risultati valutativi da parte dei tutor. Solo un'allieva non ha svolto attività di P.C.T.O.

Ogni candidato presenterà alla commissione una relazione e/o elaborato multimediale, in cui oltre ad illustrare natura e caratteristiche delle attività svolte; sviluppa una riflessione in un'ottica orientativa sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività nelle opportunità di studio e/o di lavoro post - diploma.

Le attività di PCTO sono state inserite nel curriculum dello studente.

Tutor scolastico
Prof. Francesco Ceravolo

INIZIATIVE COMPLEMENTARI E/O INTEGRATIVE

iniziative complementari e/o integrative

Tipo di esperienza	descrizione	Sede	STUDENTI PARTECIPANTI
Manifestazioni culturali	Teatro Cileno rappresentazione " Il piccolo Principe" in lingua francese.	Reggio Calabria	5
	Festival delle arti	Vibo Valentia	1
	Banco Alimentare	Vibo Valentia	5
	Serre in festival		3
	Incontro con ADMO	Vibo Valentia	Tutti
	Incontro con LILT	Vibo Valentia	Tutti
Seminari	"Il Rapporto di lavoro dipendente"	Vibo Valentia	Tutti
	Incontro con la Polizia di Stato	Vibo Valentia	Tutti
	Incontro con Esperti su "La Dieta Mediterranea"	Vibo Valentia	Tutti
	Incontro con il consorzio "La cipolla rossa di tropea"	Vibo Valentia	Tutti
	Incontro con il consorzio "Grana Padano"		Tutti
	Incontro con le Forze Armate	Vibo Valentia	Tutti
Progetti	PON su "Panificazione"	Vibo Valentia	6
	Progetto preparazione piatti orientali	Vibo Valentia	5
Corsi			
Concorso	Competizione nazionale enogastronomica	Soverato	1
	Concorso interno "Chef Marcianò"	Vibo Valentia	3
Orientamento	Incontro con ALMA	Vibo Valentia	Tutti
	Incontro con Accademia Gualtieri Marchese	Vibo Valentia	Tutti
	Incontro Università della Calabria	Vibo Valentia	Tutti

PROVE INVALSI

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

Lingua Inglese 15/03/2023

Lingua e Letteratura italiano 17/03/2023

Matematica 17/03/2023

Gli alunni assenti nei giorni programmati usufruiranno di una sessione suppletiva per il recupero delle prove entro il mese di maggio.

Lingua e Letteratura Italiana/Matematica

Lingua Inglese

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 VE e VD del percorso Enogastronomia – Cucina 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

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO NARRATIVO

Primo Levi (1919-1987) fu scienziato e letterato. Torinese, di famiglia ebraica, fece studi classici e nel 1941 si laureò in Chimica. Dopo l'8 settembre 1943 entrò nella Resistenza partigiana contro il nazifascismo; arrestato, fu deportato ad Auschwitz. Nel 1947 pubblicò il suo primo libro, *Se questo è un uomo*, racconto testimonianza degli orrori dei campi di sterminio.

Primo Levi fu autore di romanzi, racconti, poesie e saggi. Al 1975 risale la raccolta di racconti *Il sistema periodico*. Ogni racconto è dedicato a un elemento chimico, che fa da spunto alla trama. In *Zinco*, ambientato nel 1938, l'anno in cui Mussolini promulgò le leggi razziali, Levi è iscritto da cinque mesi alla facoltà di Chimica dell'Università di Torino. Nel brano è al suo primo giorno di esercitazioni in laboratorio.

Zinco – Il Sistema periodico di Primo Levi

A me, il primo giorno, toccò in sorte la preparazione del solfato di zinco: non doveva essere troppo difficile, si trattava di fare un elementare calcolo stechiometrico, e di attaccare lo zinco in granuli con acido solforico previamente diluito; concentrare, cristallizzare, asciugare alla pompa, lavare e ricristallizzare. (...)

L'altra materia prima, il partner dello zinco, e cioè l'acido solforico, non occorre farselo dare da Caselli: ce n'era in abbondanza in tutti gli angoli. Concentrato, naturalmente: e devi diluirlo con acqua; ma attenzione, c'è scritto in tutti i trattati, bisogna operare alla rovescia, e cioè versare l'acido nell'acqua e non viceversa, altrimenti quell'olio dall'aspetto così innocuo va soggetto a collere furibonde: questo lo sanno perfino i ragazzi del liceo. Poi si mette lo zinco nell'acido diluito. Sulle dispense stava scritto un dettaglio che alla prima lettura mi era sfuggito, e cioè che il così tenero e delicato zinco, così arrendevole davanti agli acidi, che se ne fanno un solo boccone, si comporta invece in modo assai diverso quando è molto puro: allora resiste ostinatamente all'attacco. Se ne potevano trarre due conseguenze filosofiche tra loro contrastanti: l'elogio della purezza, che protegge dal male come un usbergo; l'elogio dell'impurezza, che dà adito ai mutamenti, cioè alla vita. Scartai la prima, disgustosamente moralistica, e mi attardai a considerare la seconda, che mi era più congeniale. Perché la ruota giri, perché la vita viva, ci vogliono le impurezze, e le impurezze delle impurezze: anche nel terreno, come è noto, se ha da essere fertile. Ci vuole il dissenso, il diverso, il grano di sale e di senape: il fascismo non li vuole, li vieta, e per questo tu non sei fascista; vuole tutti uguali e tu non sei uguale. Ma neppure la virtù immacolata esiste, o se esiste è detestabile. Prendi dunque la soluzione di solfato di rame che è nel reagentario,

aggiungine una goccia al tuo acido solforico, e vedi che la reazione si avvia: lo zinco si risveglia, si ricopre di una bianca pelliccia di bollicine d'idrogeno, ci siamo, l'incantesimo è avvenuto, lo puoi abbandonare al suo destino e fare quattro passi per il laboratorio a vedere che c'è di nuovo e cosa fanno gli altri.

da *Il sistema periodico*, Einaudi, Torino 1975

COMPRESIONE E ANALISI

1. Dopo aver letto attentamente il brano, elabora un riassunto da cui emerga il concetto che la vita, secondo Levi, è frutto di impurezza.
2. In che cosa consiste l'impurezza secondo il narratore?
3. Da quali passaggi del testo si deduce che la purezza non ha a che fare con la natura?
4. Sul piano umano e sociale quali sono gli elementi portatori di vita che il fascismo giudica impuri, perciò da reprimere?
5. Nel brano la narrazione dell'esperimento si intreccia con la riflessione sui concetti di purezza e di impurezza: riporta un passaggio esemplare.
6. Che cosa indica l'intreccio tra l'elogio dell'impurezza e l'esperimento chimico?

INTERPRETAZIONE

Commenta questo brano riportando le impressioni e le riflessioni che ha suscitato in te. Primo Levi è stato l'autore di *Se questo è un uomo*, opera testimonianza dei campi di sterminio, ma in questo racconto è un ragazzo come tanti, intelligente e studioso, lontano dall'immaginare che cosa l'aspetta. Che effetto ti fa sapere di più del personaggio circa la sua tragica esperienza di deportazione in un lager presso Auschwitz?

Siamo nel 1938: delinea le circostanze politiche, in Italia e in Germania, che spiegano le riflessioni del giovane Levi sulla purezza e l'impurezza. A quale purezza allude questo brano di Primo Levi, che era ebreo? Sulla base delle tue conoscenze e delle tue letture, cita testi di altri autori che, a rischio della loro libertà e incolumità, attaccarono il fascismo e la sua politica razziale.

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO POETICO

Alda Merini

Alda Merini (1931-2009) rivelò il suo talento letterario fin da ragazzina e, nel 1947, a soli 16 anni, manifestò i primi segni della malattia mentale che l'avrebbe afflitta per tutta la vita, caratterizzato dall'alternanza di stati di eccitamento e di depressione, causa di frequenti interamenti in manicomio, il più lungo dei quali durò dal 1964 al 1972. Alda Merini esordì come poetessa nel 1950 e dal 1953, anno del suo matrimonio, al 1955 pubblicò tre raccolte. Nel 1979 uscì l'opera che è stata considerata il suo capolavoro, *La Terra Santa*, sull'esperienza del manicomio. Rimasta vedova nel 1983 del padre delle sue quattro figlie, la poetessa riuscì a reagire alla solitudine, alle difficoltà finanziarie, all'emarginazione dagli ambienti letterari e si risposò nel 1984. Trascorse anni sereni fino alla morte anche del secondo anziano marito, nel 1988. I lutti acuirono la malattia della poetessa, ma la produzione poetica, sempre intensa, le amicizie, i premi e i riconoscimenti sono stati la cura di questa donna di notevole carica umana, che non ha mai fatto mistero di sé. La poesia è tratta da *La vita facile*, titolo provocatorio di una raccolta di testi, aforismi, riflessioni, aneddoti, pubblicata nel 1996.

A tutti i giovani raccomando

A tutti i giovani raccomando:

*aprite i libri con religione,
non guardateli superficialmente,
perché in essi è racchiuso*

5 *il coraggio dei nostri padri.*

*E richiudeteli con dignità
quando dovete occuparvi di altre cose.*

Ma soprattutto amate i poeti.

Essi hanno vangato per voi la terra

10 *per tanti anni, non per costruirvi tombe,
o simulacri, ma altari.*

*Pensate che potete camminare su di noi
come su dei grandi tappeti*

e volare oltre questa triste realtà quotidiana.

A. Merini, *A tutti i giovani raccomando*,
da *La vita facile*, Bompiani, Milano 1996

COMPRESIONE E ANALISI

1. La poesia ha un linguaggio semplice, ma il suo messaggio è profondo. Fanne la parafrasi.

2. In che cosa consiste la virtù del coraggio? Cerca il significato di "coraggio" sul vocabolario e danne una interpretazione adatta a questo contesto,

3. Dall'uso del termine "altari" (v. 11) e dall'immagine del tappeti volanti (vv. 13-14) quale idea dell'autrice si può dedurre sulla funzione della poesia?

4. I poeti hanno lungamente vangato la terra per costruirvi degli altari (v. 11): all'immagine del volo alto si contrappone il duro lavoro della terra. Perché? Che cosa può simboleggiare questo lungo e faticoso lavoro?

INTERPRETAZIONE

Ripensando ad Alda Merini e al ruolo della malattia nella sua vita, commenta la lirica esponendo le tue riflessioni sui temi in essa presenti: il rispetto per i libri, l'amore per i poeti

TIPOLOGIA B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

La saggezza degli anziani che serve ai giovani

Andrea Camilleri (1925-2019) è stato uno scrittore, uno sceneggiatore e un regista italiano. La sua produzione è molto ampia, ma è noto al grande pubblico come il “padre” del Commissario Montalbano, che è il protagonista di molti suoi romanzi prima ancora che della serie televisiva a lui dedicata.

C'è un racconto di fantascienza in cui si ipotizza che in una società estremamente progredita, e non in crisi, a sessant'anni le persone vengano uccise. Alla scadenza, al compleanno, gli individui si presentano in un istituto dove, appunto, si provvede ad eliminarli. Il principio che sottende è che in una società avanzata gli anziani siano inutili. Il problema è che sono considerati inutili anche in una società in regressione o che attraversa una crisi economica. La domanda allora sorge spontanea: ha ragione l'autore del racconto? I vecchi sono sempre e comunque inutili? La mia risposta è amara: forse sì. La terza età per la maggior parte soffre di povertà e di solitudine. Lo Stato suffraga la solitudine? Pensa di poterlo fare? In tempi antichi, come dicevano i poeti, c'era “l'orrenda vecchiaia”, ma nello stesso tempo gli anziani erano i depositari del sapere e della saggezza e con esse la possibilità di trasmetterle alle generazioni a venire. Oggi di saggezza sembra non ci sia più bisogno, se ne fa tranquillamente a meno; il sapere, invece, si acquisisce attraverso internet ed attraverso le favole che raccontano i politici. I vecchi se hanno la fortuna di avere nipoti che li amano allora hanno sicuramente una ragione per la loro lunga esistenza, altrimenti...

Per quanto, devo dire, quando vai a vedere a fondo le cose, ci sono Paesi in cui la geriatria è al potere. Ad esempio in Italia e anche in Cina, dove le cose ora pare stiano lentamente cambiando. Ciò che mi sento di dire, e lo faccio in tono dolceamaro, è: fate cose concrete per i vecchi, voglio dire non alterate a un ottantenne il suo equilibrio di vita. E per equilibrio intendo dire minime cose ma che per lui sono importanti, cose come obbligarlo a farsi il conto corrente per la pensione mentre prima andava e riceveva i liquidi in mano.

Qualcuno dirà la soluzione risiede nei giovani. Permettetemi di dire che non ci credo. Non credo a chi dice che le nuove generazioni trovino un senso nelle persone della terza età, i giovani non ce l'hanno nemmeno per quelli della seconda; oggi il divario tra essi ed i loro genitori, con questo ritmo di vita, è già enorme, figurarsi con le persone della terza età. E poi, i giovani hanno problemi più grossi degli anziani: se questi ultimi in pochi anni provvederanno ad eliminarsi, i primi dovranno gestire il mondo che stiamo loro lasciando, non è cosa facile. Anche perché vedo che i giovani crescono squilibrati da quando l'assetto nel quale sono cresciuti per secoli, e cioè la famiglia – padre, madre e nonni – è stato completamente sconvolto. Questo significa che occorrerà trovare nuove forme di aggregazione, ma questo non mi preoccupa: la buona notizia è che sono sicuro che sapranno trovarsele da soli, di necessità, non sarà lo Stato a farlo per loro.

(Andrea Camilleri, *La saggezza degli anziani che serve ai giovani*, www.corriere.it, 3 luglio 2013)

COMPRESIONE E ANALISI

1. Riassumi il contenuto del testo, ricostruendo i punti salienti delle argomentazioni dell'autore.
2. Quale considerazione dello Stato (e del suo operato) traspare dalle parole di Camilleri?
3. Cosa intende l'autore dicendo che “ci sono Paesi in cui la geriatria è al potere” (righe 16-17)?
4. Camilleri formula esplicitamente un'antitesi che poi si incarica di confutare. Quale?

PRODUZIONE

Rifletti sulla questione posta dall'articolo: il ruolo degli anziani nella società contemporanea e l'atteggiamento che bisogna avere nei loro confronti. Scrivi un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Arricchisci il tuo ragionamento con esempi concreti presi dalla tua esperienza, dai tuoi studi o dalle tue letture. Se lo ritieni opportuno dividi il testo in paragrafi muniti di titolo.

TIPOLOGIA C -

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ'

Il linguaggio di oggi «Al linguaggio concettuale, logico, geometrico del passato (concentrato nella parte sinistra dell'emisfero cerebrale) si sostituisce, per effetto del rapporto privilegiato con i media, il linguaggio analogico, simbolico, emotivo, intuitivo, creativo della parte destra. Di conseguenza si preferisce un approccio emotivo e concreto alla realtà a scapito di quello analitico, un po' freddo e distaccato, come vorrebbe la logica scientifica e libresca. Il linguaggio dei giovani e adolescenti è fatto di spot e flash. Parole usate come slogan che colpiscono più per la loro capacità evocativa, che per il contenuto verbale. La grammatica e il vocabolario si impoveriscono, prevale la logica degli SMS, delle e-mail, della chat on-line, con comunicazioni sintatticamente incomprensibili, ma molto efficaci sul piano evocativo»

(Giuliano Vettorato, *Giovani tra sogni e bisogni di autorealizzazione*, in AAVV (a cura di), *“E fissatolo lo amò”. “Basta che siate giovani perché io vi ami assai”*, Franco Angeli, Milano 2008)

La citazione proposta presenta alcune considerazioni sull'evoluzione del linguaggio e sul modo in cui si esprimono i giovani. Rifletti su queste tematiche e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

Articola la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presenta la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente 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 generalmente appropriati, con qualche imperfezione	Lessico e registro linguistico appropriati. Registro linguistico adeguato.	Lessico ricco e puntuale registro linguistico appropriato	
	1-2-3	4-5-6	7	8-9-10	11-12	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) uso corretto ed efficace della punteggiatura	Sintassi decisamente scorretta; numerosi errori ortografici. Scorrettezze morfologiche frequenti. Uso scorretto della punteggiatura	Sintassi scorretta; qualche errore ortografico. Scorrettezze morfologiche frequenti. Uso scorretto della punteggiatura	Sufficiente correttezza e chiarezza formale	Espressione scorrevole e corretta. Punteggiatura utilizzata in modo adeguato	Sintassi e morfologia perfettamente corretta e con elementi di complessità. Punteggiatura utilizzata in modo efficace	
	1-2-3	4-5	6-7-8	9-10	11-12-13	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali molto limitati e scorretti	Conoscenza e riferimenti culturali lacunosi/superficiali /incompleti	Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma essenziali	Conoscenze e riferimenti culturali esaurienti e corretti	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, articolati e corretti	
	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	
Formulazione di giudizi articolati e valutazioni personali	Giudizi e valutazioni personali assenti	Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco significativi	Giudizi e valutazioni personali presenti, ma non sempre significativi. Interpretazione pertinente	Giudizi e valutazioni personali adeguate e significative. Interpretazione pertinente.	Giudizi e valutazioni personali ben evidenti e supportati da argomentazioni efficaci. Interpretazione pertinente 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	Manca 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

Prova di: Scienze e Cultura dell’Alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia, sala bar

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 fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- 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 i marchi di qualità e il loro ruolo nella tutela dei consumatori
- Che cosa prevede l'HACCP in relazione all'etichettatura
- Come il Reg. 178/2002 tuteli la sicurezza alimentare dei consumatori

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare una cena a base di pesce per un gruppo di 20 persone e di dover elaborare le procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:

- riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori per la preparazione di alcune portate di pesce crudo (esempio: ostriche, tartare di tonno, alici marinate).
- definisca le procedure operative per garantire l'igiene delle attrezzature durante le fasi di preparazione e servizio;
- definisca le procedure per assicurare la sicurezza alimentare nella preparazione del pesce crudo indicando i rischi;
- riporti, in modo sintetico, le tecniche di gestione della cucina e della dispensa.

D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare al menù con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei pesci crudi che vengono serviti.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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 confuse	
	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>
Allegati n°1 Documentazione riservata – alunno D.A.
Allegato n°2 Documentazione riservata -alunno DSA
Allegati n°3 Elenco candidati interni
Allegato n°4 Tabella credito terzo e quarto anno