



## 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.ipseoagliardi.edu.it](http://www.ipseoagliardi.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 G**

**ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**Arte Bianca e Pasticceria**  
**Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno**

**Approvato con delibera del Consiglio di Classe del 10 maggio 2023**

**Docente coordinatore di classe: prof.ssa Caterina Pugliese**



**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

(prof.ssa Eleonora Rombolà)

## ELENCO DOCENTI

### Composizione del Consiglio di classe 5<sup>A</sup> G-Articolazione Arte Bianca e Pasticceria

n.	Docente	Insegnamenti	Firma del Docente
1	Consoli Tinuccia	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	<i>Tinuccia Consoli</i>
1	Consoli Tinuccia	STORIA	<i>Tinuccia Consoli</i>
2	Casuscelli Daniela	1A LINGUA STRANIERA – INGLESE	<i>Daniela Casuscelli</i>
2	Casuscelli Daniela	INGLESE TECNICO	<i>Daniela Casuscelli</i>
3	Dean Rebecca	CONVERSAZIONE MADRELINGUA – INGLESE	<i>Rebecca Dean</i>
4	Ascoli Francesca	2A LINGUA STRANIERA – FRANCESE	<i>Francesca Ascoli</i>
5	Cannatelli Rosalia	MATEMATICA	<i>Rosalia Cannatelli</i>
6	Cupelli Daniela *	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<i>Daniela Cupelli</i>
7	Patania Maria	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	<i>Maria Patania</i>
7	Patania Maria	REFERENTE EDUCAZIONE CIVICA	<i>Maria Patania</i>
8	Rizzo Antonio *	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – BAR, SALA E VENDITA	<i>Antonio Rizzo</i>
9	Loiacono Costantino *	LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	<i>Costantino Loiacono</i>
10	Grillo Pietro Ciro	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<i>Pietro Grillo</i>
11	Cuppari Nicola Raffaele	RELIGIONE	<i>Nicola Cuppari</i>
12	Gurdo Maria Grazia	SOSTEGNO	
13	Tripodi Claudia	SOSTEGNO	<i>Claudia Tripodi</i>
14	Pugliese Caterina	SOSTEGNO	<i>Caterina Pugliese</i>

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

**Indice**

<b>Consiglio di Classe</b>	<b>Pag. 2</b>
<b>Presentazione dell'istituto</b>	<b>Pag. 4</b>
<b>Profilo "Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"</b>	<b>Pag. 6</b>
<b>Relazione sulla classe</b>	<b>Pag. 9</b>
<b>Quadro orario 5°anno</b>	<b>Pag. 8</b>
<b>Variatione del consiglio di classe nel triennio</b>	<b>Pag. 10</b>
<b>Excursus storico della classe - Descrizione situazione in ingresso della classe al IV anno</b>	<b>Pag. 11</b>
<b>Elenco dei candidati interni ed esterni (All. n° 1)</b>	<b>Pag. 11</b>
<b>Credito scolastico- Credito scolastico relativo al Terzo e al Quarto anno (All.n°6)</b> Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017 e art.11.OM 45/23	<b>Pag. 12</b>
<b>Strategie e metodi di insegnamento</b>	<b>Pag. 11</b>
<b>Attività di recupero</b>	<b>Pag. 12</b>
<b>Verifica e valutazione</b>	<b>Pag. 12</b>
<b>Descrizione schede singoli insegnamenti</b>	<b>Pag. 15</b>
<b>Area generale</b>	<b>Pag. 15</b>
<b>Scheda disciplina: Lingua e letteratura italiana</b>	<b>Pag. 15</b>
<b>Elenco testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e letteratura italiana</b>	<b>Pag. 22</b>
<b>Scheda disciplina: Storia</b>	<b>Pag. 23</b>
<b>Scheda disciplina: Matematica</b>	<b>Pag. 31</b>
<b>Scheda disciplina: Lingua Inglese</b>	<b>Pag. 34</b>
<b>Scheda disciplina: Scienze Motorie e Sportive</b>	<b>Pag. 39</b>
<b>Scheda disciplina: Religione</b>	<b>Pag. 41</b>
<b>Area di indirizzo</b>	<b>Pag. 43</b>
<b>Scheda disciplina: Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore arte bianca e pasticceria</b>	<b>Pag. 43</b>
<b>Scheda disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	<b>Pag. 48</b>
<b>Scheda disciplina: Lingua Francese</b>	<b>Pag. 52</b>
<b>Scheda disciplina: Diritto e Tecniche e Amministrative della Struttura Ricettiva</b>	<b>Pag. 61</b>
<b>Scheda disciplina: Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore sala bar</b>	<b>Pag. 65</b>
<b>Uda Strategica anno 2022/2023</b>	<b>Pag. 67</b>
<b>Educazione Civica</b>	<b>Pag. 81</b>
<b>Educazione Civica a.s. 20/21</b>	<b>Pag. 83</b>
<b>Educazione Civica a.s. 21/22</b>	<b>Pag. 86</b>
<b>Educazione Civica a.s. 22/23</b>	<b>Pag. 89</b>
<b>Griglia di valutazione di Educazione Civica</b>	<b>Pag. 94</b>
<b>Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)</b>	<b>Pag. 95</b>
<b>Relazione tutor PCTO</b>	<b>Pag. 98</b>
<b>Iniziative complementari e/o integrative</b>	<b>Pag. 97</b>
<b>Prove Invalsi</b>	<b>Pag. 97</b>
<b>Attività propedeutiche all'esame di stato</b>	<b>Pag. 98</b>
<b>Simulazione della Prima Prova</b>	<b>Pag. 99</b>
<b>Griglie di valutazione 1^ prova utilizzate per la correzione</b>	<b>Pag. 108</b>
<b>Simulazione della Seconda Prova</b>	<b>Pag. 117</b>
<b>Griglia di valutazione 2^ prova utilizzata per la correzione</b>	<b>Pag. 119</b>
<b>Griglia di valutazione del colloquio all. A OM 45/23</b>	<b>Pag. 120</b>
<b>Documenti a disposizione della Commissione</b>	<b>Pag. 122</b>

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

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

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

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

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

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

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

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

- **Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa**
- **Bar, Sala e Vendita: Convivier**
- **Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno**
- **Esperto di Servizi Alberghieri e Promozione Turistica**

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

I percorsi formativi offrono agli studenti, oltre alla possibilità di acquisire competenze professionali legate al settore, anche una solida cultura di base, garantendo così lo sviluppo di soft e hard skills indispensabili oggi per l'inserimento nel mercato globale. A tale scopo sono stati costruiti curricula verticali e rubriche delle competenze sia degli insegnamenti afferenti all'Area generale che a quelli costitutivi delle Aree di indirizzo, declinati secondo i profili di uscita.

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

## PROFILI DI USCITA DEI PERCORSI

### COMPETENZE

#### RELATIVE AGLI INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

comuni a tutti i profili

Livello QNQ4

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

**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**  
**Arte Bianca e Pasticceria**  
***Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno***

**PROFILO UNITARIO**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera - Accoglienza turistica e promozione del territorio possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

**ANALISI DEL TERRITORIO**

Comitato Tecnico Scientifico  
Associazione Albergatori Vibo Valentia  
Camera di Commercio di Vibo Valentia  
Associazioni professionali di categoria provinciali e regionali  
[atlantelavoro.inapp.org](http://atlantelavoro.inapp.org)  
[excelsior.unioncamere.net](http://excelsior.unioncamere.net)  
[informagiovaniroma.it/lavoro\\_](http://informagiovaniroma.it/lavoro_)(le professioni del turismo)  
[FIPE.it](http://FIPE.it) (Ristorazione: rapporto annuale)

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

L'IPSEOA "E. Gagliardi" al fine di conoscere ed analizzare le esigenze e le opportunità del territorio ha attivato una stabile sinergia con gli stakeholder presenti in Regione con i quali oltre a costruire un rapporto di reciprocità, sono state individuate le istanze utili a curare l'offerta formativa in base alle richieste del mercato.

Pertanto verrà attribuita cura e attenzione sia nel fornire le competenze professionalizzanti e specifiche, sia nel garantire il potenziamento delle soft skill contestualmente richieste agli operatori del turismo enogastronomico.

Il profilo professionale che si propone dovrà possedere le competenze richieste dal mercato e saper coniugare la tradizione con le nuove tendenze rispondenti ai nuovi stili alimentari e alle diverse esigenze nutrizionali della clientela.

Saprà intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e da forno.

**DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA**  
**ESPERTO DELLA PRODUZIONE DI PRODOTTI DOLCIARI E DA FORNO**

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

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

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

La formazione completa del Professionista sarà garantita dalla fusione delle competenze di indirizzo con quelle dell'area comune, quest'ultime mireranno ad arricchirne il background culturale e a favorirne lo spirito di solidarietà e sussidiarietà indispensabili nella società civile.

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

**Correlazione con le 11 competenze d'indirizzo**

**IND01 – Livello QNQ 4**

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

**IND02– Livello QNQ 4**

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

**IND03– Livello QNQ 4**

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

**IND04– Livello QNQ 4**

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

**IND05– Livello QNQ 3/4**

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

**IND06– Livello QNQ 3/4**

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

**IND07– Livello QNQ 4**

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

**IND08– Livello QNQ 3/4**

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

**IND09– Livello QNQ 3/4**

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

**IND10– Livello QNQ 4**

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

**IND11– Livello QNQ 4**

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

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

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

La classe QUINTA sez. G è composta da 14 allievi: undici femmine e tre maschi. Una studentessa, proveniente dalla quinta sez. C 'Arte bianca e pasticceria', pur avendo richiesto e ottenuto il trasferimento in data 7/10/22, nonostante le reiterate comunicazioni, ha interrotto la frequenza dopo soli due giorni dall'inserimento.

La maggior parte degli alunni è pendolare, in quanto solo due studenti risiedono a Vibo Valentia. La classe risente di background socio culturali carenti e poveri di stimoli e qualche studente ha rinvenuto nella scuola un'opportunità formativa fondamentale per la propria crescita.

Rispetto al nucleo originario della Quarta sez. G, si registrano alcuni cambiamenti, in quanto tre allievi non sono stati ammessi alla classe successiva: una studentessa per mancata frequenza e due alunni per le gravi e diffuse insufficienze riportate, in particolare nelle materie dell'area di indirizzo. Tutti gli studenti della quinta G si sono dimostrati molto educati e corretti ed interessati al dialogo educativo, seppure ciascuno con modalità di coinvolgimento ed impegno differenti: alcuni alunni si sono distinti per una frequenza assidua alle lezioni, dimostrando puntualità e responsabilità nell'espletamento degli impegni scolastici e partecipazione costruttiva al dialogo didattico-educativo; altri, nonostante l'interesse manifestato durante le attività didattiche in classe, hanno spesso depauperato l'efficacia degli interventi formativi proposti, poiché non li hanno supportati adeguatamente con uno studio individuale sistematico; qualche discente ha partecipato in modo discontinuo all'attività didattica, con un interesse non sempre adeguato.

Si segnala inoltre la problematica situazione di una studentessa che, nonostante i continui e reiterati interventi da parte del CDC, ha frequentato in modo discontinuo, accumulando ad oggi un'alta percentuale di assenze, dimostrando nei giorni di presenza in classe un atteggiamento distratto e distante.

All'interno della classe risultano estremamente integrati e coinvolti tre studenti che si avvalgono dell'ausilio dell'insegnante di sostegno e una studentessa con certificazione DSA. All'interno degli allegati 2A, 2B, 2B e 2D, che costituiscono parte integrante del Documento del C.d.C., sono contenute in dettaglio tutte le informazioni necessarie alla Commissione contenute rispettivamente nei PEI nel PDP, integrati dalle relazioni finali.

Il Consiglio di classe, ai sensi dell'Ordinanza Ministeriale n. 45 del 9 Marzo 2023 art. 24 c. 4.; del Decreto interministeriale 182 del 29 Dicembre 2020; dell'Ordinanza Ministeriale n. 90/2001 art.15 c.7,8,9; del D.P.R. n. 323 del 23/07/1998 art.6 c.1; e del DL 62/17 art. 20 c.3, **RICHIESTE** la presenza del Docente specializzato di sostegno, che ha seguito lo studente durante il quinquennio per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame che saranno coerenti con il suo percorso.

Un piccolo gruppo di studenti ha esperienze lavorative nel settore, tutti hanno frequentato i percorsi di PCTO, mediante i quali hanno potuto accrescere la loro formazione professionale e relazionale, come documentato nella sezione dedicata all'argomento nel presente documento e nell'allegato n° 7 'PCTO'.

Tutti i docenti, durante le attività formative hanno operato in un clima disteso e collaborativo, favorendo l'attivazione di processi motivazionali e cognitivi idonei al raggiungimento degli obiettivi formativi auspicati previsti per la crescita armonica di ciascuno studente.

## QUADRO ORARIO V ANNO

INSEGNAMENTI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	Ore previste	Ore Effettuate	Ore da svolgere
<b>AREA COMUNE</b>			
RELIGIONE	33	24	4
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	132	102	14
STORIA	66	52	7
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	66	51	6
MATEMATICA	99	80	11
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	66	55	6
<b>AREA D'INDIRIZZO</b>			
SECONDA LINGUA STRANIERA – FRANCESE	99	64	11
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	132	91	16
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	66	29	10
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	233	190	27
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	99	77	11
INGLESE TECNICO	33	26	4
<b>TOTALE</b>	<b>1056 *</b>		
EDUCAZIONE CIVICA	33	25	8

\* 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 – Arte Bianca e Pasticceria	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023
RELIGIONE	NO	SI	SI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	NO	SI	SI
STORIA	NO	SI	SI
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	NO	SI	SI
MATEMATICA	NO	SI	SI
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	NO	SI	SI
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE	NO	SI	SI
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	NO	SI	SI
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	NO	NO	SI
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	NO	SI	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	NO	SI	SI
INGLESE TECNICO	NO	SI	SI
CONVERSAZIONE LINGUA INGLESE	NON PREVISTA	NON PREVISTA	NO

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

CLASSE IV sez. G (16 alunni) Articolazione Arte Bianca e Pasticceria

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

### EXCURSUS STORICO DELLA CLASSE

Numero totale allievi	14
Provenienza da classi diverse	1 in corso d'anno
Provenienza da altri Istituti	Nessuno
Certificazioni (H)	3
DSA	1
BES	Nessuno
Ripetenti classi quinte	Nessuno
Lingue straniere	Francese <input checked="" type="checkbox"/> Inglese <input checked="" type="checkbox"/>

### ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI

Cfr. ALLEGATO 1\*

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

## CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

### TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

#### Allegato A

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

## CREDITO SCOLASTICO RELATIVO AL 3° E 4° ANNO

### ALLEGATO 6

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-pasticceria

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

## VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

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

La **valutazione formativa** controllerà l'apprendimento in itinere, mentre quella **sommativa** verifica che conoscenze e competenze siano state acquisite. Riguardo alla valutazione delle verifiche sommative, sono stati predefiniti i livelli di accettabilità delle prove e delimitati gli obiettivi da prendere in considerazione, in relazione alle potenziali capacità dell'alunno e dei progressi conseguiti. Pertanto, ci si è attenuti ai criteri generali stabiliti nel PTOF, contenuti nelle griglie di valutazione integrate (valutazione numerica correlata al livello raggiunto). (Cfr. PTOF [https://archivio.ipseoaggliardi.edu.it/attachments/article/2454/Curricolo%20di%20Istituto%202022-2025\\_.pdf](https://archivio.ipseoaggliardi.edu.it/attachments/article/2454/Curricolo%20di%20Istituto%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.ipseoaggliardi.edu.it/attachments/article/2454/Curricolo%20di%20Istituto%202022-2025\\_.pdf](https://archivio.ipseoaggliardi.edu.it/attachments/article/2454/Curricolo%20di%20Istituto%202022-2025_.pdf)

**AREA GENERALE**  
**DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI**

<b>ASSE CULTURALE</b>	<b>ASSE DEI LINGUAGGI</b>
<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>PROF.SSA TINUCCIA CONSOLI</b>
<b>LIBRO DI TESTO E STRUMENTI DIDATTICI ADOTTATI*</b>	<b>M. SAMBUGAR – G. SALÀ, CODICE LETTERARIO voll. 3 A E B, LA NUOVA ITALIA</b> *Nell'organizzazione didattica per UDA, alcuni argomenti sono stati approfonditi oltre che mediante la consultazione del manuale in uso, anche su materiale fornito e/o realizzato dalla docente (in forma cartacea e/o digitale).

<b>UDA ORDINARIA 1: CULTURA E LETTERATURA TRA OTTOCENTO E PRIMO NOVECENTO</b>	
<b>COMPETENZA: G 2</b> <small>(All.1 Decreto 24 maggio 2018, n.92)</small>	<b>UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI: SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI</b>
<b>COMPETENZA INTERMEDIA</b> <i>Riferita al V anno Livello QNQ 4: G02</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</li> <li>• Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</li> <li>• Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali.</li> <li>• 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)</li> </ul>
<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b> <small>Riferibili all'Asse dei linguaggi</small>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza alfabetica funzionale;</li> <li>• competenza digitale;</li> <li>• competenza in materia di cittadinanza</li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; <small>[1][2][3][4][5][6][7][8][9][10][11][12][13][14][15][16][17][18][19][20][21][22][23][24][25][26][27][28][29][30][31][32][33][34][35][36][37][38][39][40][41][42][43][44][45][46][47][48][49][50][51][52][53][54][55][56][57][58][59][60][61][62][63][64][65][66][67][68][69][70][71][72][73][74][75][76][77][78][79][80][81][82][83][84][85][86][87][88][89][90][91][92][93][94][95][96][97][98][99][100]</small></li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano ed europeo tra fine '800 e '900</li> <li>- Conoscere i rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali</li> <li>- Conoscere gli elementi di diversità / identità della cultura italiana rispetto a quella europea</li> <li>- Conoscere il significato di: bohème, Scapigliatura, avanguardia</li> <li>- 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.</li> <li>- Conoscere gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Argomentare una propria idea su una tematica specifica, con motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.</li> <li>• Analizzare e interpretare testi letterari e non, individuando il tema e le caratteristiche del genere con riferimento al periodo culturale</li> <li>• Individuare in prospettiva interculturale e/o interdisciplinare gli elementi di diversità, di identità di un'opera.</li> <li>• Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità</li> <li>• Cogliere differenze ed analogie tra poetiche autori ed opere, comprendendo rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie e/o culturali e le influenze dovute al contesto storico-sociale culturali</li> <li>• Attraverso l'approccio con la letteratura scapigliata, naturalista e verista, comprendere l'intreccio dei fattori individuali e sociali nella formazione di una personalità letteraria.</li> <li>• Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del secondo '800 e del primo '900</li> <li>• Comprendere rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie.</li> <li>• Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in una o più opere letterarie, rintracciandovi spunti di riflessione.</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>	<p>La questione della lingua: il valore dell'opera di <b>P. Artusi</b>.</p> <p><b>La crisi del II° Romanticismo</b></p> <p><b>La Scapigliatura:</b> luoghi, protagonisti e temi.</p> <p>La polemica antiborghese e il gusto dell'orrido. <b>Tarchetti, Fosca</b> (brano) <i>L'amore distruttivo</i></p> <p><b>Il Positivismo</b> ed i suoi riflessi culturali.</p> <p><b>Il Naturalismo</b> francese. <b>E. Zola</b>, lo scienziato della letteratura.</p> <p><b>L'Assommoir:</b> lettura di brani. <i>L'alcool inonda Parigi. Il grande alambicco. Gervaise e Coupeau all'Assomoir.</i></p> <p>Approfondimento sul tema dell'alcolismo dalla Rivoluzione industriale ad oggi.</p> <p><b>Ed Civica</b> Lotta alle dipendenze</p>

	<p>Il <b>Verismo</b> italiano.  Giovanni <b>Verga</b>: 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 verghismo.  Le tecniche narrative del Verga: regressione e straniamento. Leo Spitzer, Il discorso rivissuto: <i>erlebte rede</i>  Dai romanzi preveristi a <i>Nedda</i>.  Vita dei Campi. I Malavoglia. Novelle rusticane. Mastro don Gesualdo.  <b>Letture integrali</b>: da Vita dei campi <i>Rosso Malpelo</i>; <i>Nedda</i>.  Da Novelle rusticane, <i>La roba</i>  Lettura antologica da: <i>I Malavoglia</i>" prefaz.; cap. III; cap. XV. <i>Mastro Don Gesualdo</i> parte IV cap. IV;</p>
<b>COMPITO DI REALTA'</b>	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 interpretarla, contestualizzarla, evidenziando tematiche rintracciando e commentando anche possibili riflessi socio-culturali attuali

<b>UDA ORDINARIA 2 LA CRISI DELL'IO: IL DECADENTISMO EUROPEO ED ITALIANO (PASCOLI, D'ANNUNZIO, SVEVO E PIRANDELLO)</b>	
<b>COMPETENZA: G 2</b> All.1 Decr.n°92 24/05/2018	<b>UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI: SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI</b>
<b>COMPETENZA INTERMEDIA</b> Riferita al V anno -Livello QNQ 4: G02	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</li> <li>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</li> <li>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali.</li> <li>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)</li> </ul>
<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b> Riferibili all'Asse dei linguaggi	<ul style="list-style-type: none"> <li>competenza alfabetica funzionale;</li> <li>competenza digitale;</li> <li>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>competenza in materia di consapevolezza ed espressione</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le linee di evoluzione della cultura del primo Novecento</li> <li>- Conoscere il contesto socio economico nel quale si sviluppano le correnti culturali e letterarie all'inizio del XX secolo</li> <li>- Conoscere le linee generali della produzione degli autori in oggetto, anche in rapporto al contesto storico letterario</li> <li>- Conoscere gli elementi di diversità / identità della cultura italiana rispetto a quella europea</li> <li>-Conoscere il significato di: Decadentismo, estetismo, superomismo, nichilismo, relativismo</li> <li>-Conoscere le tecniche di comunicazione in vari contesti, anche professionali;</li> <li>-Conoscere gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere</li> <li>-Conoscere testi ed autori che caratterizzano l'identità culturale nazionale da fine dell'800 al '900 anche attinenti all'indirizzo di studi</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del secondo '800 e del primo '900</li> <li>- 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</li> <li>- Analizzare e interpretare testi letterari e non letterari</li> <li>- Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità</li> <li>- Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali</li> <li>- Riconoscere, nei brani proposti, oltre alla specificità dei singoli autori e le tracce delle esperienze culturali a cui fanno riferimento anche elementi di attualità, utili per una riflessione sulla propria esperienza personale</li> <li>- Realizzare confronti tematici con prodotti artistici diversi</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>	<p><b>La crisi del Positivismo.</b>  Il concetto storico-estetico di <b>Decadentismo</b>. Caratteristiche del Decadentismo europeo.  Huymans, <i>A ritroso</i>. O. Wilde. <i>Il ritratto di Dorian Gray</i></p> <p><b>Gabriele D'Annunzio</b>: la vita come un'opera d'arte. L'apprendistato poetico. L'interesse per il verismo. La stagione romana e l'estetismo dannunziano: <i>i romanzi della Rosa</i>, i 'romanzi della pietà'. La fede nel superuomo  <b>Analisi testuali</b>: da <i>Terra vergine</i>, Dalfino;  da <i>Il Piacere</i>, In attesa di Elena;  <i>La sera fiesolana</i>; <i>La pioggia nel pineto</i>.</p> <p><b>La nuova narrativa: il "caso Italo Svevo".</b>  <b>Svevo e la letteratura europea tra fine Ottocento e Novecento.</b>  <b>Il primo romanzo: Una vita. Il secondo romanzo: Senilità. La tecnica dell'autoinganno.</b>  <b>Il terzo romanzo: La coscienza di Zeno. Zeno, inetto vincente.</b>  <b>Tempo misto e narrazione per nuclei tematici nel monologo sveviano.</b>  <b>Lo scontro tra padri e figli: crisi di ieri e di oggi. Trieste e le torte mitteleuropee di inizio '900</b>  <b>Letture brani tratti da: Una vita e da La coscienza di Zeno.</b></p> <p><i>Giovanni Pascoli: la vita. La poesia. Il linguaggio pascoliano. Il mito del 'fanciullino'.</i>  <b>Lo svolgimento dell'arte pascoliana. La rivoluzione pascoliana. La poetica di Pascoli</b></p>

	<p><b>Saggio di M. Luzi "La psicologia pascoliana e l'immagine del nido".</b>          Letture: Dal Saggio 'Il fanciullino'          Da Myrica, <i>Lavandare, Nel cuore umano, X agosto, Temporale, Il lampo, Il tuono</i>          Da Primi Poemetti, <i>La mia sera, La quercia caduta, I due orfani</i>          Da I canti di Castelvechio, <i>Il fringuello cieco.</i></p> <p><b>Pirandello:</b> La formazione e le vicende familiari. La concezione pirandelliana della vita attraverso le opere.          Pirandello novelliere. I romanzi: <i>L'esclusa, Il turno, Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno e centomila.</i>          Pirandello drammaturgo <i>Lumie di Sicilia, Così è se vi pare</i>          L'alienazione in Quaderni di Serafino Gubbio operatore. C Chaplin, <i>Tempi moderni</i>          Il meta-teatro. <i>Sei personaggi in cerca d'autore.</i> Il saggio sull'umorismo.          Letture: brani tratti da: <i>L'umorismo</i> Il contrasto vita- forma. Il sentimento del contrario          Da <i>Novelle per un anno: Il treno ha fischiato. Ciaula scopre la luna.</i>          Lettura antologica da: <i>Il fu Mattia Pascal</i>, Premessa, 'Cambio treno' (cap. VII) Finale (cap. XVIII) e da <i>Uno, nessuno e centomila.</i> Da <i>Così è se vi pare, Scena V Atto I: La verità del signor Ponza e Finale</i></p>
<b>COMPITI DI REALTA'</b>	<p>Lo studente, dopo aver studiato le tematiche letterarie proposte, individui un autore e partendo da uno spunto letterario rintracci in esso elementi di attualità e di riflessione, argomentando la propria scelta.</p> <p>Gli studenti realizzino un PPT illustrando tipologie e dolci dell'epoca studiata</p>

<b>UDA ORDINARIA 3 LE AVANGUARDIE NELL'ARTE E... IN CUCINA ROTTURA DELLE FORME TRADIZIONALI E SPERIMENTAZIONI CULTURALI AGLI INIZI DEL '900</b>	
<b>COMPETENZA: G 2</b> <small>1 Decr. n°92 24/05/201</small>	<b>UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI: SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI</b>
<b>COMPETENZA INTERMEDIA</b> <i>Riferita al V anno</i> -Liv. QNQ 4: G02	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</li> <li>• Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</li> <li>• Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali.</li> <li>• 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)</li> </ul>
<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b> Riferibili all'Asse dei linguaggi	<b>competenza alfabetica funzionale;</b> <b>competenza digitale;</b> <b>competenza in materia di cittadinanza</b> <b>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</b> <sup>[L1]</sup> <sub>[SEP]</sub> <b>competenza in materia di consapevolezza ed espressione</b>
Discipline concorrenti:	<b>Lingua Francese; Laboratorio Sala; Laboratorio Pasticceria.</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e '900;</li> <li>- Conoscere i rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali</li> <li>- Conoscere gli elementi di diversità / identità della cultura italiana rispetto a quella europea</li> <li>- Conoscere le tecniche di comunicazione in vari contesti, anche professionali;</li> <li>- Conoscere gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere</li> <li>- Conoscere testi ed autori che caratterizzano l'identità culturale nazionale dalla fine dell'800 al 1900 anche attinenti all'indirizzo di studi</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Argomentare una propria idea/ tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione</li> <li>- Riconoscere i condizionamenti culturali e letterari sulle scelte storico-sociali</li> <li>- Riconoscere i condizionamenti culturali e letterari sulle abitudini alimentari</li> <li>- Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità</li> <li>- Cogliere differenze ed analogie tra poetiche autori ed opere, comprendendo rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie e/o culturali e le influenze dovute al contesto storico-sociale culturali</li> <li>- Costruire in maniera autonoma, anche con risorse informatiche, un percorso argomentativo confrontando documenti di varia provenienza. <sup>[L1]</sup><sub>[SEP]</sub></li> <li>- Identificare e analizzare temi, argomenti sviluppati in una o più opere letterarie, rintracciandovi spunti di riflessione.</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>	<p>Le Avanguardie: movimenti di rottura, superamento delle forme tradizionali e sperimentazione          Crisi e cambiamento: il momento delle avanguardie storiche: Futurismo, Dadaismo.</p> <p>La visione estetizzante: F.T. Marinetti, Il Manifesto del Futurismo; <i>Zang, Tumb, Tumb; Il bombardamento di Adrianopoli. L'esplosione della bomba.</i>          Manifesto tecnico della letteratura futurista. Manifesto della cucina futurista. I futuristi e le polibibite: innovazioni e ricette del bere miscelato.  <u>F. Depero</u>          La genialità di Depero: la scoperta della pubblicità. La bottiglietta del Campari: intramontabile icona di design</p> <p><u>G. Apollinaire</u>          Il cubismo culinario. Da <i>Le poète assassiné</i> La gastroscienza. Menu gastroscientifici          I calligrammi: <i>Il pleut, Tour Eiffel,</i></p>

	<p>T. Tzara, Per fare una poesia dadaista</p> <p>Alla ricerca dei sapori perduti: cibo e memoria M. Proust, <i>Alla ricerca del tempo perduto</i>, brano Le Madeleines</p> <p>Un'avanguardia sui generis: i poeti crepuscolari. Gozzano, <i>Le golose</i></p>
<b>COMPITO DI REALTA' / PRODOTTO UDA</b>	<p><b>Lo studente, dopo aver approfondito le tematiche letterarie e culturali proposte, prepari a scelta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un piatto futurista</li> <li>• Un dessert futurista</li> <li>• Una polibibita</li> </ul>
<b>COMPITO DI REALTA'</b>	<p><b>Realizzare il seguente testo argomentativo:</b></p> <p>“Nel 2004, due ricercatori hanno vinto il Premio Nobel proprio per aver scoperto il collegamento tra i recettori olfattivi e il sistema delle emozioni e questo fenomeno è stato battezzato “Effetto Madeleine” in omaggio alla magistrale descrizione di Proust. Leggendo alcuni brani dell’opera di Marcel Proust, <i>A la recherche du temps perdu</i>, abbiamo potuto meditare sul valore del <b>cibo capace di risvegliare memoria</b> e ricordi sopiti, avvolgendoci in un’esperienza sensoriale tanto semplice quanto vera per ognuno di noi. Come il sapore della <i>petite madeleine</i> ha riaccessi ricordi rimossi al protagonista del romanzo francese, così è capitato a noi di ritrovare inaspettatamente un attimo del passato riemerso grazie al gusto, agli odori, alla preparazione che ha risvegliato contesti, persone o momenti dimenticati.</p>
<b>COMPITO DI REALTA'</b>	<p>Lo studente, dopo aver approfondito le tematiche proposte, dovrà costruire un PPT da presentare alla classe scegliendo fra le seguenti tematiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L’influenza delle correnti letterarie sulle tendenze alimentari</li> <li>• L’influenza dei movimenti culturali e letterari e la guerra</li> <li>• Innovazioni fra cibo e cultura agli inizi del’900</li> </ul>

<b>UDA ORDINARIA 4 ALLE SOGLIE DELL’ATTUALE: IL PERCORSO DELLA POESIA NEL ‘900</b>	
<b>COMPETENZA: G 2</b>	<b>UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI: SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI</b>
<b>COMPETENZA INTERMEDIA</b> Riferita V anno Liv. QNQ 4: G02	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</li> <li>• Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</li> <li>• Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali.</li> <li>• 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)</li> </ul>
<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b> Riferibili all’Asse dei linguaggi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza alfabetica funzionale;</li> <li>• competenza in materia di cittadinanza;</li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto socio economico nel quale si sviluppano le correnti culturali e letterarie del XX secolo</li> <li>- Conoscere i rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali</li> <li>- Conoscere le linee generali della produzione letteraria degli autori in oggetto, anche in rapporto con il contesto storico letterario</li> <li>- Conoscere gli elementi di diversità / identità della cultura italiana rispetto a quella europea</li> <li>- Conoscere gli strumenti per l’analisi e l’interpretazione di testi letterari di vario genere</li> <li>- Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano del ‘900;</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e/o destinatari</li> <li>- Saper individuare il punto di vista dell’autore in relazione alle problematiche affrontate.</li> <li>- Saper operare un’analisi testuale, metrica, linguistica, stilistica e tematica dei testi poetici proposti.</li> <li>- Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità</li> <li>- Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi</li> <li>- Riconoscere, nei brani proposti, la specificità dei singoli autori e le tracce delle esperienze culturali a cui fanno riferimento e realizzare confronti tematico-stilistici fra brani analoghi di autori diversi.</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>	<p>La cultura italiana negli anni del fascismo</p> <p><b>Ungaretti:</b> La vita. Il percorso poetico: Vita di un uomo. Il porto sepolto. Allegria di naufragi, Il dolore.</p> <p><b>Analisi testuali:</b> Da Il porto sepolto: <i>In memoria, Veglia, Peso, Dannazione, Fratelli, Commiato</i> Da <i>L’allegria: L’allegria di Naufragi. Mattina, Soldati</i>, Da <i>Il dolore: Gridasti: soffoco.</i></p> <p><b>L’Ermetismo</b></p> <p><b>La poesia italiana tra le due guerre:</b> corrente novecentista e antinovecentista</p> <p><b>E. Montale:</b> biografia. Gli ossi di seppia. Le occasioni. <i>The visiting angel</i></p> <p><b>Testi</b> Da Ossi di seppia <i>Non chiederci la parola. Spesso il male di vivere. Merigiare pallido e assorto.</i> Da Satura: <i>Ho sceso dandoti il braccio. Ho sceso dandoti il braccio</i></p>

<b>UDA TRASVERSALE: METODI, TESTI ED ESERCIZI DI SCRITTURA</b>	
<b>COMPETENZE LETTERARIE DI BASE –SCRITTURE PROFESSIONALI- SIMULAZIONI INVALSI</b>	
<b>PRODUZIONI SCRITTE PER L’ESAME DI STATO</b>	
<b>COMPETENZA INTERMEDIA G02 LIVELLO 4 QNQ</b>	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)
<b>ABILITA’</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analizzare e interpretare testi letterari e non letterari</li> <li>Individuare in prospettiva interculturale e/o interdisciplinare gli elementi di diversità, di identità di un’opera.</li> <li>Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità</li> <li>Cogliere differenze ed analogie tra poetiche autori ed opere, comprendendo rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie e/o culturali e le influenze dovute al contesto storico-sociale</li> <li>Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi, in preparazione della prima prova dell’Esame di Stato</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	Conoscere gli strumenti per l’analisi interpretativa dei testi letterari di vario genere Conoscere le caratteristiche stilistiche metriche e retoriche di testi poetici e peculiarità narrative di testi narrativi
<b>TIPOLOGIA A CONTENUTI</b>	<b>ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO</b> Il testo narrativo. Le componenti del testo narrativo. Elementi di narratologia Il testo poetico. Definizione di poesia Il verso poetico. Strofe, schemi e rime Figure di suono. Figure retoriche. Parafrasi: riassuntive, puntuali ed interpretative Esempi di analisi guidate ed individuali di testi narrativi e di testi poetici di autori operanti dall’unità di Italia ai nostri giorni
<b>TIPOLOGIA B CONTENUTI</b>	<b>ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO</b> <b>Letture di testi argomentativi.</b> 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 quarto anno <b>Sperimentazione di tecniche di scrittura argomentativa</b>
<b>ABILITÀ’</b>	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
<b>TIPOLOGIA C</b>	<b>RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ</b>
<b>ABILITÀ’</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impiegare tecniche compositive per la produzione di testi espositivi – argomentativi</li> <li>Approfondimento di tematiche di attualità</li> </ul>
<b>SIMULAZIONI PROVE INVALSI</b>	
<b>EVIDENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 nel testo, in presenza di molteplici informazioni fortemente concorrenti.</li> <li>Individuare le informazioni richieste anche se presentate i, in una riscrittura che mantiene col testo soltanto legami di senso.</li> <li>Ricostruire l’ordine cronologico di azioni o eventi presentati nel testo in altro ordine, operando inferenze a partire da una rappresentazione globale del testo.</li> <li>Mettere a confronto e ricostruire il significato globale in testi argomentativi, distinguendo i punti ‘accordo e quelli di disaccordo</li> <li>Riconoscere le variazioni di registro che caratterizzano le parti di un testo e distinguono i tipi di linguaggio</li> <li>Riconoscere le figure retoriche e i procedimenti stilistici, anche nel testo poetico.</li> <li>Svolgere compiti su fenomeni grammaticali complessi, anche in passaggi testuali particolarmente densi sul piano informativo ed elaborati sul piano strutturale.</li> </ul>
<b>SCRITTURA PROFESSIONALE</b>	
<b>ABILITÀ’</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comunicare con la terminologia tecnica specifica del settore di indirizzo</li> <li>Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e a destinatari diversi anche in ambito professionale</li> <li>Elaborare il curriculum vitae in formato europeo</li> <li>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>	<b>Scrittura professionale</b> Relazioni tecniche, ricette, menu. Curriculum vitae. Testi non continui
<b>EVIDENZE</b>	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 ad i vari contesti

**VALUTAZIONE PER COMPETENZE**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER EVIDENZE**

EVIDENZE CLASSI QUINTE	Livello base iniziale (≤ 5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Pianificare e saper esporre un intervento in modo chiaro, logico e coerente rispetto a: contenuti personali, contenuti di studio, relazioni tecniche e professionale	L'alunno/a, anche opportunamente guidato espone in modo stentato e farraginoso i propri interventi. Ripete in modo mnemonico i contenuti di studio professionali. Pianifica con difficoltà anche racconti esperienze personali, ser riesce ad organizzare concettualmente il discorso	L'alunno/a è in grado di pianificare esporre in modo chiaro e coerente i propri interventi relativi a contenuti personali, di studio, relazioni tecniche e professionali	L'alunno/a è in grado di pianificare e di esporre un intervento in modo chiaro, logico e coerente rispetto a: contenuti personali, contenuti di studio, relazioni tecniche e professionale, mostrando di saper utilizzare discretamente le conoscenze e le abilità acquisite	Pianifica ed espone in modo chiaro, logico e coerente interventi e tesi, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze delle abilità. Sa proporre e sostenere proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli. Espone in forma chiara e coerente, con padronanza dei termini specifici mettendo in atto strategie diversificate relazione a contesto e finalità
Gestire l'interazione con strategie comunicative di front/office, con capacità di ascolto adeguate al contesto e all'interlocutore/cliente adottando registri e lessici specialistici idonei e proponendo soluzioni	Interagisce con difficoltà ed esprime il proprio punto di vista con argomentazioni non sempre coerenti. Poco professionale nell'approccio comunicativo.	Ascolta l'interlocutore e gli risponde in modo adeguato quando la richiesta è semplice e chiara, in ambiti noti e in situazioni prevedibili. Interagisce in situazioni comunicative che gli sono familiari, sostiene il proprio punto di vista con argomentazioni essenziali, semplici, ma pertinenti.	Gestisce l'interazione comunicativa in modo corretto e professionale, in situazioni comunicative informali e formali, note e non. Ascolta e comprende le esigenze degli interlocutori, interagisce con strategie comunicative corrette proponendo soluzioni adeguate alle loro necessità	Interagisce in situazioni comunicative anche complesse e inusuali; elabora una propria tesi puntualmente argomentata, tenendo conto dei punti di vista degli interlocutori e ribattendo alle obiezioni in modo efficace. Anticipa e soddisfa esigenze dell'interlocutore.
Argomentare e gestire le informazioni, le conoscenze e le esperienze fatte, in riferimento all'ambito personale e/o professionale.	L'alunno/a, guidato e con difficoltà, esprime informazioni, conoscenze ed esperienze fatte, in riferimento all'ambito personale e/o professionale.	Argomenta e gestisce le informazioni e conoscenze e le esperienze fatte, in riferimento all'ambito personale e/o professionale,	Argomenta e gestisce in modo autonomo e adeguato le informazioni, le conoscenze e le esperienze fatte, in riferimento all'ambito personale e/o professionale.	Argomenta e gestisce brillantemente le informazioni, le conoscenze e le esperienze fatte, in riferimento all'ambito personale e/o professionale, apportando il contributo.
Comprendere interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e generalizzandoli in contestualizzazioni culturali in riferimento	L'alunno/a, seppure guidato, riconosce e decodifica sommariamente i testi, dimostrando evidenti difficoltà nell'interpretazione e nella contestualizzazione dell'opera	Riconosce e decodifica in modo semplice ma coerente con le caratteristiche essenziali di testi letterari e non letterari di varia tipologia, orientandosi in merito al periodo culturale di riferimento	Conosce e decodifica in modo autonomo e adeguato testi letterari e non letterari, riuscendo ad interpretare e a contestualizzare le opere prese in esame	Decodifica e comprende compiutamente testi letterari e non letterari, dimostrando di saper contestualizzare l'opera presa in esame e relando ottime competenze interpretative
Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi interpretativa) utilizzando un lessico appropriato, specialistico /professionale e adeguato ad i vari contesti.	L'alunno/a produce testi scritti scarsamente coerenti e coesi e non sempre corretti, avvalendosi di un lessico limitato in relazione allo scopo e al destinatario.	Produce alcune forme di scrittura anche di tipo argomentativo, in modo semplice ma corretto e realizzare essenziali forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi interpretativa ed esplicativa) utilizzando un lessico appropriato, adeguato ad i vari contesti.	Produce in modo autonomo testi scritti, chiari, coerenti e corretti nelle diverse tipologie, avvalendosi di un lessico adeguato, anche di tipo argomentativo ed è in grado di realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi interpretativa ed esplicativa)	Produce, in piena autonomia e con originalità compositiva, diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo ed è in grado di realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi interpretativa ed esplicativa) utilizzando un lessico appropriato, specialistico e adeguato ad i vari contesti.
Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura dal XIX e orientandosi fra autori testi opera collegamenti ed individuando spunti di riflessione	L'alunno/a, guidato e con difficoltà, stenta a riconoscere le linee essenziali del panorama culturale e letterario richiesto	Si orienta e individua alcune coordinate generali della storia delle idee, della cultura e della letteratura dal XIX al XX sec.	L'alunno/a in modo autonomo è in grado di riconoscere le linee essenziali generali della storia delle idee, della cultura e della letteratura dal XIX al XX sec.	L'alunno/a, in modo soddisfacente, riconosce le linee essenziali generali della storia delle idee, della cultura e della letteratura dal XIX al XX sec., opera paragoni con altri periodi studiati, argomenta le scelte operate con competenza

## TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

**E. Zola** Da *L'Assommoir*: L'alcool inonda Parigi. Il grande alambicco. Gervaise e Coupeau all'Assomoir.

**G. Verga** da *Vita dei campi*: *Nedda e Rosso Malpelo* (lettura Integrale)  
da *Novelle rusticane*, *La roba* (lettura Integrale)  
da *I Malavoglia* prefaz.; cap. III; cap. XV. da *Mastro Don Gesualdo* cap. IV;

**I.U. Tarchetti**, da *Fosca* (un brano)

**Gabriele D'Annunzio**

da *Terra vergine*, *Dalfino*; *La sera fiesolana*; *La pioggia nel pineto*.

**Giovanni Pascoli**

Da *Myricae*, *Lavandare*, *Nel cuore umano*, *X agosto*, *Il lampo*, *Il tuono*  
Dai Primi Poemetti, *La mia sera*, *La quercia caduta*,  
Da I canti di Castelvecchio, *Il fringuello cieco*.

**Svevo**

Letture: brani tratti da: *Una vita*; *Senilità* e da *La coscienza di Zeno*. *Lo schiaffo del padre morente*

**L. Pirandello**

*L'umorismo* Il contrasto vita- forma. Il sentimento del contrario (parte seconda)  
Da *Novelle per un anno*: *Il treno ha fischiato*. *Ciaula scopre la luna*.  
Lettura antologica da: *Uno, nessuno centomila*  
da *Il fu Mattia Pascal* Cap. I Premessa, dal VII Cambio treno, Finale.  
Da *Così è se vi pare*, *Scena V Atto I: La verità del signor Ponza e Finale*

**F.T. Marinetti**

Il Manifesto del Futurismo;

*Zang, Tumb, Tumb*; *Il bombardamento di Adrianopoli*. *L'esplosione della bomba*

Manifesto tecnico della letteratura futurista.

Manifesto della cucina futurista. *Polibibite*: ricette del bere miscelato.

Cucina – ricette futuriste

**F. Depero** Arte in pubblicità

**G. Apollinaire** Il cubismo culinario. Da *Le poète assassiné* La gastroastronomia.

Menu gastroastronomici calligrammi: *Il pleut*, *Tour Eiffel*

**T. Tzara**, *Per fare una poesia dadaista*

**G. Gozzano**, *Le golose*

**G. Ungaretti**

Da Il porto sepolto: *In memoria*, *Veglia*; *Peso*

*Dannazione*; *Fratelli*; *Da L'allegria*: *L'allegria di Naufragi*. *Mattina*; *Soldati*

Da *Il dolore*: *Gridasti: soffoco*.

## E. Montale

Da Ossi di seppia *Non chiederci la parola. Spesso il male di vivere.* <sup>[SEP]</sup>Merigiare pallido e assorto.

Da Satura: *Ho sceso dandoti il braccio.*

Da Diario Postumo *In giorni come questi; Ricordo*

Da La bufera ed altro, *Primavera hitleriana*

ASSE CULTURALE	STORICO SOCIALE
INSEGNAMENTO	STORIA
DOCENTE	PROF.SSA TINUCCIA CONSOLI
STRUMENTI DIDATTICI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ P. DI SACCO, <i>PASSATO E FUTURO</i>, VOL. 3, SEI</li> <li>❖ GENTILE, RONGA, <i>STORIA DEL NOVECENTO NEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI</i>, ED. LA SCUOLA</li> </ul>

<b>UDA ORDINARIA 1</b>		<b>LA GRANDE EMIGRAZIONE 1861 - 1914</b>	
<b>COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI DI RIFERIMENTO</b> <small>(All.1 Decreto 24/05/2018, n.92)</small>	<b>AG3: 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</b> <b>AG2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</b>		
<b>COMPETENZA INTERMEDIA</b> Classe Quinta <b>LIVELLO QNQ 4</b>	<b>AG3:</b> 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. <b>AG2:</b> Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. 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)		
<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>competenza alfabetica funzionale;</i></li> <li>• <i>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</i></li> <li>• <i>competenza in materia di cittadinanza;</i></li> </ul>		
<b>COMPETENZE ED CIVIC</b> <small>All. C (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, All. A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica</small>	- Partecipare al dibattito culturale -Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali		
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Storia; Lingua e letteratura italiana; Ed. Civica;		
<b>CONOSCENZE</b> Conoscere cause, caratteristiche e conseguenze del fenomeno migratorio. Conoscere <sup>[SEP]</sup> le principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo. <sup>[SEP]</sup> Conoscere gli obiettivi dell'agenda 2030, correlabili alla tematica	<b>ABILITA'</b> Individuare e comprendere cause e conseguenze della Grande emigrazione di fine Ottocento -Individuare pregiudizi e comportamenti errati di ieri e di oggi -Comprendere le ricadute dell'emigrazione sul sistema economico dei paesi di origine -Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati -Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità	<b>EVIDENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico</li> <li>• Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto</li> <li>• Riconoscere in vari contesti le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo</li> <li>• Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità</li> </ul>	

<b>CONTENUTI DI STORIA GENERALE</b>	Il fenomeno migratorio italiano dal 1861 al 1914. Gli italiani ad Ellis Island Flussi migratori e norme internazionali Agenda 2030 Goal 10	
<b>COMPITI DI REALTÀ</b>	-Redigere un testo argomentativo sul fenomeno migratorio di ieri e di oggi, evidenziando come l'Italia sia divenuto da Paese di emigrati a nazione ospitante. - Sostenere una conversazione tra pari sul fenomeno migratorio e sulle politiche di accoglienza dei vari paesi europei, argomentando adeguatamente le proprie tesi. -Partendo dalla descrizione di un'immagine non nota relativa alla grande emigrazione, sviluppare un'argomentazione sulla tematica	
<b>UDA ORDINARIA 2 IL '900: IL SECOLO DELLE CONTRADDIZIONI</b>		
<b>COMPETENZE ASSI CULTURALI DI RIFERIMENTO</b> <small>(All.1 Decreto 24/05/2018 n.92)</small>	<b>AG3: 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</b> <b>AG2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</b> <b>AG 10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi dei servizi</b>	
<b>COMPETENZA INTERMEDIA Classe Quinta LIVELLO QNQ 4</b>	<b>AG3:</b> 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. <b>AG2:</b> Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. 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) <b>AG 10:</b> Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni servizi io all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento	
<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>competenza alfabetica funzionale;</i></li> <li>• <i>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</i></li> <li>• <i>competenza in materia di cittadinanza;</i></li> </ul>	
<b>COMPETENZE ED CIVICA</b> <small>All. C (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, All. A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica</small>	-Partecipare al dibattito culturale -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.	
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Storia; Lingua e letteratura italiana; Ed. Civica; Laboratorio Sala	
<b>CONOSCENZE</b> Conoscere: -le principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XX, in Italia, in Europa e nel mondo. - la definizione di 'secolo breve'; - i termini: taylorismo e fordismo, modello T, il modello 0 -gli aspetti caratterizzanti la storia del '900, in particolare: industrializzazione; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; -le innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche -le nuove forme di ricettività alberghiera d'élite; -l'organizzazione della ristorazione sul transatlantico l'innovazione della cucina professionale fra fine '800 e inizio '900;	<b>ABILITA'</b> Individuare le connessioni fra Belle époque, la scienza e l'economia (taylorismo e fordismo) e la tecnologia -Comprendere il cambiamento economico sociale e politico in senso sincronico e diacronico -Formulare un giudizio critico sull'operato di Giolitti -Comprendere quanto l'opera di Artusi sia rappresentato un collante per l'unità nazionale -Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto dell'interazione di cause economiche, sociali culturali e politiche -Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della tecnologia delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento - Riconoscere le motivazioni politiche, ideologiche, ed economiche che hanno portato alle trasformazioni storiche sociali del '900	<b>EVIDENZE</b> -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 -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
<b>CONTENUTI di STORIA GENERALE</b>	Il Novecento, un secolo complesso da definire. E. J. Hobsbawm "Il secolo breve" L'ottimismo del '900 e la Belle époque. L'expo parigina e l'idea di progresso. Il decollo industriale. Il Titanic 'l'inaffondabile': segno dei tempi. I cambiamenti dell'industria: taylorismo e fordismo Le suffragette. I diritti delle donne di ieri e di oggi 1898: le cannonate di Bava Beccaris.	

<b>CONTENUTI di STORIA SETTORIALE</b>	La nascita del partito socialista. L'età giolittiana. Giolitti al governo. Sviluppo industriale e arretratezza del Mezzogiorno. Vantaggi e limiti della politica giolittiana. La politica del compromesso. L'ingresso dei cattolici in politica. Colonialismo e guerra in Libia <b>NUOVE FORME DI RICETTIVITÀ ALBERGHIERA D'ELITE.</b> Viaggi e turismo nel periodo della Belle époque. La ristorazione sul Titanic I dolci nella Belle époque. Nuove forme di ricettività alberghiera d'élite: i grandi alberghi della Belle Époque. L'opera di Artusi e l'unità nazionale in cucina
<b>Compiti di realtà:</b>	Realizzare un ppt sulla Ristorazione sul Titanic, simbolo del prometeismo novecentesco. Proporre una recensione del film Tempi moderni

### UDA ORDINARIA 3 IL PRIMO GENOCIDIO DELLA STORIA: LA FINE DEL POPOLO ARMENO

<b>COMPETENZE ASSI CULTURALI DI RIFERIMENTO</b> <small>(All.1 Decreto 24/05/2018, n.9)</small>	<b>AG3: 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</b> <b>AG2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</b>	
<b>COMPETENZA INTERMEDIA Classe Quinta LIVELLO QNQ 4</b>	<b>AG3:</b> 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. <b>AG2:</b> Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. 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)	
<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>competenza alfabetica funzionale;</i></li> <li>• <i>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</i></li> <li>• <i>competenza in materia di cittadinanza;</i></li> </ul>	
<b>COMPETENZE ED CIVICHE</b> <small>All. C (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, All. A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica</small>	-Partecipare al dibattito culturale -Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate	
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Storia; Lingua e letteratura italiana; Ed. Civica;	
<b>CONOSCENZE</b> - Conoscere i termini genocidio, pulizia etnica, negazionismo - Conoscere gli eventi legati al massacro avvenuti dal 1915 al 1919	<b>ABILITA'</b> -Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. -Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati -Analizzare problematiche significative dell'evento considerato. - Considerare la memoria storica, come momento fondamentale nella propria formazione	<b>EVIDENZE</b> -Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico 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 Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità
<b>CONTENUTI DI STORIA GENERALE</b>	<b>1915-1919</b> Il primo genocidio del secolo XX: la strage del popolo armeno Un negazionismo che dura ancora oggi	
<b>PRODOTTO</b>	<b>Reperire immagini e testimonianze del genocidio armeno</b>	

### UDA ORDINARIA 4 LA GRANDE GUERRA

<b>COMPETENZE ASSI CULTURALI DI RIFERIMENTO</b> <small>(All.1 Decreto 24/05/2018, n.92)</small>	<b>AG3: 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</b> <b>AG2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</b> <b>AG 06: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</b>	
<b>COMPETENZA INTERMEDIA Classe Quinta LIVELLO QNQ 4</b>	<b>AG 3:</b> 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. <b>AG2:</b> 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) <b>AG 06:</b> Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico culturale il valore e delle potenzialità dei beni artistici ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale	
<b>COMPETENZE DI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>competenza alfabetica funzionale;</i></li> </ul>	

<b>CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</i></li> <li>• <i>competenza in materia di cittadinanza;</i></li> <li>• <i>competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>	
<b>COMPETENZE ED CIVICA</b> <small>All. C (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, All. A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica</small>	<p>-Partecipare al dibattito culturale</p> <p>-Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate</p> <p>Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</p>	
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Storia; Lingua e letteratura italiana; Ed. Civica;	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>EVIDENZE</b>
<p>--Conoscere il legame tra nazionalismo e riarmo</p> <p>-Conoscere la situazione dei Balcani e degli imperi austriaco e turco</p> <p>-Conoscere i termini: guerra di logoramento, vittoria mutilata</p> <p>-Conoscere le dinamiche militari, politiche ed economiche della Prima guerra mondiale</p> <p>-Conoscere il nuovo assetto geopolitico europeo dopo il I<sup>a</sup> conflitto</p> <p>- Conoscere il contributo di vari artisti su la <i>Grande Guerra</i>-</p> <p>-Conoscere i ricettari di guerra</p>	<p>Comprendere l'impatto della propaganda sull'opinione pubblica</p> <p>-Analizzare le conseguenze geopolitiche della Grande guerra</p> <p>-Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati</p> <p>-Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>-Comprendere le conseguenze del trattato di pace</p> <p>-Individuare le forme artistiche studiate che hanno come tema la Grande guerra</p> <p>-Comprendere il valore del patrimonio culturale come bene irrinunciabile della memoria di un popolo</p> <p>- Comprendere il valore dell'opera di Chioni e Fiorentino nel lager di Celle (1917-18)</p>	<p>-Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico</p> <p>-Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto</p> <p>-Riconoscere in vari contesti le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e culturali occorse nel tempo</p> <p>-Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità</p>
<b>CONTENUTI DI STORIA GENERALE</b>	I nazionalismi ed il riarmo. La situazione nei Balcani. Cause e conseguenze dell'attentato di Sarajevo. L'Europa in guerra. Neutralisti ed interventisti in Italia. Il patto di Londra. L'illusione della guerra lampo. La guerra di trincea. 1917: intervento degli Stati Uniti. La fine dell'inutile strage. Il bilancio del conflitto. La conferenza di Parigi. Il trattato di Versailles i 14 punti di Wilson	
<b>CONTENUTI DI STORIA SETTORIALE</b>	I ricettari di guerra di Chioni e Fiorentino nel lager di Celle (1917-18)	
<b>PRODOTTI</b>	Realizzare un testo argomentativo sulla grande guerra, analizzando i testi d'appoggio forniti Partendo dall'analisi e dalla lettura di vari spunti artistici, descrivere l'impatto che la prima guerra mondiale ha avuto Dopo aver visionato alcuni ricettari di guerra, lo studente individui una pietanza e ne commenti la descrizione	

<b>UDA ORDINARIA 5</b>		<b>1918 E 2020: GLI ANNI DELLE PANDEMIE</b>
<b>COMPETENZE ASSI CULTURALI DI RIFERIMENTO</b> <small>(All.1 Decreto 4/05/2018, n.92)</small>	<p><b>AG3: 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</b></p> <p><b>AG2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e professionali</b></p>	
<b>COMPETENZA INTERMEDIA Classe Quinta LIVELLO QNQ 4</b>	<p><b>AG3:</b> 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.</p> <p><b>AG2:</b> Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. 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>	
<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>competenza alfabetica funzionale;</i></li> <li>• <i>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</i></li> <li>• <i>competenza in materia di cittadinanza;</i></li> </ul>	
<b>COMPETENZE ED CIVICA</b>	-Partecipare al dibattito culturale	
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Storia; Lingua e letteratura italiana; Ed. Civica;	

<b>CONOSCENZE</b> -Conoscere l'evento pandemico del 1918, i suoi effetti, la reazione dei governi e dell'opinione pubblica  - Conoscere gli obiettivi dell'agenda 2030, correlabili alla tematica	<b>ABILITA'</b> -Saper distinguere fra cause e conseguenze di un evento storico -Individuare relazioni tra eventi epidemici ed evoluzione scientifica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali, reazioni sociali -Attualizzare e correlare eventi pandemici del passato e del presente -Comprendere gli effetti sociali, economici di una pandemia -Comprendere le differenze fra documentazione storica e narrazione letteraria (Cfr. Modulo trasversale Lett. Italiana)	<b>EVIDENZE</b> -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 -Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità
<b>CONTENUTI DI STORIA GENERALE</b>	Diffusione dell'influenza del 1918 La pandemia e la reazione degli stati Pandemia: dati ed esperienze a confronto. Le pandemie documentate dagli storici e narrate in letteratura Obiettivo dell'agenda 2030 correlabile alla tematica Goal 3	
<b>PRODOTTO</b>	COSTRUIRE UN PPT SULLA 'SPAGNOLA', EVIDENZIANDO ANALOGIE CON LA RECENTE PANDEMIA	

<b>UDA ORDINARIA 6</b>		<b>BIG CRASH: CRISI ECONOMICHE DI IERI E DI OGGI</b>
<b>COMPETENZE ASSI CULTURALI DI RIFERIMENTO</b> <small>(All.1 Decreto 24/05/2018, n.92)</small>	<b>AG3: 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</b> <b>AG2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e professionali</b> <b>AG 10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi dei servizi</b>	
<b>COMPETENZA INTERMEDIA Classe Quinta LIVELLO QNQ 4</b>	<b>AG3:</b> 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. <b>AG2:</b> Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. 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 e professionali) <b>AG 10:</b> Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni servizi io all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento	
<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>competenza alfabetica funzionale;</i></li> <li>• <i>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</i></li> <li>• <i>competenza in materia di cittadinanza;</i></li> </ul>	
<b>COMPETENZE ED CIVICA</b>	-Partecipare al dibattito culturale	
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Storia; Lingua e letteratura italiana; Ed. Civica; Laboratorio Sala	
<b>CONOSCENZE</b> Conoscere i concetti di: sovrapproduzione, New Deal, Borsa, mercato, domanda e offerta, effetto domino; Conoscere l'evoluzione del bere miscelato; Conoscere le strategie governative relative al proibizionismo Conoscere la funzione degli speakeasy	<b>ABILITA'</b> Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto dell'interazione di cause economiche, sociali culturali e politiche Distinguere una crisi di sovrapproduzione da altri tipi di crisi. Cogliere le analogie e differenze fra gli eventi individuarne i fondamentali percorsi causativi e di svilu che li hanno generati Comprendere le cause della crisi del '29 e le sue conseguenze negli USA e in Europa Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati Saper distinguere fra cause e conseguenze di un evento storico	<b>EVIDENZE</b> -Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, 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 -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
<b>CONTENUTI di STORIA GENERALE</b> <b>CONTENUTI di STORIA SETTORIALE</b>	Gli 'anni ruggenti' Il proibizionismo. <b>The Big Crash.</b> La Grande Depressione. Alcune risposte alla crisi: il New Deal statunitense. Forme d'interdipendenza economica nell'economia mondiale capitalistica: gli effetti mondiali della crisi. La crociata di inizio secolo contro l'alcolismo. Il proibizionismo e la grande guerra. Gli <i>speakeasy</i> . La Tiki Era	

<b>UDA ORDINARIA 7</b>		<b>LA FORMAZIONE DEI REGIMI DITTATORIALI E TOTALITARI</b>	
<b>COMPETENZE AS CULTURALI DI RIFERIMENTO</b> <i>(All.1 Decreto 24/05/2018, n.92)</i>	<b>AG3: 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</b> <b>AG2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e professionali</b>		
<b>COMPETENZA INTERMEDIA Classe Quinta LIVELLO QNQ 4</b>	<b>AG3:</b> 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. <b>AG2:</b> Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici e professionali)		
<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>competenza alfabetica funzionale;</i></li> <li>• <i>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</i></li> <li>• <i>competenza in materia di cittadinanza;</i></li> </ul>		
<b>COMPETENZE ED CIVICA</b>	-Partecipare al dibattito culturale		
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Storia; Lingua e letteratura italiana; Ed. Civica;		
<b>CONOSCENZE</b> Conoscere le differenze fra le posizioni dei menscevichi e dei bolscevichi; Conoscere i termini: collettivizzazione, gulag, NEP; Conoscere: la politica di Stalin Conoscere i problemi dell'economia post-bellica Conoscere le vicende che portarono al potere Hitler Conoscere i rapporti fra Italia e Germania Conoscere il Franchismo in Spagna Conoscere le caratteristiche dello stat totalitario Conoscere gli stili alimentari imposti in epoca fascista	<b>ABILITA'</b> Comprendere il cambiamento economico sociale e politico rappresentato dalla Rivoluzione russa nella società del '900 Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto dell'interazione di cause economiche, sociali culturali e politiche Comprendere i motivi alla base della svolta autoritaria in alcuni stati europei Comprendere le conseguenze dei regimi totalitari sulla società Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. Comprendere l'impatto della propaganda sull'opinione pubblica Saper distinguere fra cause e conseguenze di un evento storico Esaminare lo sviluppo del turismo da élite a quello di massa	<b>EVIDENZE</b> -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 -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	
<b>CONTENUTI di STORIA GENERALE</b>	<b>LA RIVOLUZIONE RUSSA E LA FORMAZIONE DEL REGIME SOCIALISTA SOVIETICO</b> L'impero russo del XIX secolo. La Russia e lo sviluppo industriale. Lenin. Le rivoluzioni del 1917. La nuova struttura economica e la nuova struttura sociale. L'URSS da Lenin a Stalin. Lo stalinismo <b>IL FASCISMO</b> La società italiana alla fine della prima guerra mondiale. Il Partito Popolare Italiano di Don Sturzo. Dal biennio rosso al fascismo. L'ascesa del fascismo: da movimento a partito a regime dittatoriale. La repressione delle opposizioni. L'Italia nel ventennio fascista. La politica autarchica. Il purismo linguistico xenofobo. L'antifascismo in Italia. <b>FRANCHISMO IN SPAGNA</b> <b>IL NAZISMO</b> L'umiliazione Versailles. La Repubblica di Weimar. La "promessa" di Hitler. Il terzo Reich e l'Europa. Le leggi razziali. Il razzismo e l'antisemitismo. <b>I TOTALITARISMI</b> Analogie, differenze e fondamentali percorsi causativi e di sviluppo che hanno generato i totalitarismi del XX secolo Alle origini del totalitarismo. I mass- media al servizio del potere. La propaganda nazi-fascista. Mappa sinottica-orientativa delle ideologie politiche del Novecento.		
<b>CONTENUTI di STORIA SETTORIALE</b>	La cucina autarchica Caratteristiche ed effetti della propaganda autarchica fascista rispetto ai consumi alimentari. La cucina futurista. Gli orti di guerra Le limitazioni del purismo xenofobo per la ricettività alberghiera e ristorativa. Lo sviluppo del turismo da élite a quello di massa. Dal dopolavoro alle colonie estive.		

<b>UDA ORDINARIA 8 DALLA SECONDA GUERRA MONDIALE ALLA GUERRA FREDDA</b>		
<b>COMPETENZE ASSI CULTURALI DI RIFERIMENTO</b> <small>(All.1 Decreto 24/05/2018, n.92)</small>	<b>AG3: 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</b> <b>AG2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e professionali</b>	
<b>COMPETENZA INTERMEDIA Classe Quinta LIVELLO QNQ 4</b>	<b>AG3:</b> 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. <b>AG2:</b> Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. 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 e professionali)	
<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>competenza alfabetica funzionale;</i></li> <li>• <i>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</i></li> <li>• <i>competenza in materia di cittadinanza;</i></li> </ul>	
<b>COMPETENZE ED CIVICA</b> <small>All. C (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, All. A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica</small>	-Partecipare al dibattito culturale	
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Storia; Lingua e letteratura italiana; Ed. Civica;	
<b>CONOSCENZE</b> Conoscere i termini: guerra lampo, guerra fredda, equilibrio del terrore, bipolarismo Conoscere il nuovo assetto mondiale ed europeo -le principali persistenze e i processi di trasformazione avvenuti nel secolo XX, in Italia, in Europa e nel mondo. -le dinamiche militari, politiche ed economiche della II guerra mondiale - gli Artt.11-52-78-87 della Costituzione italiana	<b>ABILITA'</b> Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto dell'interazione di cause economiche, sociali culturali e politiche Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati Comprendere le conseguenze della guerra fredda nel mondo Individuare elementi di continuità con la crisi mondiale attuale	<b>EVIDENZE</b> -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 -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
<b>CONTENUTI di STORIA GENERALE</b>	<p>LA GUERRA CIVILE SPAGNOLA: preludio del II conflitto mondiale. La Guernica di Picasso</p> <p>LA SECONDA GUERRA MONDIALE: una " guerra totale".</p> <p>La "guerra lampo". L'Italia entra in guerra. L'operazione barbarossa. Il genocidio degli ebrei. Pearl Harbour: l'entrata in guerra degli stati uniti.</p> <p>Il 1942-43: l'anno della svolta. Lo sbarco alleato. La caduta del fascismo. La repubblica di Salò. La resistenza. La liberazione. Il crollo del terzo reich. La resa del Giappone e la fine della guerra</p> <p>LL MONDO NEL SECONDO DOPOGUERRA</p> <p>I costi umani economici e sociali della guerra. Il processo di Norimberga. La conferenza di Yalta: il destino della Germania e le due sfere d'influenza. La nascita di due superpotenze. L'ONU. Il piano Marshall</p> <p>LA GUERRA FREDDA E L'EQUILIBRIO DEL TERRORE</p> <p>La crisi di Berlino. La guerra di Corea. Le tensioni con Cuba. Gli anni della distensione. Da Kennedy a Reagan da Kruscev a Gorbaciov. Il bipolarismo, la formazione dei blocchi, l'equilibrio del terrore e la <i>guerra fredda</i>.</p>	

## **UDA ORDINARIA 9 FORMAZIONE E STORIA DELL'ITALIA REPUBBLICANA: DALLA RICOSTRUZIONE AL MIRACOLO ECONOMICO**

<b>COMPETENZE ASSI CULTURALI DI RIFERIMENTO</b> <small>(All.1 Decreto 24/05/2018, n.92)</small>	<b>AG3: 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</b>	
<b>COMPETENZA INTERMEDIA Classe Quinta</b>	<b>AG3:</b> 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.	

<b>ELLO QNQ 4</b>		
<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>competenza alfabetica funzionale;</i></li> <li>• <i>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</i></li> <li>• <i>competenza in materia di cittadinanza;</i></li> </ul>	
<b>COMPETENZE ED CIVICA</b>	Partecipare al dibattito culturale	
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Storia; Lingua e letteratura italiana; Ed. Civica;	
<b>CONOSCENZE</b> Conoscere - le principali persistenze e i processi di trasformazione del secolo XX, in Italia, in Europa e nel mondo. - Definizioni di miracolo economico -Conoscere i termini: Sessantotto, anni di piombo, referendum, compromesso storico	<b>ABILITA'</b> Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto dell'interazione di cause economiche, sociali culturali e politiche Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere e dare significato alla dimensione storica del mondo attuale Distinguere un sistema politico in crisi da un sistema politico in pieno sviluppo, applicando correttamente gli indicatori di crisi politica Riconoscere il percorso storico che ha portato al riconoscimento dei diritti fondamentali e orientare il proprio comportamento in coerenza con quanto sancito dalla Costituzione	<b>EVIDENZE</b> -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/effetti -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
<b>CONTENUTI di STORIA GENERALE</b>	La ricostruzione La nascita della repubblica italiana. 1945-1948 Analisi del Referendum 2 giugno 1946. L'assemblea costituente. La Costituzione italiana: caratteri e principi fondamentali. Le istituzioni dello Stato italiano. Il presidente della repubblica. I presidenti della repubblica dal 1948 1948-1958 Gli anni del centrismo 1958-1968 Il centro sinistra e il "boom" economico <b>LA CRISI DELLA PRIMA REPUBBLICA</b> 1968-1979 dal Sessantotto al terrorismo	

<b>UDA ORDINARIA 10                      TRASFORMAZIONI GEOPOLITICHE DEL MONDO</b>	
<b>COMPETENZE AS CULTURALI DI RIFERIMENTO</b> <small>(All.1 Decreto 24/05/2018, n.92)</small>	<b>AG3: 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</b> <b>AG2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e professionali</b>
<b>COMPETENZA INTERMEDIA Classe Quinta LIVELLO QNQ 4</b>	<b>AG3:</b> 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. <b>AG2:</b> Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici e professionali)
<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>competenza alfabetica funzionale;</i></li> <li>• <i>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</i></li> <li>• <i>competenza in materia di cittadinanza;</i></li> </ul>
<b>COMPETENZE ED CIVICA</b>	Partecipare al dibattito culturale
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Storia; Lingua e letteratura italiana; Ed. Civica;



<b>Competenze di cittadinanza:</b> ☐ <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>		
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificazione delle funzioni</li> <li>• Campo di esistenza di una funzione</li> <li>• Segno di una funzione</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappresentare un intervallo</li> <li>• Determinare il campo di esistenza di funzioni algebriche</li> <li>• Determinare gli intervalli positivi e negativi di una funzione</li> </ul>	<b>Evidenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappresentare il probabile andamento di una funzione nel suo campo di esistenza</li> </ul>
<b>Contenuti</b> Definizione di funzione. Classificazione delle funzioni. Ricerca del campo di esistenza di una funzione algebrica. Intersezione con gli assi. Funzioni pari e dispari. Funzioni crescenti e decrescenti. Ricerca degli intervalli in cui la funzione è positiva o negativa.		
<b>Compito/prodotto</b> Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione		

<b>UDA n.2 : I LIMITI</b>
<b>UDA ORDINARIA</b>
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> 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 CAMPIAPPLICATIVI
<b>Competenza Intermedia – Livello QNQ4</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>
<b>Discipline concorrenti: DTA</b>

<b>Competenze di cittadinanza:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>☐ <i>Competenza alfabetica funzionale</i></li> <li>☐ <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i></li> <li>☐ <i>Competenza digitale</i></li> <li>☐ <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>☐ <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> </ul>		
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di intorno</li> <li>• Concetto di limite</li> <li>• Teoremi sui limiti (Enunciato)</li> <li>• Definizione di funzione continua.</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcolare i limiti di una funzione</li> <li>• Riconoscere le forme indeterminate</li> </ul>	<b>Evidenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper eseguire le operazioni sui limiti</li> <li>• Determinare e rappresentare sul piano cartesiano gli eventuali asintoti di una funzione</li> </ul>
<b>Contenuti</b> 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.		
<b>Compito/prodotto</b> Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione		

## UDA n.4 : DERIVATE-STUDIO DI UNA FUNZIONE

### UDA ORDINARIA

#### Competenze dell'asse culturale di riferimento:

n. 8 - UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITA' DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO

n.10 – COMPRENDERE E UTILIZZARE I PRINCIPALI CONCETTI RELATIVI ALL'ECONOMIA, ALL'ORGANIZZAZIONE, ALLO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI SERVIZI

n. 12 - UTILIZZARE I CONCETTI E I FONDAMENTALI STRUMENTI DEGLI ASSI CULTURALI PER COMPRENDERE LA REALTA' ED OPERARE IN CAMPI APPLICATIVI

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

**Discipline concorrenti: MATEMATICA**

**Competenze di cittadinanza:**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza alfabetica funzionale</i></li> <li>• <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i></li> <li>• <i>Competenza digitale</i></li> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> </ul>		
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di derivata ed il suo significato geometrico</li> <li>• Equazione della retta tangente al grafico di una funzione</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcolare la derivata di una funzione applicando la definizione.</li> <li>• Calcolare le derivate di somma, prodotto, quoziente e potenza di funzioni</li> </ul>	<b>Evidenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire lo studio di una funzione e rappresentare il grafico nel piano cartesiano.</li> </ul>
<b>Contenuti</b> La derivata di una funzione; significato geometrico della derivata di una funzione; equazione della retta tangente ad una curva in un suo punto; le derivate fondamentali; derivata di una somma, di un prodotto e di un quoziente.		
<b>Compito/prodotto</b> Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione		

<b>ASSE CULTURALE</b>	<b>LINGUAGGI</b>
<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>LINGUA INGLESE</b>
<b>Docente:</b>	<b>D. CASUSCELLI</b>
<b>Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati</b>	<b>LIBRO DI TESTO: BAKE IT!</b> <b>ALTRI STRUMENTI: dispense cartacee e in formato digitale; materiali didattici multimediali Piattaforma di e-learning e classe virtuale (Google Classroom) LIM</b>

<b>UDA n. 1: Tenses Revision</b>
<b>UDA ORDINARIA</b>
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):</b> <b>G 04:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini dell'abilità di studio e di lavoro  <b>G 05:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  <b>G 07:</b> 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  <b>G 08:</b> utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

## Competenza intermedia - livello QNQ 4

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

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

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

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

### Competenze di cittadinanza:

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

### Conoscenze:

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

### 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

	<p>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</li> <li>• 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.</li> <li>• Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale</li> <li>• Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete</li> <li>• Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica</li> <li>• Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente</li> <li>• Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento.</li> </ul>	<p>per l'apprendimento permanente e per scopi professionali</p>
--	---	---

**Contenuti:**  
GRAMMAR: Revision of Present, Past and Future tenses.  
FUNCTIONS: Talking about routine and habits. Talking about events and actions happening now. Talking about temporary actions; 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 (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.

#### **Competenza intermedia - livello QNQ 4**

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

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

dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

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

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

**Competenze di cittadinanza:**

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

**Conoscenze:**

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

**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
- 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>di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale</li> <li>• Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete</li> <li>• Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica</li> <li>• Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale</li> <li>• Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente</li> <li>• Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento</li> </ul>	
--	--	--

**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**

<b>ASSE CULTURALE</b>	<b>STORICO SOCIALE</b>
<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>SCIENZE MOTORIE</b>
<b>Docente:</b>	<b>PROF.RE PIETRO CIRO GRILLO</b>
<b>Libro di testo adottato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☒ <b>TRAINING 4 LIFE CLIO 2019 MILANO, VOL. UNICO, SEI</b></li> <li>☒ <b>PAJNI P. – LAMBERTINI M.</b></li> </ul>

**UDA n. 1: APPROFONDIMENTO DEGLI SPORT DI SQUADRA****UDA ORDINARIA (disciplinare)****Competenze dell'asse culturale di riferimento:**

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:**

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

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

**UDA n. 2: APPROFONDIMENTO DEGLI SPORT INDIVIDUALI****UDA ORDINARIA (disciplinare)**

**Tempi: n. ore 23**

**Periodo: GENNAIO – FEBBRAIO - MARZO**

**Competenze dell'asse culturale di riferimento:**

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**

<b>Competenze di cittadinanza:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>		
<b>Conoscenze:</b>	<b>Abilità:</b>	<b>Evidenze:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gli effetti e l'utilizzo della rilevazione delle pulsazioni;</li> <li>• i vari tipi di corsa;</li> <li>• gli effetti e l'utilizzo del riscaldamento;</li> <li>• gli effetti dell'allenamento.</li> </ul>	Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento Comprendere le potenzialità del movimento del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche.	Riconoscere il valore culturale, sociale della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui

<b>UDA n. 3: EDUCAZIONE ALLA CONVIVENZA CIVILE</b>		
<b>UDA ORDINARIA (disciplinare)</b> <b>Tempi: n. 18</b> <b>Periodo: APRILE – MAGGIO - GIUGNO</b>		
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> 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		
<b>COMPETENZE INTERMEDIE</b>		
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.		
<b>Discipline concorrenti: SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>		
<b>Competenze di cittadinanza:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>		
<b>Conoscenze:</b>	<b>Abilità:</b>	<b>Evidenze:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• i principi di prevenzione della sicurezza personale;</li> <li>• gli effetti del doping, dell'alcolismo e del tabagismo;</li> <li>• la prevenzione delle malattie cardiovascolari e cerebrovascolari</li> </ul>	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

<b>ASSE CULTURALE</b>	<b>STORICO-SOCIALE</b>
<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>RELIGIONE CATTOLICA</b>
<b>Docente:</b>	<b>CUPPARI RAFFAELE</b>

<b>Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati</b>	<b>RELICODEX</b>
---	------------------

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

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

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

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

## AREA INDIRIZZO

### DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

<b>ASSE CULTURALE</b>	<b>SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</b>
<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA</b>
<b>Docente:</b>	<b>LOIACONO COSTANTINO</b>
<b>Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati</b>	<b>Master Lab Pasticceria – Frangini . Le Monnier</b>

<b>UDA n. 1: LA STRUTTURA DEL REPARTO</b>
UDA ORDINARIA (disciplinare)

<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)          Livello QNQ 4          N.1- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.          N.3-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>	
<p>Discipline concorrenti: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Diritto e Tecniche Amministrative</p>	
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza alfabetica funzionale</i></li> <li>• <i>Competenza digitale</i></li> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> </ul>	
<p>Conoscenze:          Le basi del percorso del primo biennioCenni su evoluzione storica.          Il laboratorio di pasticceria, le attrezzature e gli utensili, le figure professionali.</p>	<p>Abilità:          Identificare attrezzature e utensili di uso comune, riconoscere le diverse figure professionali.          Sapersi inserire nel reparto secondo le regole di comportamento professionale.</p>
<p>Contenuti: Cenni storici. Il reparto. Tipologie, stili e servizi.          Compito/prodotto          Sapersi inserire nel reparto secondo le regole di comportamento professionale</p>	

UDA n. 2/3: IGIENE, SALUBRITA' E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO	
<p>UDA ORDINARIA (disciplinare)</p>	
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)          Livello QNQ 4          N.3-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>	
<p>Discipline concorrenti:          Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Diritto e Tecniche Amministrative, Scienze motorie.</p>	
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i></li> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>• <i>Competenza imprenditoriale</i></li> </ul>	
<p>Conoscenze:          Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo          Norme di sicurezza          Dispositivi di protezione per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento</p>	<p>Abilità:          Applicare i protocolli di auto controllo relativi all'igiene e alla sicurezza sul lavoro.          Prefigurare forme comportamentali per la prevenzione dei rischi.</p>
<p>Contenuti: Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica. Il piano di autocontrollo. La sicurezza sul lavoro. I rischi lavorativi nella ristorazione</p>	
<p>Compito/prodotto          Operare in laboratorio in modo responsabile, applicando le normative in materia di sicurezza alimentare e sul lavoro</p>	

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

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

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

Livello QNQ 4

N.2-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

I prodotti alimentari di base nel reparto pasticceria  
Impiego delle materie prime

Abilità:

Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità  
saper utilizzare gli alimenti  
Nelle diverse preparazioni  
Utilizzare tecniche di approvvigionamento anche nell'ottica di contenere i costi

Contenuti Gli alimenti di base. Approvvigionamento e costi

Compito/prodotto

Selezionare gli alimenti in base al tipo di preparazione e applicare le corrette procedure di approvvigionamento

## UDA n. 5: LAVORAZIONI PRELIMINARI E TECNICHE DI COTTURA

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

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

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

Discipline concorrenti:

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

Le tecniche di base della pasticceria  
I metodi di cottura utilizzati in pasticceria

Abilità:

Saper utilizzare le principali tecniche di base nel lavoro di pasticceria  
Applicare in modo corretto le tecniche di cottura

Contenuti: Le lavorazioni preliminari. I metodi di cottura
Compito/prodotto Eseguire correttamente le lavorazioni preliminari. Conoscere e saper applicare correttamente i sistemi di cottura

<b>UDA n. 6: LE PASTE, LE CREME DI BASE E LE PREPARAZIONI COMPLEMENTARI</b>	
UDA ORDINARIA (disciplinare)	
Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4 N.1-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. N.3-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. N.5- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	
Discipline concorrenti: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Storia, Italiano	
Competenze di cittadinanza:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza multilinguistica</i></li> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza imprenditoriale</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>	
Conoscenze: Le basi e le tecniche fondamentali di pasticceria Impasti, creme, salse e preparazioni complementari	Abilità: Realizzare impasti creme e salse di base Saper eseguire le principali preparazioni complementari
Contenuti: Paste e impasti di base. Creme e preparazioni complementari	
Compito/prodotto Utilizzare correttamente le attrezzature ed eseguire i corretti passaggi nella preparazione di impasti di base e creme	

<b>UDA n. 7: I DESSERT</b>	
UDA ORDINARIA (disciplinare)	
Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4 N.3-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro N.5- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	
Discipline concorrenti: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Storia, Matematica	
Competenze di cittadinanza:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>• <i>Competenza imprenditoriale</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>	

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

## UDA n. 8: LE DECORAZIONI

<p>UDA ORDINARIA (disciplinare)</p>	
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4 N.1-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. N.3-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. N.5- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>	
<p>Discipline concorrenti: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Storia, Matematica</p>	
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>• <i>Competenza imprenditoriale</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>	
<p>Conoscenze: Prodotti, attrezzature e tecniche di base per effettuare decorazioni di pasticceria.</p>	<p>Abilità: Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione e Presentazione di prodotti dolciari. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni</p>
<p>Contenuti: Le decorazioni per i diversi stili di pasticceria. Le decorazioni in zucchero. Le decorazioni in cioccolato. Il cake design</p>	
<p>Compito/prodotto Utilizzare le tecniche di base della decorazione dei prodotti dolciari. Realizzare semplici decorazioni utilizzando tecniche adeguate</p>	

## UDA n. 9: LA PASTICCERIA NAZIONALE

<p>UDA ORDINARIA (disciplinare)</p>
-------------------------------------

<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</p> <p>Livello QNQ 4</p> <p>N.1-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>N.2-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>N.5- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	
<p>Discipline concorrenti:</p> <p>Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Storia, Matematica</p>	
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>• <i>Competenza imprenditoriale</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>	
<p>Conoscenze:</p> <p>strumenti di pubblicità e comunicazione.</p> <p>Certificazioni di qualità dei prodotti alimentari.</p> <p>Principali produzioni agroalimentari e i dolci tipici delle regioni italiane</p>	<p>Abilità:</p> <p>Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione di di-versi impasti per lievitati, paste fritte, e dolci al cucchiaio.</p>
<p>Contenuti: I prodotti agroalimentari di qualità, i marchi di qualità europei. La pasticceria regionale</p>	
<p>Compito/prodotto</p> <p>Saper realizzare e presentare alcuni dessert di pasticceria regionale.</p>	

## UDA n. 10: LA PASTICCERIA INTERNAZIONALE

<p>UDA ORDINARIA (disciplinare)</p>	
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</p> <p>Livello QNQ 4</p> <p>N.1-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>N.2-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>N.5- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	
<p>Discipline concorrenti:</p> <p>Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Storia, Matematica</p>	
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>• <i>Competenza imprenditoriale</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>	

<p><b>Conoscenze:</b> Riconoscere le caratteristiche dei prodotti di pasticceria di qualità. Conoscere le preparazioni tipiche di pasticceria di alcuni paesi</p>	<p><b>Abilità:</b> predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità e alla tipicità. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni.</p>
<p><b>Contenuti:</b> La pasticceria Europea. La pasticceria extraeuropea</p>	
<p><b>Compito/prodotto</b> Saper realizzare e alcuni dessert di pasticceria internazionale.</p>	

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

### UDA n. 1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

<b>UDA ORDINARIA</b>		
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Livello QNQ 4 N°2 – Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. N°3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. <b>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</b> 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><b>Discipline concorrenti:</b> Laboratorio di Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina</p>		
<p><b>Competenze di cittadinanza:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza imprenditoriale</i></li> <li>• <i>Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> </ul>		
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</li> <li>• Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente</li> </ul>	<p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</li> <li>• Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</li> </ul>	<p><b>Evidenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza e salute sul posto di lavoro</li> <li>• Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti</li> </ul>
<p><b>Contenuti:</b> La filiera alimentare. Il sistema HACCP. La contaminazione biologica degli alimenti. La contaminazione fisico-chimica degli alimenti.</p>		
<p><b>Compito di realtà:</b> Le conserve fatte in casa. Lavoro in PowerPoint</p>		

## UDA n. 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. ore 30

Periodo: Dicembre-Gennaio-Febrero

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

Livello QNQ 4

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

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

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

Discipline concorrenti:

Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina, Inglese

Competenze di cittadinanza:

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

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

## UDA n. 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. ore 32

Periodo: Febbraio-Marzo-Aprile

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

Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4

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

N°6 - Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

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

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

Discipline concorrenti:

Laboratorio di pasticceria

Competenze di cittadinanza:

- Competenza alfabetica funzionale

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>		
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura del territorio</i></li> <li>• <i>Concetti di sostenibilità e certificazione</i></li> <li>• <i>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici</i></li> </ul>	<p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi turistici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile dal punto di vista ambientale</i></li> <li>• <i>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i></li> <li>• <i>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</i></li> </ul>	<p><b>Evidenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela</i></li> <li>• <i>Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività</i></li> <li>• <i>Interagire con il cliente utilizzando diete e stili alimentari adeguati alle sue diverse esigenze culturali/dietetiche</i></li> </ul>
<p><b>Contenuti:</b>  <i>L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari. Prescrizioni alimentari e religiose. L'alimentazione nella ristorazione collettiva.</i></p>		
<p><b>Compito di realtà:</b> <i>La mensa della Caritas. Prodotto in PowerPoint</i></p>		

#### UDA n. 4: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

<p>UDA ORDINARIA (disciplinare)</p> <p>Tempi: n. ore 30</p> <p>Periodo: Aprile-Maggio-Giugno</p>
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: <i>(Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i></p> <p>Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4</p> <p>N°4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <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><b>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</b></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:</p> <p>Laboratorio di pasticceria</p>
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> </ul>

<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</li> <li>• Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</li> </ul>	<b>Evidenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela</li> <li>• Interagire con il cliente utilizzando diete e stili alimentari adeguati alle sue diverse esigenze culturali/dietetiche</li> </ul>
<b>Contenuti:</b> L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari. L'alimentazione nelle malattie metaboliche. L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze. Alimentazioni e tumori. Disturbi alimentari.		
<b>Compito di realtà:</b> "Jonathan ha una reazione avversa al cibo". Presentazione PowerPoint		

### MODALITA' DI VALUTAZIONE E RECUPERO

- Prove strutturate e semistrutturate, colloqui orali individuali e di gruppo, compiti autentici e di realtà, prove pratiche di laboratorio, prove scritte di varia tipologia
- La valutazione formativa controlla l'apprendimento in itinere
- La valutazione sommativa verifica se le conoscenze e le competenze sono state acquisite. Sarà effettuata alla fine del quadrimestre.
- Il recupero avverrà in Itinere e per classi parallele durante i periodi stabiliti nel PFI degli allievi.

### METODOLOGIE

Flipped classroom	Problem Solving
Lezione partecipata	Role playing
Lezione multimediale	Esercitazioni a coppie (peer tutoring)
Apprendimento in situazione simulata	Esercitazioni a gruppi omogenei/disomogenei
Attività laboratoriali	Studio guidato

### 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

ASSE CULTURALE	Asse dei linguaggi
INSEGNAMENTO	Lingua e civiltà francese
Docente:	Francesca ASCOLI
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati	Arcangela De Carlo, <i>Le Français de la pâtisserie (edizione openschool)</i> , Hoepli

## UDA n. 1: Le monde de la restauration

### UDA ORDINARIA

Tempi: n. ore 30

Periodo: Ottobre/Novembre/Dicembre

#### 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*

<b>Conoscenze:</b>	<b>Abilità:</b>	<b>Evidenze:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto</li> <li>• Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale</li>   <li>• Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>• Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>• Ortografia</li> <li>• Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>• Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</li> <li>• Aspetti extralinguistici</li> <li>• Aspetti socio-linguistici</li>   <li>• Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale</li> <li>- Fonti dell'informazione e della documentazione</li> <li>- Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail)</li> </ul> </li>   <li>• Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</li>   <li>• Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici</li> <li>• Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera</li> <li>• Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction</li> <li>• Fidelizzazione della clientela con bisogni specifici</li>   <li>• Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici.</li> <li>• Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali</li> <li>• Mercato enogastronomico e sue tendenze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato</li> <li>• Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza</li>   <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li>   <li>• Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</li> <li>• 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.</li> <li>• Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale</li> <li>• Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete</li> <li>• Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica</li> <li>• Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale</li> <li>• Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale</li>   <li>• 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.</li> <li>• Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi.</li> <li>• Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità</li>   <li>• Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale</li>   <li>• Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web</li> <li>• Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali</li>   <li>• Effettuare comunicazioni professionali adeguate in diversi contesti operativi</li> <li>• Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli</li>   <li>• Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio</li> </ul>

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

**Contenuti:**

- Le droit du travail
- Curriculum Vitae
- Lettre de demande d'emploi
- Slow food et street food

**Révision de grammaire et activités d'entretien**

**Choix de recettes**

## UDA n. 2: Du salé et du sucré

**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**

**Conoscenze:**

- Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto
- Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale
- Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Ortografia
- Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale
- Aspetti extralinguistici
- Aspetti socio-linguistici
- Conoscere:
  - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale
  - Fonti dell'informazione e della documentazione
  - Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail)
- Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni
- Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici
- Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera
- Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction
- Fidelizzazione della clientela con bisogni specifici
- Principi e metodi dell'eco sostenibilità 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 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

**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
- 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>o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale</li> <li>• Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete</li> <li>• Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica</li> <li>• Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente</li> <li>• Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</li> <li>• Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.</li> <li>• Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale</li> </ul>	
--	--	--

**Contenuti:**

- HACCP
- Hygiène en cuisine et au laboratoire de pâtisserie
- Les risques sanitaires en pâtisserie
- Conservation des aliments
- La chimie au service du gout
- La réminiscence liée au gout : « La madeleine de Proust »

**Révision de grammaire et activités d'entretien**

**Choix de recettes**

**UDA n. 3: Bien être et qualité**

**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

**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:**

- Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto
- Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale
- Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza
- Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell’ambito professionale di appartenenza
- Ortografia
- Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza
- Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale
- Aspetti extralinguistici
- Aspetti socio-linguistici
- Conoscere:
  - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale
  - Fonti dell’informazione e della documentazione
  - Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail)
- Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni
- Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici
- Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera
- Tecniche di rilevamento della Customer

**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

**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

<p>satisfaction</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fidelizzazione della clientela con bisogni specifici</li> <li>• Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici.</li> <li>• Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali</li> <li>• Mercato enogastronomico e sue tendenze</li> </ul>	<p>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</li> <li>• 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.</li> <li>• Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale</li> <li>• Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete</li> <li>• Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica</li> <li>• Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale</li> <li>• Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente</li> <li>• Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento</li> <li>• Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</li> <li>• Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care</li> <li>• Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.</li> <li>• Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale</li> </ul>	<p>strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Effettuare comunicazioni professionali adeguate in diversi contesti operativi</li> <li>• Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli</li> <li>• Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio</li> </ul>
<p><b>Contenuti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La pyramide alimentaire</li> <li>• Les maladies les plus communes</li> <li>• La diète méditerranéenne</li> <li>• Les nouvelles tendances de la pâtisserie</li> </ul> <p><b>Révision de grammaire et activités d'entretien</b></p> <p><b>Choix de recettes</b></p>		

## UDA n. 4: Itinéraires gastronomiques

### 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**

#### 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:

#### 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,

#### 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

<p>- Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale</p> <p>- Fonti dell'informazione e della documentazione</p> <p>- Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</li> <li>• Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici</li> <li>• Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera</li> <li>• Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction</li> <li>• Fidelizzazione della clientela con bisogni specifici</li> <li>• Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici.</li> <li>• Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali</li> <li>• Mercato enogastronomico e sue tendenze</li> </ul>	<p>di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</li> <li>• 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.</li> <li>• Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale</li> <li>• Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete</li> <li>• Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica</li> <li>• Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale</li> <li>• Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente</li> <li>• Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento</li> <li>• Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</li> <li>• Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care</li> <li>• Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.</li> </ul>	<p>esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità</li> <li>• Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale</li> <li>• Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web</li> <li>• Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali</li> <li>• Effettuare comunicazioni professionali adeguate in diversi contesti operativi</li> <li>• Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli</li> <li>• Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio</li> </ul>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale</li> </ul>	
<b>Contenuti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Liguria</li> <li>• Le Piémont</li> <li>• La Vallée d'Aoste</li> <li>• La Calabrie</li> <li>• Les fromages AOC français et les fromages DOP italiens</li> <li>• La Bretagne</li> <li>• La Normandie</li> </ul> <b>Révision de grammaire et activités d'entretien</b> <b>Choix de recettes</b>		

<b>ASSE CULTURALE</b>	<b>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</b>
<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>
<b>Docente:</b>	<b>PATANIA MARIA</b>
<b>Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati</b>	<b>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA dell'Impresa Ricettiva e Turistica. DE LUCA, FANTOZZI.</b>

<b>UDA n. 1: La programmazione aziendale</b>		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: <i>(Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i> Livello QNQ 4 N°2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione N°4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. <b>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</b> 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"> <li>• <i>Competenza alfabetica funzionale</i></li> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza imprenditoriale</i></li> </ul>		
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi</li> <li>➢ Valore culturale del cibo e rapporto tra</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Identificare qualitativamente e quantitativamente le risorse necessarie per la</li> </ul>	<b>Evidenze:</b> Supportare la pianificazione dei costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi

<p>enogastronomia, società e cultura del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela</li> <li>➤ Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria</li> </ul>	<p>realizzazione del prodotto/servizio programmato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizi</li> <li>➤ 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</li> </ul>	<p>Applicare tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa</p> <p>Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività</p>
<p><b>Contenuti:</b> La programmazione aziendale. Programmazione strategica e programmazione d'esercizio. Il budget. Il controllo budgetario. Il business plan</p>		
<p><b>Compito di realtà:</b> Progettazione dell'avvio di un'impresa turistica.</p>		

<p><b>UDA n. 2: Le politiche di vendita nella ristorazione</b></p>	
<p>UDA ORDINARIA (disciplinare)</p>	
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)  Livello QNQ 4  N°1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche  N°6 - Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela  <b>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</b>  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"> <li>• <i>Competenza alfabetica funzionale</i></li> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>• <i>Competenza imprenditoriale</i></li> </ul>	

<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</li> <li>➤ Strategie di comunicazione del prodotto</li> <li>➤ Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela</li> <li>➤ Principi di fidelizzazione del cliente</li> </ul>	<p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</li> <li>➤ Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura</li> </ul>	<p><b>Evidenze:</b></p> <p>Pianificare le fasi operative di lavoro per ottimizzare la produzione e la commercializzazione di beni o servizi promuovendo le nuove tendenze di filiera e del settore di riferimento</p> <p>Effettuare comunicazioni professionali adeguate diversi contesti operativi</p>
<p><b>Contenuti:</b> 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><b>Compito di realtà:</b> Elaborazione di un piano di marketing</p>		

<b>UDA n. 3: La legislazione turistica</b>		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)  Livello QNQ 4  N°3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.  <b>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</b>  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"> <li>• <i>Competenza alfabetica funzionale</i></li> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</li> <li>➤ Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente</li> </ul>	<p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla</li> </ul>	<p><b>Evidenze:</b></p> <p>Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza e salute sul posto di lavoro</p>

	<p>riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</li> <li>➤ Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</li> </ul>	<p>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.

**Compito di realtà:**

#### 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

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

Conoscenze:

- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura del territorio
- Concetti di sostenibilità e certificazione

Abilità:

- 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

Evidenze:

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

**Compito di realtà:**

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

## **Contenuti**

### **Modulo I – IL VINO E L’ENOLOGIA**

#### **U.D. I LA VITE**

Dall’uva al mosto

Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione

Pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino.

### **Modulo II – LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO**

#### **U.D. II Normativa nazionale e comunitaria**

Nuova e vecchia classificazione

L’etichetta del vino

La tecnica per servire il vino

### **Modulo III – LA SOMMELLERIE**

#### **U.D. III La figura professionale del sommelier**

L’AIS

L’attrezzatura per la degustazione

### **Modulo IV – L’ ANALISI ORGANOLETTICA DEL VINO**

#### **U.D. IV I principi di base**

L’esame visivo

L’esame olfattivo

L’esame gusto-olfattivo

### **Modulo V – L’ABBINAMENTO CIBO VINO**

I Vini Passiti.

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

L’analisi del piatto e l’abbinamento

La carta dei vini

La successione dei vini

I vini Calabresi

I vini Passiti

Tutela dei vini doc calabresi

IL Servizio ristorante

Argomenti approfonditi che riguardavano il quarto anno:

Personale di sala

I vari stili di servizio

Menu e i suoi componenti

Ordine dei piatti che compongono il menu

Le varie fasi della mise en place

I banchetti e il servizio banqueting

La comanda

La preparazione della sala.

### **IL Bar:**

L'organizzazione del bar e il servizio

La classificazione dei cocktails

L'Organizzazione del lavoro di sala:

I diversi tipi di prima colazione

Le bevande analcoliche preparate al bar

Disposizione dei tavoli per banchetti

Stili di servizio di sala e bar:

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRATEGICA

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>LA MIA PASTICCERIA ECOSOSTENIBILE</b>
<b>Contestualizzazione</b>	Come partecipare ad un bando della Regione a sostegno di giovani imprenditori? Viene richiesta la presentazione della propria idea imprenditoriale
<b>Prodotti/compiti autentici</b>	Progettazione e realizzazione della propria azienda di pasticceria Produzione di un buffet di dolci accompagnato da cocktail adeguati
<b>Competenze Intermedie* area generale e d'indirizzo e competenze chiave e di cittadinanza</b>  Competenza intermedia QnQ livello 3/4	<b>Evidenze valutative osservabili</b>
<b>Area generale 5-12-7 (Allegato 1)</b>	
<b>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</b>	Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità
<b>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</b>	Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale
<b>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</b>	Affrontare situazioni problematiche in contesti complessi avvalendosi dei modelli e degli strumenti matematici più adeguati
<b>Area di indirizzo 3-4-10</b>	
<b>3- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</b>	Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti
<b>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</b>	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
<b>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</b>	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	
<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>
<i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>	<i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>
<b>Area generale 5-12-7 (Allegato 1)</b>	
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
<b>Area di indirizzo 3-4-10</b>	
3- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
4- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi turistici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile dal punto di vista ambientale Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Definire offerte turistiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del target di clientela Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder	Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
10- Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale Tecniche di analisi per indici	<p>Applicare tecniche di <i>benchmarking</i></p> <p>Individuare i target e gli indicatori di performance</p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati</p>
<b>Utenti destinatari</b>	Alunni classe VC - arte bianca e pasticceria
<b>Fasi di applicazione (attività)</b>	<p>Fase 1 – Consegna dell'UDA agli studenti</p> <p>Fase 2 – Dall'idea al progetto imprenditoriale</p> <p>Fase 3 – I prodotti a Km0, nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Certificazioni di qualità. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP</p> <p>Fase 4 – Marketing, analisi SWOT, traduzione di un problema in termini matematici</p> <p>Fase 5 – Organizzazione del lavoro in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Fase 6 – Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Redazione di un menu buffet di dolci nell'ottica di uno sviluppo ecosostenibile. Gli eco cocktail</p> <p>Fase 7 – Il Budget delle imprese ristorative. Gli elementi del business plan il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico</p> <p>Fase 8 – Selezione, elaborazione e stesura del lavoro</p> <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>
<b>Tempi Periodo e monte ore complessivo</b>	Primo e Secondo Quadrimestre
<b>Esperienze attivate (cosa fa l'allievo)</b>	<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>
<b>Metodologia (cosa fa il docente)</b>	<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>
<b>Risorse umane interne esterne</b>	<p>Docente di lingua e letteratura italiana</p> <p>Docente di Laboratorio di Sala</p> <p>Docente di Laboratorio di Arte Bianca e pasticceria</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**

<b>Strumenti</b>	PC con connessione ad Internet Lavagna interattiva Strumentazione didattica per esperienze di laboratorio Libro di testo anche in formato digitale Software specifici
<b>Valutazione</b>	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"><li>• griglie di valutazione del processo</li><li>• griglie di valutazione del prodotto;</li></ul> rubriche di valutazione dello studente nelle attività di gruppo.

# LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

- 1^ nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2^ nota:** l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.
- 3^ nota:** l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

### Titolo Uda: LA MIA PASTICCERIA ECOSOSTENIBILE

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

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

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

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

Le modalità di lavoro saranno le seguenti:

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

### Quali prodotti

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

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

Questo lavoro è utile per:

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

**Tempi**

Primo e secondo quadrimestre

**Criteri di valutazione del prodotto e dei processi:**

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

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

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

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

**PIANO DI LAVORO UDA**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: La mia pasticceria ecosostenibile

Coordinatore: prof. di Italiano e Storia

Collaboratori: prof Di Lab. Di Sala e Vendita, prof di Arte bianca e pasticceria, prof di Scienze e Cultura dell'Alimentazione, prof di DTA, prof di Inglese, prof di Francese, prof di Matematica

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

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

**Ottobre-Maggio**

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

3	Certificazioni di qualità e Sistema HACCP (SCA)		CCP con l'albero delle decisioni		del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti <b>Competenza 3</b>	
	I prodotti a Km0 Sistema HACCP (INGL-FRA)	Lezione guidata	Produzione di testi		Produrre testi scritti corretti utilizzando il linguaggio specifico della microlingua <b>Competenza 5 (All.1)</b>	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 <b>Competenza 5 (All.1)</b>	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 <b>Competenza 10</b>	
	"Traduzione" di un problema in termini matematici (MAT)	Lezione guidata LIM	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive		Modelli matematici per risolvere problemi <b>Competenza 12 (All. 1)</b>	Griglia valutazione del processo

			adeguate			
<b>5</b>	Organizzazione del lavoro in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato <b>(SALA)</b>	Attività laboratoriale	Prendere coscienza dell'importanza dell'organizzazione laboratoriale		Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività <b>Competenza 4</b>	Griglia valutazione del processo
	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie <b>(SCA)</b>	Lezione guidata LIM Internet	Prendere coscienza dell'importanza di una sana alimentazione come prevenzione delle malattie dell'uomo moderno		Partecipazione ed interesse	
<b>6</b>	Redazione di un buffet di dolci nell'ottica di uno sviluppo ecosostenibile <b>(PAST)</b>	Lezione guidata Internet LIM	Proposta di un menu ecosostenibile		Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela <b>Competenza 4</b>	Griglia valutazione del prodotto
	Gli eco cocktail <b>(SALA)</b>	Attività laboratoriale	Preparazione di un cocktail ecosostenibile		Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela <b>Competenza 4</b>	Griglia valutazione del prodotto
<b>7</b>	Il Budget delle imprese ristorative Gli elementi del business plan il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico <b>(DTA)</b>	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 <b>Competenza 10</b>	
<b>8</b>	Selezione, elaborazione e	Lavoro individuale	Elaborazione scritta di quanto appreso		Produrre testi (descrittivo, narrativo,	Griglia valutazione del processo

	stesura del lavoro <b>(ITA)</b>				argomentativo, informativo, espositivo, regolativo) coesi e coerenti, corretti dal punto di vista morfo-sintattico e caratterizzati da un lessico adeguato allo scopo <b>Competenza 2 (All.1)</b>	
<b>9</b>	Selezione delle immagini e digitalizzazione del lavoro. Creazione della presentazione <b>(DTA)</b>	Lavoro individuale e Lavoro di gruppo	Documento digitale		Utilizzare software per realizzare un prodotto <b>Competenza 7 (All.1)</b>	Griglia valutazione del processo
<b>10</b>	Breve sintesi del progetto in lingua straniera <b>(INGL-FRA)</b>	Lavoro di gruppo	Documento tradotto in lingua straniera		Produrre testi scritti corretti utilizzando il linguaggio specifico della microlingua <b>Competenza 5 (All.1)</b>	Griglia valutazione del processo
<b>11</b>	Revisione e valutazione condivisa del lavoro svolto <b>(ITA)</b>	Lavoro di gruppo Scheda di autovalutazione condivisa	Comprensione di ciò che si è fatto e come, e dei problemi emersi. Acquisizione di un metodo di autoanalisi e autovalutazione		Svolgimento del ruolo nel Cooperative Learning	Valutazione Attività di gruppo
<b>12</b>	Consegna del completo progetto imprenditoriale <b>(C.d.C.)</b>	Aula Magna	Lavoro multimediale		Valutazione finale	Griglia di valutazione del prodotto

## SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente (da somministrare a conclusione dei lavori)

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

### RUBRICA VALUTATIVA DEL PROCESSO

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

COMPETENZE INTERMEDIE DI INDIRIZZO	EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
<b>1</b> Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi	Applicare correttamente le tecniche di miscelazione	<b>1</b>	Non sempre è in grado di miscelare semplici ingredienti
		<b>2</b>	Guidato riesce ad applicare semplici tecniche di miscelazione
		<b>3</b>	In autonomia applica correttamente le tecniche di miscelazione con ingredienti dati e realizza il prodotto programmato
		<b>4</b>	Seleziona autonomamente gli ingredienti e applica correttamente le tecniche di miscelazione e realizza il prodotto programmato
<b>4</b> Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati	Identificare le materie prime ecosostenibili	<b>1</b>	Non sempre è in grado di identificare le materie prime ecosostenibili necessarie per la realizzazione del prodotto
		<b>2</b>	Guidato identifica le materie prime ecosostenibili, necessarie per la realizzazione del prodotto programmato
		<b>3</b>	Identifica autonomamente in qualità e tipicità le materie prime necessarie per la realizzazione del prodotto programmato
		<b>4</b>	Identifica autonomamente in qualità e tipicità le materie prime necessarie e realizza in modo coerente e pertinente il prodotto programmato

<b>4</b> <i>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati</i>	Gradazione alcolica e computo calorico di un cocktail	<b>1</b>	Non sempre è in grado di determinare la gradazione alcolica e le calorie di un semplice cocktail
		<b>2</b>	Guidato riesce a determinare la gradazione alcolica e le calorie di un semplice cocktail
		<b>3</b>	Determina autonomamente la gradazione alcolica di un cocktail ed esegue il computo calorico correttamente
		<b>4</b>	Determina con sicurezza la gradazione alcolica di cocktail complesso ed esegue correttamente il computo calorico

COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (All. 1)	EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
<b>2</b> Pro produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa) con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti	Individuare i campi semantici delle diverse parole	<b>1</b>	Riesce ad individuare i campi semantici di alcune parole ma non sempre corretti
		<b>2</b>	Aiutato riesce ad individuare i campi semantici di diverse parole ma non sempre corretti
		<b>3</b>	In autonomia riesce ad individuare i campi semantici di diverse parole
		<b>4</b>	Individua con facilità i campi semantici di numerose parole
<b>5</b> <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	<b>1</b>	Produce, sotto diretta supervisione, documenti multimediali, inerenti attività di studio e professionali, poco efficaci dal punto di vista comunicativo
		<b>2</b>	Aiutato è in grado di redigere semplici testi inerenti all'argomento trattato utilizzando un lessico essenziale
		<b>3</b>	In autonomia è in grado di redigere testi inerenti all'argomento trattato utilizzando un lessico appropriato
		<b>4</b>	In autonomia è in grado di redigere testi anche complessi inerenti all'argomento trattato utilizzando un lessico adeguato ed originale
<b>7</b> Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e all'abito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua	Ricerca informazioni nel web	<b>1</b>	Non sempre è in grado di effettuare ricerche sul Web
		<b>2</b>	Guidato si muove la ricerca nel Web interattivo (2.0) su un argomento attenendosi la traccia guida
		<b>3</b>	Si muove alla ricerca nel Web interattivo (2.0) attenendosi ad una traccia guidata. Utilizza in forma basilare motori di ricerca ed enciclopedie on-line
		<b>4</b>	Utilizza Web interattivo (2.0) per acquisire autonomamente nuove conoscenze nei diversi ambiti del sapere E per contribuire all'incremento delle informazioni delle risorse. Utilizza enciclopedia on-line
	Utilizzare software per realizzare un prodotto	<b>1</b>	Non sempre riesce ad utilizzare i programmi informatici e realizzare il prodotto richiesto
		<b>2</b>	Guidato utilizza i programmi informatici in maniera corretta pur con qualche incertezza. Il lavoro prodotto è generalmente coerente con le richieste

straniera		3	Utilizza i programmi informatici correttamente e in autonomia. È in grado di utilizzare le funzionalità dei programmi informatici in maniera corretta e appropriata. Il lavoro prodotto è coerente con le richieste
		4	Utilizza i programmi informatici in maniera corretta, autonoma, con senso critico. È in grado di utilizzare le funzionalità dei programmi informatici in maniera sempre corretta e appropriata. Il lavoro prodotto è coerente con le richieste e presenta innumerevoli spunti di originalità
10 Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia	Determinare il drink-cost, il mark-up e il prezzo di vendita	1	Non sempre è in grado di determinare il drink-cost, il mark-up e il prezzo di vendita
		2	Guidato riesce a determinare il drink-cost, il mark-up e il prezzo di vendita
		3	In autonomia riesce a determinare il drink-cost, il mark-up e il prezzo di vendita in modo specifico e dettagliato
		4	In autonomia riesce a determinare il drink-cost, il mark-up e il prezzo di vendita in modo specifico e dettagliato finalizzato ad una vendita oculata

### RUBRICA VALUTATIVA DEL PRODOTTO

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

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

## AUTOVALUTAZIONE

### SCHEDA DI RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

**Descrivi il percorso generale dell'attività.**

---

---

---

---

---

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

---

---

---

---

---

**Indica cosa hai fatto bene.**

---

---

---

---

---

**Indica cosa avresti potuto fare meglio.**

---

---

---

---

---

**Cosa ti ha impedito di svolgere adeguatamente il compito?**

---

---

---

---

---

**Quale obiettivo vorresti conseguire con il prossimo lavoro?**

---

---

---

---

---

## VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

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

ALUNNO/A \_\_\_\_\_

presenze \_\_\_\_\_

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

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

<b>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicazione nella lingua madre</li> <li>• Comunicazione nelle lingue straniere</li> <li>• Competenza matematica e competenze base in campo scientifico e tecnologico</li> <li>• Competenza digitale</li> <li>• Imparare ad imparare</li> <li>• Competenze sociali e civiche</li> <li>• Consapevolezza ed espressione culturale</li> <li>• Senso di iniziativa ed imprenditorialità</li> </ul>		
<b>FINALITÀ</b>		
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.		
<b>NUCLEI TEMATICI</b>		
<b>COSTITUZIONE</b>	<b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b>	<b>CITTADINANZA DIGITALE</b>
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,	b) Conoscenza delle insidie e dei rischi sul web

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
<b>Denominazione</b>	<b>Educazione alla legalità e contrasto alle mafie</b>
<b>Compito – prodotto</b>	Realizzazione di una presentazione multimediale
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro Paese, rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello nazionale e territoriale.</li> <li>➤ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi del diritto che la regolano.</li> <li>➤ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e misure di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</li> </ul>
<b>Competenze chiave europee:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza alfabetica funzionale</i></li> <li>• <i>Competenza multilinguistica</i></li> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Individuare diritti e doveri dei cittadini e applicarli a situazioni reali.</li> <li>➤ Riconoscere i comportamenti corretti da tenere nella vita sociale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conoscere i principi fondamentali della Costituzione Italiana.</li> <li>➤ Conoscere i diritti e i doveri dei cittadini</li> <li>➤ Conoscere i concetti di norme sociali e norme giuridiche.</li> <li>➤ Criminalità organizzata e associazioni mafiose: affari tradizionali ed ecomafia.</li> <li>➤ Fenomeni mafiosi nella storia: continuità e trasformazioni.</li> <li>➤ Conoscere il senso dell'espressione "cultura della legalità".</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	<b>Classe III Sez. G</b>
<b>Tempi (periodo e monte ore complessivo)</b>	<b>I Quadrimestre 15 Ore</b>

**UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA**

<b>Fase di applicazione (attività)</b>	<p>Fase 1 - Presentazione dell'UDA</p> <p>Fase 2- Nascita della Costituzione Italiana e principi fondamentali.</p> <p>Fase 3- Ricerche e approfondimenti utilizzando anche le tecnologie digitali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritti e doveri dei cittadini. Norme sociali enorme giuridiche;</li> <li>• La costituzione, struttura e principi fondamentali;</li> <li>• Gli eroi e le vittime della mafia.</li> </ul> <p>Fase4- Realizzazione di una presentazione multimediale sui temi trattati, inserendo, eventualmente, esperienze personali.</p> <p>Fase5- Presentazione del prodotto realizzato</p>
<b>Metodologia</b>	Lezione multimediale - Cooperative learning – Ricerca sul Web e produzione materiale.
<b>Risorse umane (indicare insegnamenti coinvolti)</b>	DTA (ore 7), Storia (ore 3), Italiano (ore 5)
<b>Strumenti</b>	Libri di testo, materiale fornito dai docenti, PC e rete internet.
<b>Valutazione</b>	<p>La valutazione sarà formativa e sommativa e riguarderà il raggiungimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina</li> <li>✓ 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.</li> </ul> <p>Rubrica di valutazione allegata al PTOF.</p>

**ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA– 18 ore**

**ARGOMENTO EDUCAZIONE CIVICA CLASSE III G**

ARGOMENTO	Nuclei	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
Educazione alla cittadinanza.	I principi fondamentali dei diritti dell'uomo e del cittadino.	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.	Prendere coscienza dei propri valori e di quelli degli altri. Acquisire l'abilità necessaria per lo scambio e la collaborazione all'interno di gruppi eterogenei.	Conoscere alcuni principi fondamentali dei diritti dell'uomo e del cittadino.	Francese <b>3 ore</b>
Gli stati alterati di coscienza	Sviluppo sostenibile agenda 2030	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed	Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati	Le linee guida per una sana alimentazione	Scienza e cultura degli alimenti <b>2 ore</b>

		adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.			
Primo soccorso	Sicurezza e salute	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 motorie <b>2 ore</b>
I dieci comandamenti dei doveri fondamentali dell'uomo.	Costituzione, diritto, legalità e solidarietà	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 Cattolica <b>3 ore</b>
Tutela del patrimonio gastro-alimentare calabrese e sostenibilità.	Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio del territorio.				Laboratorio servizi enogastronomici-Pasticceria <b>5 ore</b>
UK Institutions	Costituzione, diritto, legalità e solidarietà	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	Lingua inglese <b>3 ore</b>

## EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2021/22

### UDA RELATIVA AL QUARTO ANNO 19 ORE

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
<b>Denominazione</b>	<b>LA SOLIDARIETA': RISORSA PER IL PRESENTE E PER FUTURO</b>
<b>Compito – prodotto</b>	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>
<b>Competenze</b>  <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; <sup>L1, L2, L3, L4, L5, L6, L7, L8, L9, L10, L11, L12, L13, L14, L15, L16, L17, L18, L19, L20, L21, L22, L23, L24, L25, L26, L27, L28, L29, L30, L31, L32, L33, L34, L35, L36, L37, L38, L39, L40, L41, L42, L43, L44, L45, L46, L47, L48, L49, L50, L51, L52, L53, L54, L55, L56, L57, L58, L59, L60, L61, L62, L63, L64, L65, L66, L67, L68, L69, L70, L71, L72, L73, L74, L75, L76, L77, L78, L79, L80, L81, L82, L83, L84, L85, L86, L87, L88, L89, L90, L91, L92, L93, L94, L95, L96, L97, L98, L99, L100</sup> - 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; <sup>L1, L2, L3, L4, L5, L6, L7, L8, L9, L10, L11, L12, L13, L14, L15, L16, L17, L18, L19, L20, L21, L22, L23, L24, L25, L26, L27, L28, L29, L30, L31, L32, L33, L34, L35, L36, L37, L38, L39, L40, L41, L42, L43, L44, L45, L46, L47, L48, L49, L50, L51, L52, L53, L54, L55, L56, L57, L58, L59, L60, L61, L62, L63, L64, L65, L66, L67, L68, L69, L70, L71, L72, L73, L74, L75, L76, L77, L78, L79, L80, L81, L82, L83, L84, L85, L86, L87, L88, L89, L90, L91, L92, L93, L94, L95, L96, L97, L98, L99, L100</sup> - Partecipare al dibattito culturale.
<b>Competenze chiave europee:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Competenza alfabetica funzionale</li> <li>- Competenza multilinguistica</li> <li>- Competenza digitale</li> <li>- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>- Competenza in materia di cittadinanza.</li> </ul>	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
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"> <li>- Perché e come Studiare Ed. Civica oggi.</li> <li>- Le povertà nella società attuale</li> <li>- L'intuizione di Elle MC Carthy.</li> <li>- Economia lineare e circolare: caratteristiche ed effetti su ambiente ed economia</li> <li>- Storia e finalità del banco alimentare e del banco farmaceutico</li> <li>- Differenza tra i termini: eccedenze e sprechi</li> <li>- Leggi contro lo spreco: il primato italiano</li> <li>- Decalogo anti spreco (L. Lett. italiana)</li> <li>- L'Agenda 2030 dell'ONU e i suoi 17 obiettivi individuati a tutela della persona e dell'ambiente. Goal 2-12</li> <li>- Termine <b>Minimo di Conservazione</b> - Come leggere le etichette sui prodotti alimentari</li> <li>- Star up agri-food e sviluppo sostenibile</li> <li>- Le Imprese No Profit (Diritto e tecnica amministrativa)</li> <li>- Solidarietà come risorsa e non come dovere</li> <li>- "Le bénévolat" (il volontariato (Francese)</li> <li>- "Waste recycling" (Il riciclaggio dei rifiuti)</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	Classe Quarta sez. G
<b>Tempi (periodo e monte ore complessivo)</b>	Primo quadrimestre ore 19
<b>Fase di applicazione (attività)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Presentazione dell'UDA e consegne agli studenti (L. Lett. italiana)</li> <li>2) Proiezione di un video introduttivo sul tema della povertà alimentare e le sue implicazioni (discussione L. Lett. italiana)</li> <li>3) <i>Brain storming</i> con gli studenti sul Tema dell'economia circolare (Lett. Italiana)</li> <li>4) Proiezione di un filmato sulle differenze fra l'economia lineare e quella circolare (Storia)</li> <li>5) Presentazione di slide sulla lotta allo spreco e il riutilizzo delle eccedenze alimentari (L. Lett. italiana)</li> <li>6) Presentazione delle leggi Del B. samaritano e della Legge Gadda (Storia)</li> <li>7) Decalogo anti spreco (L. Lett. italiana)</li> <li>8) Presentazione della giornata della colletta alimentare (solidarietà)</li> <li>9) Partecipazione della classe alla Giornata della colletta nazionale del Banco alimentare 27/11/2021 (Religione)</li> <li>10) Impatto ambientale, sociale ed economico dell'economia circolare</li> <li>11) Discussione in classe su idee, scoperte, esperienze circa l'impegno</li> </ol>

	<p>personale e progetti per la realizzazione di un'economia circolare.</p> <p>12) Termine <b>Minimo di Conservazione</b> -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>
<b>Metodologia</b>	<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>
<b>Risorse umane (Docenti coinvolti)</b>	<p>Lingua e lett. 4    Storia 2 ore    1 Lingua 3 ore    Religione 2 ora    Alimenti 2 ore</p> <p>Il Lingua 3 ore    Diritto e tecnica amministrativa 3 ore</p>
<b>Strumenti</b>	<p>Libri di testo –video - materiali multimediali – p.c.</p>
<b>Valutazione</b>	<p>La valutazione sommativa periodica e finale, la cui rubrica è allegata al PTOF, riguarderà il raggiungimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina secondo quanto indicato nel curricolo di educazione civica;</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>Rubrica di valutazione allegata al PTOF.</p>

### ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA– 18 ore

ARGOMENTO	Nuclei	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
<b>Prevenzione e Primo soccorso.</b>		Utilizzare le norme di primo soccorso, assumere comportamenti responsabili ai fini della sicurezza e al mantenimento della salute dinamica	Cooperare in équipe utilizzando e valorizzando le propensioni e le attitudini individuali; Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti;	i principi di prevenzione della sicurezza	Scienze motorie Ore 3

<b>Sconfiggere la fame</b>	Sviluppo Sostenibile Agenda 2030	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile.	Essere consapevoli di alcune problematiche legate alla sostenibilità quali: povertà, fame, gestione sostenibile dell'acqua, energia pulita, cambiamento climatico.	Le malnutrizioni	Scienza e cultura degli alimenti Ore 3
<b>Il mercato agroalimentare italiano, la geografia del gusto, i marchi di qualità agroalimentare.</b>	Sviluppo e sostenibilità	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo e migliorarlo assumendo il principio di responsabilità.	Il mercato agroalimentare italiano, la geografia del gusto, i marchi di qualità agroalimentare.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo e migliorarlo assumendo il principio di responsabilità.	Laboratorio Arte bianca e pasticceria Ore 5
<b>"La cultura del "sospeso": dalla tradizione partenopea un act of kindness internazionale"</b>	La solidarietà	Effettuare scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di solidarietà sanciti a livello comunitario.	Essere consapevoli di alcune problematiche legate alla povertà.	La solidarietà	Lab. Serv. Enogastronomici – Sala Bar Ore 3

## EDUCAZIONE CIVICA

A partire dall'a.s. 2020/21 il profilo educativo, culturale e professionale dello studente è integrato e arricchito dall'insegnamento trasversale di educazione civica nel cui curricolo verranno sviluppate tematiche afferenti ai seguenti nuclei concettuali:

- Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
- Cittadinanza digitale

In particolare per la classe V G sarà realizzata l'UDA allegata alla presente programmazione:

nel PRIMO quadrimestre: **CITTADINI D'ITALIA, CITTADINI D'EUROPA**

### UDA (15 ore) primo quadrimestre

#### UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
<b>Denominazione</b>	<b>CITTADINI D'ITALIA, CITTADINI D'EUROPA</b>
<b>Compito – prodotto</b>	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.
<b>Competenze</b>	-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.
<b>Competenze chiave europee:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza alfabetica funzionale</i></li> <li>• <i>Competenza multilinguistica</i></li> <li>• <i>Competenza digitale</i></li> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> </ul>	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
Comprendere il contesto storico che ha portato alla nascita della Costituzione. Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino. Riconoscere l'importanza e il valore dell'Unione Europea. Comprendere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Contesto storico in cui nasce la Costituzione italiana. Struttura della Costituzione italiana. Gli organi dello stato e il diritto di voto L'Unione Europea: nascita ed evoluzione Il parlamento europeo Essere Cittadini europei nel 2022 Storia dell'integrazione europea L'Union Européenne. Les Institutions de l'UE L'Espace Schengen The main institutions of The EU L'Organizzazione delle Nazioni Unite Organizzazioni governative e non governative
<b>Utenti destinatari</b>	Classe V G
<b>Tempi (periodo e monte ore complessivo)</b>	Primo quadrimestre ore 15
UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
<b>Fase di applicazione (attività)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Presentazione dell'UDA (Lingua e letteratura italiana)</li> <li>2) Laboratorio di lettura e discussione sul contesto storico in cui nacque la Costituzione (Storia)</li> <li>3) Studio guidato e analisi della struttura della Costituzione e degli organi dello stato italiano (Storia/DTA)</li> <li>4) Approfondimento sul diritto di voto nella costituzione e lettura dell'art. 4 (Storia)</li> <li>5) Realizzazione di una scheda di sintesi sulle tappe fondamentali dell'Unione Europea (Storia)</li> <li>6) Focus sugli aspetti economici dell'UE (diritto e tecnica amministrativa)</li> <li>7) Focus sulle funzioni del Parlamento Europeo (lingue straniere/Storia)</li> <li>8) The EU (L. Inglese)</li> <li>9) MES e PNRR (Storia e DTA)</li> <li>10) Realizzazione prodotto finale da realizzare in gruppo in modalità asincrona</li> <li>11) Verifica finale con discussione sul prodotto realizzato</li> </ol>

<b>Metodologia</b>	Lezione frontale e partecipata Ricerca sul web e produzione di materiali Lavoro individuale di ricerca a casa e in classe (anche virtuale) Cooperative learning
<b>Risorse umane</b>	Storia 5, DTA 2, Lingua inglese 3, Lingua francese 3, Lingua e letteratura italiana 2
<b>Valutazione</b>	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 curricolo di educazione civica - Degli obiettivi meta cognitivi relativi alla maturazione globale della personalità con particolare attenzione al processo e non solo alla prestazione, ai progressi rispetto alla situazione iniziale, alle modalità di partecipazione, all'assunzione di comportamenti rispettosi delle regole, della sostenibilità, della sicurezza propria e altrui.

SECONDO quadrimestre: saranno trattati i seguenti argomenti:

ARGOMENTO	Nuclei concettuali	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
<b>Comunicare la qualità: il packaging</b>	Sviluppo Sostenibile Agenda 2030	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Saper riconoscere, capire ed esporre le finalità dell'Agenda 2030  Praticare nel proprio quotidiano gesti rivolti allo sviluppo sostenibile	Il consumo e la produzione responsabili	Sc. Cultura Alim. 5 h
<b>Adolescenti e smartphone</b>	Cittadinanza Digitale	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali.  Argomentare attraverso diversi sistemi di comunicazione.	Conoscenza e utilizzo degli strumenti tecnologici con un corretto tipo di approccio agli stessi.	Matematica 3h
<b>Il primo soccorso</b>	Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	Utilizzare le norme di primo soccorso, assumere comportamenti responsabili ai fini della sicurezza e al mantenimento della salute dinamica	Cooperare in équipe utilizzando e valorizzando le propensioni e le attitudini individuali; Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti;	i principi di prevenzione della sicurezza	Scienze motorie 3 h
<b>I marchi di qualità.</b>	Sviluppo e sostenibilità	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo e migliorarlo assumendo il principio di responsabilità.	I marchi di qualità.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo e migliorarlo assumendo il principio di	Laboratorio Arte bianca e pasticceria 5 h

				responsabilità.	
<b>I Dieci comandamenti: doveri fondamentali dell'uomo</b>	L'amore per il prossimo	Non solo regole comportamentali ma uno stile di vita	Vivere il comandamento non come norma restrittiva, ma come guida nell'essere uomo libero.	I Comandamenti come indicatori sulla strada della vita	Religione cattolica 2 h

**ATTIVITA' DI ED. CIVICA LINGUA E LETT ITALIANA + STORIA**

ARGOMENTO	COMPETENZE*	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE ATTIVITÀ'	INSEGNAMENTI COINVOLTI
	<i>*All. C Integrazioni al PECUP dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, All. A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica</i>				
<b>COSTITUZIONE E LEGALITÀ</b>	<p>-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</p> <p>-Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.</p> <p>-Partecipare al dibattito culturale</p>	<p>-Individuare ruolo e funzioni degli organi istituzionali</p> <p>-Conoscere le motivazioni che hanno portato alla nascita della Costituzione</p> <p>-Comprendere il valore dei principi costituzionali per attuarli nella propria vita quotidiana</p> <p>- Percepire in maniera consapevole il legame tra situazioni attuali e le condizioni storiche che le hanno generate</p> <p>-Sapersi orientare nelle organizzazioni politica e amministrativa italiana distinguendo le funzioni degli organi pubblici</p> <p>- Educare alla memoria storica, come momento fondamentale nella formazione dei giovani</p>	<p>Storia della Costituzione</p> <p>La Costituzione italiana</p> <p>I caratteri della Costituzione</p> <p>I principi fondamentali della Costituzione artt.1-3 - 4-12</p> <p>Art 2 Diritti e doveri inviolabili</p> <p>La tutela delle libertà individuali ed i regimi totalitari nella storia (artt. 13, 22-23) e collettive (artt.14,15, 17,18)</p> <p>Libertà religiose e di stampa (artt.19-21)</p> <p>Le istituzioni dello Stato italiano</p> <p>La divisione dei poteri</p> <p>Il presidente della repubblica</p> <p>I presidenti della repubblica dal 1948</p> <p>Il Parlamento</p> <p>Conoscenze storiche delle Giornate della Memoria e del Ricordo</p> <p>Art.11 L'Italia ripudia la guerra</p> <p>Artt.52- 78-87</p>	<p>Lezione partecipata</p> <p>Analisi di casi</p> <p>Esercitazioni</p> <p>Letture guidate</p> <p>Letture e commento di articoli di cronaca</p> <p>Attività di ricerca</p> <p>Collegamenti col passato</p>	<p>Lingua e letteratura italiana</p> <p>Storia</p>

<p><b>CONFERENZA COP 27</b></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.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale</p>	<p>-Riconoscere l'impegno profuso dai Paesi per il clima. -Comprendere 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 - Comprendere la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell'ecosistema, nonché di un utilizzo consapevole delle risorse ambientali - Saper riconoscere le principali problematiche riguardanti il cambiamento climatico e le sue conseguenze sull'ecosistema. - Riflettere sull'importanza di acquisire abitudini di vita responsabili ed ecosostenibili, al fine di ridurre lo spreco e l'inquinamento.</p>	<p>Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici del 2022: COP27, dal 6 al 18 novembre 2022 a Sharm El Sheikh, Egitto: obiettivi previsti e traguardi raggiunti</p> <p>Agenda 2030 Goal Clima e sostenibilità</p>		<p>Lingua e letteratura italiana</p>
<p><b>L'UNIONE EUROPEA E GLI ORGANISMI INTERNAZIONALI</b></p>	<p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano Partecipare al dibattito culturale.</p>	<p>Riconoscere l'importanza e il valore dell'Unione Europea.</p> <p>Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino.</p> <p>Riconoscere l'importanza e il valore dell'Unione Europea</p>	<p>Nascita dell'Unione Europea Le istituzioni dell'U. E. Essere Cittadini europei nel 2022 Storia dell'integrazione europea La Brexit L'Organizzazione delle Nazioni Unite Organizzazioni governative e non governative Il M.E.S. Il P.N.R.R.</p>	<p>UDA "Cittadini italiani in Europa" Costruzione di PPT</p>	<p>Lingua lett. italiana Storia</p>
<p><b>SVILUPPO SOSTENIBILE-AGENDA 2030</b></p>	<p>Compiere le scelte di partecipazione</p>	<p>Cogliere la complessità del problema, stimolando la partecipazione solidale con chi è svantaggiato.</p>	<p>Agenda 2030 obiettivo 2- Sconfiggere la fame La FAO Lotta allo spreco Legge Gadda</p>	<p>Lezione partecipata</p>	<p>Lingua e letteratura italiana</p>

<b>GOAL2</b> <b>(Sconfiggere la fame)</b>	alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Comprendere come un'equa distribuzione delle risorse sia un bene per tutti Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità e elaborare iniziative coerenti con l'Agenda 2030 Essere in grado di affrontare sotto diversi punti di vista il tema della fame Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà Conoscere dati e caratteristiche del problema, anche alla luce degli effetti della pandemia	Economia circolare Turismo sostenibile Alimentazione sostenibile e nuove tendenze	Analisi di casi Partecipazione ad iniziative di beneficenza	
<b>AGENDA 2030</b> <b>GOAL 1</b> <b>Povertà zero</b>	Comprendere la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell'ecosistema, nonché di un utilizzo consapevole delle risorse ambientali	Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà Conoscere i dati e le caratteristiche del problema, anche alla luce degli effetti della pandemia	Le migrazioni Migranti di ieri e di oggi Definizioni Terzo e Quarto mondo	Lezione partecipata Commento di articoli Collegamenti con il passato	Storia

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

LIVELLO	VOTO	DESCRIPTORI LIVELLO RAGGIUNTO
	10	<p><b>Conoscenze:</b> 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><b>Abilità:</b> 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><b>Competenze:</b> 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><b>Conoscenze:</b> 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><b>Abilità:</b> 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><b>Competenze:</b> 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>
<i>Livello Intermedio</i>	8	<p><b>Conoscenze:</b> L'alunno ha acquisito buone conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p> <p><b>Abilità:</b> 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><b>Competenze:</b> 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><b>Conoscenze:</b> 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><b>Abilità:</b> 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><b>Competenze:</b> 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>
<i>Livello Base</i>	6	<p><b>Conoscenze:</b> 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><b>Abilità:</b> 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><b>Competenze:</b> 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>
<i>Livello Parziale</i>	5	<p><b>Conoscenze:</b> L'alunno ha acquisito conoscenze minime relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente.</p> <p><b>Abilità:</b> 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><b>Competenze:</b> 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>
<i>Livello base non raggiunto</i>	≤4	<p><b>Conoscenze:</b> 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><b>Abilità:</b> 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><b>Competenze:</b> 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>

### Arte Bianca e Pasticceria

#### Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno

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

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

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

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

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

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

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

#### COMPETENZE ACQUISITE NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

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

## RELAZIONE FINALE PCTO

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

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

Al fine di incrementare le opportunità di lavoro e la capacità di orientamento gli alunni della classe V G Arte Bianca e Pasticceria hanno effettuato sin dal terzo anno percorsi di alternanza scuola lavoro nelle aziende del settore, partecipato a numerose attività extracurricolari, realizzate sia nel nostro Istituto che in strutture esterne, che hanno permesso l'acquisizione di competenze specifiche e l'arricchimento del curriculum. La finalità è stata quella di permettere agli studenti di integrare le esperienze di apprendimento in ambito scolastico con quelle sperimentabili in un contesto lavorativo, nonché di favorire l'acquisizione di conoscenze e competenze trasversali e specifiche dell'indirizzo di studi, utili al conseguimento del diploma e spendibili nel contesto lavorativo.

Negli anni scolastici 2020/2023 gli allievi che hanno frequentato il percorso di Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria, hanno svolto le ore di PCTO come previsto nel progetto. Le ore complessive di Stage da realizzare nel terzo, quarto e quinto anno sono almeno 210 da ripartire 80 nel terzo e quarto anno e 50 nel quinto anno

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

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

Tutti gli studenti hanno svolto il PCTO e molti di essi hanno svolto più ore di quelle previste, hanno dato prova di saper mettere in pratica il proprio "saper fare", e hanno dimostrato entusiasmo, competenza, buona capacità organizzativa ed autonomia, riportando giudizi più che positivi da parte dei tutor aziendali.

Le strutture coinvolte sono state: Pasticceria "Il Pasticcino", Pasticceria "Rosario Ciccio", Pasticceria "La Dolce Arte", Gelateria Artigianale "Tiziana", Pasticceria "Le Papillon" Bar pasticceria del corso, Pasticceria Bar "Bombo", Hotel Tui Magic Life.

### **Il Tutor Scolastico**

*Prof. ssa Caterina Pugliese*

## INIZIATIVE COMPLEMENTARI E/O INTEGRATIVE

TIPO DI ESPERIENZA	DESCRIZIONE	SEDE	STUDENTI PARTECIPANTI
<b>Manifestazioni culturali</b>	Incontro con il campione olimpico Fausto Desalu	Aula Magna	Tutta la classe
	Film: "Dante" di Pupi Avati	Cinema moderno Vibo Valentia	Tutta la classe
	Giornata europea della giustizia civile	Sala Congressi "A.Murmura"	Tutta la classe
	Spettacolo teatrale "Il piccolo principe" in lingua francese	Teatro Cilea	Tutta la classe
<b>Seminari</b>	Lezioni con i docenti università CZ	Aula Magna	
	Incontro con ITS Elaia	Aula Magna	
	Incontro con Accademia Gualtierio Marchesi	On line	
	Incontro con AssOrienta	Aula Magna	
	Incontro con l' Ispettorato del lavoro	Aula Magna	
	Incontro con ALMA	Aula Magna	
<b>Progetti</b>	Prevenzione Tumori Lions	Aula Magna	
	Donazione e sana alimentazione AVIS	Aula Magna	
	Partecipazione Banco alimentare	Aula Magna	
	Prevenzione tumori maschili e malattie trasmissibili sessione LILT	Aula Magna	
<b>Corsi</b>	Uscita didattica presso l'azienda Pagano in Soriano Calabro presentazione dei semilavorati Martini	Azienda Pagano	Tutta la classe
<b>Concorso</b>	Concorso: "Marciandò"	IPSEOA GAGLIARDI	Quattro alunni
<b>Orientamento</b>	Orientamento studenti università CS	Aula Magna	
	Orientamento università RC	Aula Magna	
	Incontro on line per le carriere militari	Aula Magna	

## PROVE INVALSI

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

**Lingua Inglese**                    14 marzo 2023

**Lingua e Letteratura italiana**    16 marzo 2023

**Matematica**    16 marzo 2023

## ATTIVITÀ PROPEDEUTICHE ALL'ESAME DI STATO

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

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

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

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.

## SIMULAZIONI PROVE ESAME DI STATO E GRIGLIE DI VALUTAZIONE SOMMINISTRATE DURANTE L'A.S. 2022/2023 ALLA CLASSE V SEZ. G

### PRIMA PROVA LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

#### TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

#### PROPOSTA A2

##### L'ASSOMMOIR DI EMILE ZOLA

(SI ALLEGANO BRANI)

##### Comprensione complessiva

- Dopo una breve contestualizzazione dell'opera, delineane sinteticamente la trama.
- Scegli uno dei brani analizzati e riassume il contenuto
- Gervasia è un personaggio incline al bene, tuttavia l'autore la mette a dura prova facendole incontrare personaggi gretti e meschini, tratteggia un ritratto della donna soprattutto nell'ottica naturalista
- Quale rapporto hanno con l'alcol Coupeau e Gervasia?
- Quale significato ha il fatto che l'osteria si chiami L'Assommoir? Cosa ha voluto sottolineare l'autore con la scelta di questo nome?

##### Analisi del testo

Quale tipo di narratore e di punto di vista è presente nel romanzo?

Come definiresti lo stile dell'Assommoir? Fabula ed intreccio coincidono?

##### Interpretazione

Nell'Assommoir, Zola descrive in maniera realistica gli effetti dell'alcolismo, una piaga che affonda le sue radici nell'epoca lontane, ma che è ancora molto attuale. Alla luce degli approfondimenti e degli studi fatti, sviluppa la tua riflessione sull'argomento.

#### TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

#### PROPOSTA A2

##### da LA COSCIENZA DI ZENO, LO SCHIAFFO DEL PADRE MORENTE DI ITALO SVEVO

(SI ALLEGA BRANO)

##### Comprensione complessiva

**Dopo aver letto il brano di Svevo, allegato alla prova, contestualizzalo e sintetizzane il contenuto.**

##### Analisi interpretativa

- **Nel passo troviamo un esempio di narrazione organizzata secondo la struttura temporale del 'tempo misto'. Cosa s'intende con questa espressione? Sapresti spiegare, partendo dal brano, come viene realizzata?**
- **La narrazione procede per 'nuclei tematici', cosa s'intende?**
- **In che senso è possibile parlare per La coscienza di Zeno di tecnica del flusso di coscienza? Quali caratteristiche ha il monologo di Svevo?**
- **Anche in questo romanzo Svevo propone atteggiamenti e meccanismi legati all'autoinganno, esplicita il significato di ciò.**
- **Quali caratteristiche ha il linguaggio utilizzato? Come Svevo considera la psicanalisi?**

**Interpretazione** In questo brano emerge il conflittuale rapporto tra padre e figlio, un tema tanto antico quanto attuale. Qual è la tua opinione in proposito?

#### TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

#### PROPOSTA A2

##### GIOVANNI VERGA ROSSO MALPELO

(Si allega il testo alla prova)

##### Comprensione complessiva

Riassumi sinteticamente il contenuto della novella

##### Analisi del testo

- Quale caratteristiche ha il narratore? Nella novella il narratore sperimenta la tecnica della *regressione*, rintracciane qualche esempio
- La novella è costruita con la tecnica dello *straniamento*: spiega in che cosa consiste ed in quali passaggi del testo è particolarmente evidente?
- Spiega i molteplici modi attraverso i quali si realizza l'obiettivo verista del racconto che 'sembra farsi da sé'.
- Quale valore hanno le 'ngiurie' nell'economia del racconto?
- Ricostruisci la 'filosofia' di Rosso Malpelo attraverso le sue enunciazioni e i suoi atti. Spiega quale tipo di legame si è instaurato fra i due ragazzi, evidenziando che cosa Malpelo vuol fare capire all'amico. Perché Malpelo non comprende le lacrime della madre di Ranocchio?

Come andrà considerata la sintassi utilizzata dal Verga? Come definiresti lo stile dello scrittore?

**Interpretazione** Verga, nella novella *‘Rosso Malpelo’*, racconta di due ragazzini che lavorano in condizioni disumane in una miniera. Le cronache odierne mostrano spesso minori in luoghi di guerra, di fame, di disperazione o utilizzati per lavori faticosi, nonostante gli interventi delle organizzazioni umanitarie che tentano di arginare questa tragedia. Inquadra il problema ed esponi le tue considerazioni in merito.

## TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

## PROPOSTA A2

DA IL FU MATTIA PASCAL

L.PIRANDELLO

*Si; ma ecco: per dir la verità, temevo che della mia compagnia non mi sarei tenuto né contento né pago. E poi, toccandomi la faccia e scoprendomela sbarbata, passandomi una mano su quei capelli lunghi o rassetandomi gli occhiali sul naso, provavo una strana impressione: mi pareva quasi di non esser più io, di non toccare me stesso. Siamo giusti, io mi ero conciato a quel modo per gli altri, non per me. Dovevo ora star con me, così mascherato? E se tutto ciò che avevo finto e immaginato di Adriano Meis non doveva servire per gli altri, per chi doveva servire? per me? Ma io, se mai, potevo crederci solo a patto che ci credessero gli altri. Ora, se questo Adriano Meis non aveva il coraggio di dir bugie, di cacciarsi in mezzo alla vita, e si appartava e rientrava in albergo, stanco di vedersi solo, in quelle tristi giornate d'inverno, per le vie di Milano, e si chiudeva nella compagnia del morto Mattia Pascal, prevedevo che i fatti miei, eh, avrebbero cominciato a camminar male; che insomma non mi s'apparecchiava un divertimento, e che la mia bella fortuna, allora... Ma la verità forse era questa: che nella mia libertà sconfinata, mi riusciva difficile cominciare a vivere in qualche modo. Sul punto di prendere una risoluzione, mi sentivo come trattenuto, mi pareva di vedere tanti impedimenti e ombre e ostacoli. Ed ecco, mi cacciavo, di nuovo, fuori, per le strade, osservavo tutto, mi fermavo a ogni nonnulla, riflettevo a lungo su le minime cose; stanco, entravo in un caffè, leggevo qualche giornale, guardavo la gente che entrava e usciva; alla fine, uscivo anch'io. Ma la vita, a considerarla così, da spettatore estraneo, mi pareva ora senza costrutto e senza scopo; mi sentivo sperduto tra quel rimescolio di gente. E intanto il frastuono, il fermento continuo della città m'intronavano. «Oh perché gli uomini,» domandavo a me stesso, smaniosamente, «Si affannano così a rendere man mano più complicato il congegno della loro vita? Perché tutto questo stordimento di macchine? E che farà l'uomo quando le macchine faranno tutto? Si accorgerà allora che il così detto progresso non ha nulla a che fare con la felicità? Di tutte le invenzioni, con cui la scienza crede onestamente d'arricchire l'umanità (e la impoverisce, perché costano tanto care), che gioja in fondo proviamo noi, anche ammirandole?» In un tram elettrico, il giorno avanti, m'ero imbattuto in un pover'uomo, di quelli che non possono fare a meno di comunicare a gli altri tutto ciò che passa loro per la mente. - Che bella invenzione! - mi aveva detto. - Con due soldini, in pochi minuti, mi giro mezza Milano. Vedeva soltanto i due soldini della corsa, quel pover'uomo, e non pensava che il suo stipendiuccio se n'andava tutto quanto e non gli bastava per vivere intronato di quella vita fragorosa, col tram elettrico, con la luce elettrica, ecc.,*

### COMPRESIONE E ANALISI

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

- Qual è la trama del romanzo? In che senso Mattia Pascal afferma di essersi “conciato (trasformandosi in Adriano) per gli altri e non per sé”?
- Perché Pascal trova difficile vivere la propria vita con una nuova identità, quella di Adriano Meis? Quali sono i limiti esterni ed interni
- che impediscono a Mattia/Adriano di godere della sua nuova condizione di libertà?
- Chi è il narratore? Si può ritenere: interno o esterno? Come viene narrata la vicenda? Come definiamo l'incipit del romanzo? Fabula e intreccio coincidono? Quali sono le tecniche adottate da Pirandello per esprimere i pensieri del protagonista?
- Cita un altro autore in cui compaia una tecnica analoga e giustifica la tua scelta
- Osserva la sintassi del brano: prevale la paratassi o la ipotassi? Quale effetto vuole ottenere l'autore?
- “E se tutto ciò che avevo finto ed immaginato di Adriano Meis non doveva servire per gli altri, per chi doveva servire? Per me? Ma io, semmai, potevo crederci solo a patto che ci credessero gli altri”. Quale tema fondamentale del pensiero di Pirandello viene richiamato in queste righe?

### INTERPRETAZIONE

Il tema della crisi dell'io e dell'identità, che viene lucidamente focalizzata ne il *Fu Mattia Pascal*, ha come approdo estremo l'epilogo di *Uno, nessuno e centomila*: illustra la posizione dei due protagonisti e riflette sulle conclusioni cui ciascuno di loro giunge. Nel brano si fa riferimento in modo polemico alla società delle macchine, riflette sulla posizione di Pirandello nei confronti del progresso e dell'industrializzazione e spiega in quale altro romanzo di Pirandello compare il tema del rapporto tra l'uomo e la civiltà della macchina e contestualizza la polemica dello scrittore siciliano leggendola alla luce della cultura del Decadentismo, che si oppone al Positivismo ottocentesco

## TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

## PROPOSTA A2

(Si allega il testo alla prova)

La novella *Ciaula scopre la luna* fu pubblicata da Pirandello sul Corriere della sera il 29 dicembre 1912, poi nel volume *Le due maschere* nel 1914.

### Comprensione complessiva

Qual è la trama della novella?

### Analisi del testo

- Come può essere definito il narratore? Tale procedimento narrativo è confrontabile con la tecnica della regressione verghiana?
- Quale potrà considerarsi lo *spannung* della novella?
- Nella novella *fabula* ed *intreccio* coincidono?
- Il buio ed il vuoto che Ciaula teme di trovare all'uscita della miniera possono essere interpretate come metafora di che cosa?
- Nel finale la Luna appare a Ciaula improvvisamente, cosa sa di essa il povero caruso e come invece gli appare alla fine? Perché qualche critico ha parlato in tal proposito di Bellezza umanizzante?
- Per quali ragioni Pirandello non può essere considerato uno scrittore naturalista e verista?

### Interpretazione

Quale valore ha il genere della novella per Pirandello? Quale opera veristica, tra quelle da te conosciute, è per contenuto, più direttamente confrontabile con questa novella e quali differenze rintracci?

## TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

## PROPOSTA A2

### L. PIRANDELLO da "L'umorismo"

*"Vediamo dunque qual è il processo da cui risulta quella particolare rappresentazione che si suol chiamare umoristica; se questa ha peculiari caratteri che la distinguono, e da che derivano: se vi è un particolare modo di considerare il mondo, che costituisce appunto la materia e la ragione dell'umorismo. Ordinariamente, [...] l'opera d'arte è creata dal libero movimento della vita interiore che organizza le idee e le immagini in una forma armoniosa, di cui tutti gli elementi hanno corrispondenza tra loro e con l'idea-madre che le coordina. La riflessione, durante la concezione, come durante l'esecuzione dell'opera, ne segue le fasi progressive e ne gode, raccosta i vari elementi, li coordina, li compara. La coscienza non rischiarà tutto lo spirito; segnatamente per l'artista essa non è un lume distinto dal pensiero, che permetta alla volontà di attingere in lei come in un tesoro d'immagini e d'idee. La coscienza, insomma, non è una potenza creatrice, ma lo specchio interiore in cui il pensiero si rimira; si può dire anzi ch'essa sia il pensiero che vede sé stesso, assistendo a quello che esso fa spontaneamente. E, d'ordinario, nell'artista, nel momento della concezione, la riflessione si nasconde, resta, per così dire, invisibile: è, quasi, per l'artista una forma del sentimento. Man mano che l'opera si fa, essa la critica, non freddamente, come farebbe un giudice spassionato, analizzandola; ma d'un tratto, mercé l'impressione che ne riceve. Questo, ordinariamente. Vediamo adesso se, per la naturale disposizione d'animo di quegli scrittori che si chiamano umoristi e per il particolare modo che essi hanno di intuire e di considerare gli uomini e la vita, questo stesso procedimento avviene nella concezione delle loro opere; se cioè la riflessione vi tenga la parte che abbiamo ora descritto, o non vi assuma piuttosto una speciale attività. Ebbene, noi vedremo che nella concezione di ogni opera umoristica, la riflessione non si nasconde, non resta invisibile, non resta cioè quasi una forma del sentimento, quasi uno specchio in cui il sentimento si rimira; ma gli si pone innanzi, da giudice; lo analizza, spassionandosi; ne scompone l'immagine; da questa analisi però, da questa scomposizione, un altro sentimento sorge o spira: quello che potrebbe chiamarsi, e che io difatti chiamo il sentimento del contrario. Vedo una vecchia signora, coi capelli ritinti, tutti unti non si sa di quale orribile manteca, e poi tutta goffamente imbellettata e parata d'abiti giovanili. Mi metto a ridere. Avverto che quella vecchia signora è il contrario di ciò che una vecchia rispettabile signora dovrebbe essere. Posso così, a prima giunta e superficialmente, arrestarmi a questa impressione comica. Il comico è appunto un avvertimento del contrario. Ma se ora interviene in me la riflessione, e mi suggerisce che quella vecchia signora non prova forse nessun piacere a pararsi così come un pappagallo, ma che forse ne soffre e lo fa soltanto perché pietosamente s'inganna che, parata così, nascondendo così le rughe e la canizie, riesca a trattenere a sé l'amore del marito molto più giovane di lei, ecco che io non posso più riderne come prima, perché appunto la riflessione, lavorando in me, mi ha fatto andar oltre a quel primo avvertimento, o piuttosto, più addentro: da quel primo avvertimento del contrario mi ha fatto passare a questo sentimento del contrario. Ed è tutta qui la differenza tra il comico e l'umoristico.*

Il passo è tratto dal saggio intitolato L'umorismo che Luigi Pirandello pubblicò nel 1906. In questa opera si delinea più chiaramente la schematizzazione definitiva della visione pessimistica e relativistica che lo scrittore ha della realtà.

### COMPRESIONE E ANALISI

Chiarisci con esempi liberamente scelti da opere dello stesso Pirandello o di altri autori, la distinzione che il testo propone tra "avvertimento del contrario" e "sentimento del contrario".

La teoria dell'umorismo propone a suo chiarimento l'esempio di un'anziana signora che vuole nascondere i suoi anni. Analizza le forme linguistiche con cui l'autore costruisce il suo esempio.

Analizza i vocaboli usati per indicare l'azione della riflessione.

### INTERPRETAZIONE

L'esempio della vecchia signora ricorda altri personaggi pirandelliani. Parlane, con riferimenti al contesto culturale e letterario dell'opera dello scrittore.

## TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

## PROPOSTA A2

### LA ROBA DI GIOVANNI VERGA

(SI ALLEGA NOVELLA)

#### Comprensione complessiva

Esponi sinteticamente il contenuto della novella. Mazzarò è un *self-made man* rurale, è diventato ricco, ma il suo stile di vita non è cambiato, perché a tuo parere vive come se fosse povero? Rintraccia i passaggi in cui vengono illustrate le sue abitudini di vita

#### Analisi del testo

- Nell'arco del racconto la tecnica della regressione è veicolata da tre punti di vista, quali? Oltre ad individuarli, prova a presentarli
- Luoghi e tempi appaiono determinati o indeterminati ed irreali? Perché?
- Esponi le caratteristiche fisiognomiche del protagonista
- Osserviamo nel testo un gran numero di iperboli, individuane alcune e rifletti sulla funzione assegnata dall'autore a questa particolare figura
- La parola 'roba', non a caso titolo dell'opera, ricorre numerose volte. Spiega il significato di questa insistita iterazione
- Osserva lo sviluppo narrativo della novella ed indica coincidenze e discrepanze tra fabula ed intreccio. Individua lo *spannung* della novella
- Descrivi il linguaggio e lo stile della novella.

#### Approfondimenti

Il mito della roba è presente in altre opere del Verga, quali? L'inizio della novella ricorda quello di una celebre favola dello scrittore francese Charles Perrault (1628-1703), *Il gatto con gli stivali*, dove un personaggio domanda ripetutamente a chi appartengano i campi e i boschi che sta percorrendo. A tuo avviso *La roba* è una 'favola tragica' o è il crudo racconto di un uomo che si chiude ad ogni rapporto umano per accumulare ricchezze

**LAVANDARE**

**G. PASCOLI**

**da MYRICA**

*Nel campo mezzo grigio e mezzo nero  
Resta un aratro senza buoi, che pare  
dimenticato, tra il vapor leggero.*

*E cadenzato dalla gora viene  
lo sciabordare delle lavandare  
con tonfi spessi e lunghe cantilene:*

*il vento soffia e nevicava la frasca,  
e tu non torni ancora al tuo paese!  
quando partisti, come son rimasta!  
come l'aratro in mezzo alla maggese.*

**Comprensione complessiva**

Dopo aver letto la lirica riassumi il contenuto dell'opera ed illustra le tematiche sottese al testo

**Analisi interpretativa**

- Evidenzia le tecniche interpretative utilizzate dal Pascoli nel costruire questo apparente quadretto impressionista.
- Perché la lirica viene detta 'circolare'?
- Le terzine sono frante da numerosi enjambements che testimoniano una sfasatura ritmico sintattica, individua la loro posizione
- Ai vv. 6 e 7 vi è reiterata una figura retorica, quale? Evidenzia le particolarità del linguaggio pascoliano

**Approfondimenti** Il poeta dopo l'uccisione del padre, avvenuta il 10 agosto 1867, visse con angoscia la frantumazione del nido familiare. Il critico M. Luzi ha ritenuto di individuare, supportato da autorevoli testimonianze, alcune probabili ragioni che possono aver indotto Pascoli a maturare un'immagine poliedrica e talvolta ossessiva del 'nido'. Illustra in quali liriche pascoliane studiate si possono rintracciare le tematiche dell'abbandono, della solitudine, della 'frantumazione' del nido.

**Dai Canti di Castelvecchio**

**La mia sera Giovanni Pascoli**

<p>Il giorno fu pieno di lampi; ma ora verranno le stelle, le tacite stelle. Nei campi c'è un breve <i>gre gre</i> di ranelle. Le tremule foglie dei pioppi trascorre una gioia leggiara. Nel giorno, che lampi! che scoppi! Che pace, la sera!</p>	5
<p>Si devono aprire le stelle nel cielo sì, tenero e vivo. Là, presso le allegre ranelle, singhiozza monotono un rivo. Di tutto quel cupo tumulto, di tutta quell'aspra bufera, non resta che un dolce singulto nell'umida sera.</p>	10
<p>È, quella infinita tempesta, finita in un rivo canoro. Dei fulmini fragili restano cirri di porpora e d'oro. O stanco dolore, riposa! La nube nel giorno più nera fu quella che vedo più rosa nell'ultima sera.</p>	20
<p>Che voli di rondini intorno! che gridi nell'aria serena! La fame del povero giorno prolunga la garrula cena. La parte, sì piccola, i nidi nel giorno non l'ebbero intera. Né io... e che voli, che gridi, mia limpida sera!</p>	25
<p><i>Don... Don...</i> E mi dicono, Dormi! mi cantano, Dormi! sussurrano, Dormi! bisbigliano, Dormi! là, voci di tenebra azzurra... Mi sembrano canti di culla, che fanno ch'io torni com'era ... sentivo mia madre... poi nulla... sul far della sera.</p>	30
<p><i>Don... Don...</i> E mi dicono, Dormi! mi cantano, Dormi! sussurrano, Dormi! bisbigliano, Dormi! là, voci di tenebra azzurra... Mi sembrano canti di culla, che fanno ch'io torni com'era ... sentivo mia madre... poi nulla... sul far della sera.</p>	35
<p><i>Don... Don...</i> E mi dicono, Dormi! mi cantano, Dormi! sussurrano, Dormi! bisbigliano, Dormi! là, voci di tenebra azzurra... Mi sembrano canti di culla, che fanno ch'io torni com'era ... sentivo mia madre... poi nulla... sul far della sera.</p>	40

**Comprensione complessiva**

La meditazione sulla sera è uno dei temi classici della nostra poesia. Questa di Pascoli, è però un'evocazione personalissima. Quale significato ha il titolo rispetto a tutta la poesia? La descrizione della sera consente di esprimere una metafora centrale nella composizione di questa lirica, quale?

**Analisi interpretativa**

- Spiega il significato e illustra le seguenti espressioni nel contesto poetico: *Dolce singulto* v. 15; *le tacite stelle* v. 3
  - Come si coniuga la scelta fonosimbolica con il valore semantico della parola? Fai degli esempi
  - Quali sono gli aspetti più innovativi del linguaggio di Pascoli? (fai qualche esempio dei livelli linguistici, riconosciuti in questa lirica).
1. L'ultima strofa sembra la più curata stilisticamente all'interno della poesia. Importante è la concentrazione di figure retoriche, prova ad individuarle e illustra la loro valenza nel contesto

**Approfondimenti** La sera è un tema tradizionalmente caro ai poeti, così come lo è la descrizione della natura dopo la tempesta. Ne abbiamo esempi sia nella lirica romantica di Foscolo con *Alla sera* o con *La quiete dopo la tempesta* del Leopardi, che in quella decadente. Ricordiamo che, un anno prima di questa poesia di Pascoli, era stata pubblicata da D'Annunzio *La sera fiesolana*. Alla luce delle tue conoscenze prova ad illustrare come il tema sia stato diversamente trattato da questi autori

## TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

## PROPOSTA A1

### LA SERA FIESOLANA G. D'ANNUNZIO

Fresche le mie parole ne la sera  
 ti sien come il fruscio che fan le foglie  
 del gelso ne la man di chi le coglie  
 silenzioso e ancor s'attarda a l'opra lenta  
 su l'alta scala che s'annerà  
 contro il fusto che s'inargenta  
 con le sue rame spoglie  
 mentre la Luna è prossima a le soglie  
 cerule e par che innanzi a sé distenda un velo  
 ove il nostro sogno si giace  
 e par che la campagna già si senta  
 da lei sommersa nel notturno gelo  
 e da lei beva la sperata pace  
 senza vederla.

Laudata sii pel tuo viso di perla,  
 o Sera, e pe' tuoi grandi umidi occhi ove si tace  
 l'acqua del cielo!

Dolci le mie parole ne la sera  
 ti sien come la pioggia che bruiva  
 trepida e fuggitiva,  
 commiato lacrimoso de la primavera,  
 su i gelsi e su gli olmi e su le viti  
 e su i pini dai novelli rosei diti  
 che giocano con l'aura che si perde,  
 e sul grano che non è biondo ancora  
 e non è verde,  
 e sul fieno che già patì la falce  
 e trasloca,  
 e su gli olivi, su i fratelli olivi  
 che fan di santità pallidi i clivi  
 e sorridenti.

Laudata sii per le tue vesti aulenti,  
 o Sera, e pel cinto che ti cinge come il salce  
 il fien che odora!

Io ti dirò verso quali reami  
 d'amor ci chiami il fiume, le cui fonti  
 eterne a l'ombra de gli antichi rami  
 parlano nel mistero sacro dei monti;  
 e ti dirò per qual segreto  
 le coline su i limpidi orizzonti  
 s'incurvino come labbra che un divieto  
 chiuda, e perché la volontà di dire  
 le faccia belle  
 oltre ogni uman desire  
 e nel silenzio lor sempre novelle  
 consolatrici, sì che pare  
 che ogni sera l'anima le possa amare  
 d'amore più forte.

Laudata sii per la tua pura morte,  
 o Sera, e per l'attesa che in te fa palpitare  
 le prime stelle!

### Comprensione complessiva

Introdurre la lirica evidenziandone le particolarità ed elaborando una parafrasi interpretativa.

### Analisi interpretativa

Il componimento risulta essere una puntuale parodia di una famosa opera, quale? Da cosa lo si deduce?

A chi si rivolge il poeta nelle lunghe strofe? Quale funzione ha il destinatario. Quale effetto ha sul poeta la 'Sera'?

La lirica entra subito in tema attraverso un accostamento sinestetico, quale? Si rintraccino i termini e le espressioni che si riferiscono alle sensazioni tattili, visive e uditive. Si individuino gli enjambement presenti nella poesia

Alcyone è considerato il libro del *panismo*, dopo aver definito il significato del termine, rintracciane qualche esempio nella lirica

## TIPOLOGIA B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.**

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa. L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione. Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

### Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

### Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso

### TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO



**“Quella statua era una visione meravigliosa per noi reduci di una traversata orribile, quella torcia scagliata in alto era la luce che indicava la via, la promessa di un mondo nuovo per tutti coloro avevano il desiderio di cambiare. ”**

**Queste parole furono scritte da un contadino veneto il 5 ottobre 1901 appena sbarcato in America, come lui circa 9 milioni i nostri connazionali con una valigia emigranti, come quelli di oggi che giungono dopo un lungo viaggio in un paese straniero, persone con una storia alle spalle quasi sempre drammatica.**

**“Italiani nel mondo e il mondo in Italia” Partendo da questo slogan, rifletti su quanto hai studiato e attualizza la tematica, realizzando una riflessione critica.**

### TIPOLOGIA B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO Testi di appoggio

"[La] importante e svariata opera legislativa, amministrativa e associativa [di Giolitti] era resa possibile dalla fioritura economica che si osservava dappertutto nel paese, e che, quantunque rispondesse a un periodo di generale prosperità dell'economia mondiale e fosse aiutata dall'afflusso degli esuberanti capitali stranieri in Italia, aveva, dentro questo quadro, un particolare rilievo, perché, come i tecnici notavano, nessun altro paese di Europa compiva, in quel tempo, progressi tanto rapidi ed estesi quanto l'Italia." B. CROCE, Storia d'Italia dal 1871 al 1915, Laterza, Bari, 1939.

"La politica giolittiana, soprattutto dal 1900 in poi, appare tutta costruita sulla richiesta della collaborazione governativa con il partito della classe operaia e con i suoi uomini più rappresentativi. [...] Assurdo pretendere che Giolitti, uomo politico uscito dalla vecchia classe dirigente borghese e conservatrice, fosse l'araldo del rinnovamento della società italiana; non si può però negare che tra gli uomini politici della sua epoca egli appaia oggi quello che più degli altri aveva compreso qual era la direzione in cui la società italiana avrebbe dovuto muoversi per uscire dai contrasti del suo tempo." P. TOGLIATTI, Momenti della storia d'Italia, Editori Riuniti, Roma, 1963.

"Giolitti affermò che le questioni sociali erano ora più importanti di quelle politiche e che sarebbero state esse in avvenire a differenziare i vari gruppi politici gli uni dagli altri. [...] Egli avanzò pure la teoria del tutto nuova che i sindacati dovevano essere benvenuti come una valvola di sicurezza contro le agitazioni sociali, in quanto le forze organizzate erano meno pericolose di quelle disorganizzate." D. Mack SMITH, Storia d'Italia dal 1861 al 1958, Laterza, Bari, 1959

"Da buon politico, egli [Giolitti] aveva avvertito che i tempi erano ormai maturi perché si addivenisse a una convivenza nella tolleranza con la Chiesa di Roma, aveva compreso che l'anticlericalismo era ormai una inutile frangia che si portavano i governi [...] Quando egli passò a realizzare la politica delle "due parallele" [Stato e Chiesa autonomi nei loro ambiti] nello stesso tempo denunciò, di fatto, la fine di un certo tipo di anticlericalismo, provocò lo svuotamento di tutte le illusioni che la monarchia a Roma avrebbe ucciso il papato, che il liberalismo avrebbe dovuto disintegrare il cattolicesimo". G. DE ROSA, *La crisi dello stato liberale in Italia*, Studium, Roma, 1955.

"La tattica dell'onorevole Giolitti è stata sempre quella di far la politica conservatrice per mezzo dei condottieri dei partiti democratici: sia lusingandoli e addomesticandoli per via di attenzioni individuali (siamo arrivati già alle nomine senatoriali) sia, quando si tratti di uomini personalmente disinteressati, come Turati e Bissolati, conquistandoli con riforme le quali non intacchino seriamente gli interessi economici e politici dei gruppi dominanti nel governo. Giolitti migliorò o peggiorò i costumi elettorali in Italia? La risposta non è dubbia per chi voglia giudicare senza le travegole dell'amicizia. Li trovò e li lasciò nell'Italia settentrionale quali si andavano via via migliorando. Li trovò cattivi e li lasciò peggiori, nell'Italia meridionale." G. SALVEMINI, *Il ministro della malavita e altri scritti sull'Italia giolittiana*, Milano, 1962.

### Comprensione analisi

Dopo una breve introduzione relativa all'ambito e all'argomento affrontati nella traccia, riassumi il contenuto essenziale de testi proposti, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi. <sup>[1]</sup> <sup>[2]</sup> <sup>[3]</sup> <sup>[4]</sup> <sup>[5]</sup> <sup>[6]</sup> <sup>[7]</sup> <sup>[8]</sup> <sup>[9]</sup> <sup>[10]</sup> <sup>[11]</sup> <sup>[12]</sup> <sup>[13]</sup> <sup>[14]</sup> <sup>[15]</sup> <sup>[16]</sup> <sup>[17]</sup> <sup>[18]</sup> <sup>[19]</sup> <sup>[20]</sup> <sup>[21]</sup> <sup>[22]</sup> <sup>[23]</sup> <sup>[24]</sup> <sup>[25]</sup> <sup>[26]</sup> <sup>[27]</sup> <sup>[28]</sup> <sup>[29]</sup> <sup>[30]</sup> <sup>[31]</sup> <sup>[32]</sup> <sup>[33]</sup> <sup>[34]</sup> <sup>[35]</sup> <sup>[36]</sup> <sup>[37]</sup> <sup>[38]</sup> <sup>[39]</sup> <sup>[40]</sup> <sup>[41]</sup> <sup>[42]</sup> <sup>[43]</sup> <sup>[44]</sup> <sup>[45]</sup> <sup>[46]</sup> <sup>[47]</sup> <sup>[48]</sup> <sup>[49]</sup> <sup>[50]</sup> <sup>[51]</sup> <sup>[52]</sup> <sup>[53]</sup> <sup>[54]</sup> <sup>[55]</sup> <sup>[56]</sup> <sup>[57]</sup> <sup>[58]</sup> <sup>[59]</sup> <sup>[60]</sup> <sup>[61]</sup> <sup>[62]</sup> <sup>[63]</sup> <sup>[64]</sup> <sup>[65]</sup> <sup>[66]</sup> <sup>[67]</sup> <sup>[68]</sup> <sup>[69]</sup> <sup>[70]</sup> <sup>[71]</sup> <sup>[72]</sup> <sup>[73]</sup> <sup>[74]</sup> <sup>[75]</sup> <sup>[76]</sup> <sup>[77]</sup> <sup>[78]</sup> <sup>[79]</sup> <sup>[80]</sup> <sup>[81]</sup> <sup>[82]</sup> <sup>[83]</sup> <sup>[84]</sup> <sup>[85]</sup> <sup>[86]</sup> <sup>[87]</sup> <sup>[88]</sup> <sup>[89]</sup> <sup>[90]</sup> <sup>[91]</sup> <sup>[92]</sup> <sup>[93]</sup> <sup>[94]</sup> <sup>[95]</sup> <sup>[96]</sup> <sup>[97]</sup> <sup>[98]</sup> <sup>[99]</sup> <sup>[100]</sup> <sup>[101]</sup> <sup>[102]</sup> <sup>[103]</sup> <sup>[104]</sup> <sup>[105]</sup> <sup>[106]</sup> <sup>[107]</sup> <sup>[108]</sup> <sup>[109]</sup> <sup>[110]</sup> <sup>[111]</sup> <sup>[112]</sup> <sup>[113]</sup> <sup>[114]</sup> <sup>[115]</sup> <sup>[116]</sup> <sup>[117]</sup> <sup>[118]</sup> <sup>[119]</sup> <sup>[120]</sup> <sup>[121]</sup> <sup>[122]</sup> <sup>[123]</sup> <sup>[124]</sup> <sup>[125]</sup> <sup>[126]</sup> <sup>[127]</sup> <sup>[128]</sup> <sup>[129]</sup> <sup>[130]</sup> <sup>[131]</sup> <sup>[132]</sup> <sup>[133]</sup> <sup>[134]</sup> <sup>[135]</sup> <sup>[136]</sup> <sup>[137]</sup> <sup>[138]</sup> <sup>[139]</sup> <sup>[140]</sup> <sup>[141]</sup> <sup>[142]</sup> <sup>[143]</sup> <sup>[144]</sup> <sup>[145]</sup> <sup>[146]</sup> <sup>[147]</sup> <sup>[148]</sup> <sup>[149]</sup> <sup>[150]</sup> <sup>[151]</sup> <sup>[152]</sup> <sup>[153]</sup> <sup>[154]</sup> <sup>[155]</sup> <sup>[156]</sup> <sup>[157]</sup> <sup>[158]</sup> <sup>[159]</sup> <sup>[160]</sup> <sup>[161]</sup> <sup>[162]</sup> <sup>[163]</sup> <sup>[164]</sup> <sup>[165]</sup> <sup>[166]</sup> <sup>[167]</sup> <sup>[168]</sup> <sup>[169]</sup> <sup>[170]</sup> <sup>[171]</sup> <sup>[172]</sup> <sup>[173]</sup> <sup>[174]</sup> <sup>[175]</sup> <sup>[176]</sup> <sup>[177]</sup> <sup>[178]</sup> <sup>[179]</sup> <sup>[180]</sup> <sup>[181]</sup> <sup>[182]</sup> <sup>[183]</sup> <sup>[184]</sup> <sup>[185]</sup> <sup>[186]</sup> <sup>[187]</sup> <sup>[188]</sup> <sup>[189]</sup> <sup>[190]</sup> <sup>[191]</sup> <sup>[192]</sup> <sup>[193]</sup> <sup>[194]</sup> <sup>[195]</sup> <sup>[196]</sup> <sup>[197]</sup> <sup>[198]</sup> <sup>[199]</sup> <sup>[200]</sup> <sup>[201]</sup> <sup>[202]</sup> <sup>[203]</sup> <sup>[204]</sup> <sup>[205]</sup> <sup>[206]</sup> <sup>[207]</sup> <sup>[208]</sup> <sup>[209]</sup> <sup>[210]</sup> <sup>[211]</sup> <sup>[212]</sup> <sup>[213]</sup> <sup>[214]</sup> <sup>[215]</sup> <sup>[216]</sup> <sup>[217]</sup> <sup>[218]</sup> <sup>[219]</sup> <sup>[220]</sup> <sup>[221]</sup> <sup>[222]</sup> <sup>[223]</sup> <sup>[224]</sup> <sup>[225]</sup> <sup>[226]</sup> <sup>[227]</sup> <sup>[228]</sup> <sup>[229]</sup> <sup>[230]</sup> <sup>[231]</sup> <sup>[232]</sup> <sup>[233]</sup> <sup>[234]</sup> <sup>[235]</sup> <sup>[236]</sup> <sup>[237]</sup> <sup>[238]</sup> <sup>[239]</sup> <sup>[240]</sup> <sup>[241]</sup> <sup>[242]</sup> <sup>[243]</sup> <sup>[244]</sup> <sup>[245]</sup> <sup>[246]</sup> <sup>[247]</sup> <sup>[248]</sup> <sup>[249]</sup> <sup>[250]</sup> <sup>[251]</sup> <sup>[252]</sup> <sup>[253]</sup> <sup>[254]</sup> <sup>[255]</sup> <sup>[256]</sup> <sup>[257]</sup> <sup>[258]</sup> <sup>[259]</sup> <sup>[260]</sup> <sup>[261]</sup> <sup>[262]</sup> <sup>[263]</sup> <sup>[264]</sup> <sup>[265]</sup> <sup>[266]</sup> <sup>[267]</sup> <sup>[268]</sup> <sup>[269]</sup> <sup>[270]</sup> <sup>[271]</sup> <sup>[272]</sup> <sup>[273]</sup> <sup>[274]</sup> <sup>[275]</sup> <sup>[276]</sup> <sup>[277]</sup> <sup>[278]</sup> <sup>[279]</sup> <sup>[280]</sup> <sup>[281]</sup> <sup>[282]</sup> <sup>[283]</sup> <sup>[284]</sup> <sup>[285]</sup> <sup>[286]</sup> <sup>[287]</sup> <sup>[288]</sup> <sup>[289]</sup> <sup>[290]</sup> <sup>[291]</sup> <sup>[292]</sup> <sup>[293]</sup> <sup>[294]</sup> <sup>[295]</sup> <sup>[296]</sup> <sup>[297]</sup> <sup>[298]</sup> <sup>[299]</sup> <sup>[300]</sup> <sup>[301]</sup> <sup>[302]</sup> <sup>[303]</sup> <sup>[304]</sup> <sup>[305]</sup> <sup>[306]</sup> <sup>[307]</sup> <sup>[308]</sup> <sup>[309]</sup> <sup>[310]</sup> <sup>[311]</sup> <sup>[312]</sup> <sup>[313]</sup> <sup>[314]</sup> <sup>[315]</sup> <sup>[316]</sup> <sup>[317]</sup> <sup>[318]</sup> <sup>[319]</sup> <sup>[320]</sup> <sup>[321]</sup> <sup>[322]</sup> <sup>[323]</sup> <sup>[324]</sup> <sup>[325]</sup> <sup>[326]</sup> <sup>[327]</sup> <sup>[328]</sup> <sup>[329]</sup> <sup>[330]</sup> <sup>[331]</sup> <sup>[332]</sup> <sup>[333]</sup> <sup>[334]</sup> <sup>[335]</sup> <sup>[336]</sup> <sup>[337]</sup> <sup>[338]</sup> <sup>[339]</sup> <sup>[340]</sup> <sup>[341]</sup> <sup>[342]</sup> <sup>[343]</sup> <sup>[344]</sup> <sup>[345]</sup> <sup>[346]</sup> <sup>[347]</sup> <sup>[348]</sup> <sup>[349]</sup> <sup>[350]</sup> <sup>[351]</sup> <sup>[352]</sup> <sup>[353]</sup> <sup>[354]</sup> <sup>[355]</sup> <sup>[356]</sup> <sup>[357]</sup> <sup>[358]</sup> <sup>[359]</sup> <sup>[360]</sup> <sup>[361]</sup> <sup>[362]</sup> <sup>[363]</sup> <sup>[364]</sup> <sup>[365]</sup> <sup>[366]</sup> <sup>[367]</sup> <sup>[368]</sup> <sup>[369]</sup> <sup>[370]</sup> <sup>[371]</sup> <sup>[372]</sup> <sup>[373]</sup> <sup>[374]</sup> <sup>[375]</sup> <sup>[376]</sup> <sup>[377]</sup> <sup>[378]</sup> <sup>[379]</sup> <sup>[380]</sup> <sup>[381]</sup> <sup>[382]</sup> <sup>[383]</sup> <sup>[384]</sup> <sup>[385]</sup> <sup>[386]</sup> <sup>[387]</sup> <sup>[388]</sup> <sup>[389]</sup> <sup>[390]</sup> <sup>[391]</sup> <sup>[392]</sup> <sup>[393]</sup> <sup>[394]</sup> <sup>[395]</sup> <sup>[396]</sup> <sup>[397]</sup> <sup>[398]</sup> <sup>[399]</sup> <sup>[400]</sup> <sup>[401]</sup> <sup>[402]</sup> <sup>[403]</sup> <sup>[404]</sup> <sup>[405]</sup> <sup>[406]</sup> <sup>[407]</sup> <sup>[408]</sup> <sup>[409]</sup> <sup>[410]</sup> <sup>[411]</sup> <sup>[412]</sup> <sup>[413]</sup> <sup>[414]</sup> <sup>[415]</sup> <sup>[416]</sup> <sup>[417]</sup> <sup>[418]</sup> <sup>[419]</sup> <sup>[420]</sup> <sup>[421]</sup> <sup>[422]</sup> <sup>[423]</sup> <sup>[424]</sup> <sup>[425]</sup> <sup>[426]</sup> <sup>[427]</sup> <sup>[428]</sup> <sup>[429]</sup> <sup>[430]</sup> <sup>[431]</sup> <sup>[432]</sup> <sup>[433]</sup> <sup>[434]</sup> <sup>[435]</sup> <sup>[436]</sup> <sup>[437]</sup> <sup>[438]</sup> <sup>[439]</sup> <sup>[440]</sup> <sup>[441]</sup> <sup>[442]</sup> <sup>[443]</sup> <sup>[444]</sup> <sup>[445]</sup> <sup>[446]</sup> <sup>[447]</sup> <sup>[448]</sup> <sup>[449]</sup> <sup>[450]</sup> <sup>[451]</sup> <sup>[452]</sup> <sup>[453]</sup> <sup>[454]</sup> <sup>[455]</sup> <sup>[456]</sup> <sup>[457]</sup> <sup>[458]</sup> <sup>[459]</sup> <sup>[460]</sup> <sup>[461]</sup> <sup>[462]</sup> <sup>[463]</sup> <sup>[464]</sup> <sup>[465]</sup> <sup>[466]</sup> <sup>[467]</sup> <sup>[468]</sup> <sup>[469]</sup> <sup>[470]</sup> <sup>[471]</sup> <sup>[472]</sup> <sup>[473]</sup> <sup>[474]</sup> <sup>[475]</sup> <sup>[476]</sup> <sup>[477]</sup> <sup>[478]</sup> <sup>[479]</sup> <sup>[480]</sup> <sup>[481]</sup> <sup>[482]</sup> <sup>[483]</sup> <sup>[484]</sup> <sup>[485]</sup> <sup>[486]</sup> <sup>[487]</sup> <sup>[488]</sup> <sup>[489]</sup> <sup>[490]</sup> <sup>[491]</sup> <sup>[492]</sup> <sup>[493]</sup> <sup>[494]</sup> <sup>[495]</sup> <sup>[496]</sup> <sup>[497]</sup> <sup>[498]</sup> <sup>[499]</sup> <sup>[500]</sup> <sup>[501]</sup> <sup>[502]</sup> <sup>[503]</sup> <sup>[504]</sup> <sup>[505]</sup> <sup>[506]</sup> <sup>[507]</sup> <sup>[508]</sup> <sup>[509]</sup> <sup>[510]</sup> <sup>[511]</sup> <sup>[512]</sup> <sup>[513]</sup> <sup>[514]</sup> <sup>[515]</sup> <sup>[516]</sup> <sup>[517]</sup> <sup>[518]</sup> <sup>[519]</sup> <sup>[520]</sup> <sup>[521]</sup> <sup>[522]</sup> <sup>[523]</sup> <sup>[524]</sup> <sup>[525]</sup> <sup>[526]</sup> <sup>[527]</sup> <sup>[528]</sup> <sup>[529]</sup> <sup>[530]</sup> <sup>[531]</sup> <sup>[532]</sup> <sup>[533]</sup> <sup>[534]</sup> <sup>[535]</sup> <sup>[536]</sup> <sup>[537]</sup> <sup>[538]</sup> <sup>[539]</sup> <sup>[540]</sup> <sup>[541]</sup> <sup>[542]</sup> <sup>[543]</sup> <sup>[544]</sup> <sup>[545]</sup> <sup>[546]</sup> <sup>[547]</sup> <sup>[548]</sup> <sup>[549]</sup> <sup>[550]</sup> <sup>[551]</sup> <sup>[552]</sup> <sup>[553]</sup> <sup>[554]</sup> <sup>[555]</sup> <sup>[556]</sup> <sup>[557]</sup> <sup>[558]</sup> <sup>[559]</sup> <sup>[560]</sup> <sup>[561]</sup> <sup>[562]</sup> <sup>[563]</sup> <sup>[564]</sup> <sup>[565]</sup> <sup>[566]</sup> <sup>[567]</sup> <sup>[568]</sup> <sup>[569]</sup> <sup>[570]</sup> <sup>[571]</sup> <sup>[572]</sup> <sup>[573]</sup> <sup>[574]</sup> <sup>[575]</sup> <sup>[576]</sup> <sup>[577]</sup> <sup>[578]</sup> <sup>[579]</sup> <sup>[580]</sup> <sup>[581]</sup> <sup>[582]</sup> <sup>[583]</sup> <sup>[584]</sup> <sup>[585]</sup> <sup>[586]</sup> <sup>[587]</sup> <sup>[588]</sup> <sup>[589]</sup> <sup>[590]</sup> <sup>[591]</sup> <sup>[592]</sup> <sup>[593]</sup> <sup>[594]</sup> <sup>[595]</sup> <sup>[596]</sup> <sup>[597]</sup> <sup>[598]</sup> <sup>[599]</sup> <sup>[600]</sup> <sup>[601]</sup> <sup>[602]</sup> <sup>[603]</sup> <sup>[604]</sup> <sup>[605]</sup> <sup>[606]</sup> <sup>[607]</sup> <sup>[608]</sup> <sup>[609]</sup> <sup>[610]</sup> <sup>[611]</sup> <sup>[612]</sup> <sup>[613]</sup> <sup>[614]</sup> <sup>[615]</sup> <sup>[616]</sup> <sup>[617]</sup> <sup>[618]</sup> <sup>[619]</sup> <sup>[620]</sup> <sup>[621]</sup> <sup>[622]</sup> <sup>[623]</sup> <sup>[624]</sup> <sup>[625]</sup> <sup>[626]</sup> <sup>[627]</sup> <sup>[628]</sup> <sup>[629]</sup> <sup>[630]</sup> <sup>[631]</sup> <sup>[632]</sup> <sup>[633]</sup> <sup>[634]</sup> <sup>[635]</sup> <sup>[636]</sup> <sup>[637]</sup> <sup>[638]</sup> <sup>[639]</sup> <sup>[640]</sup> <sup>[641]</sup> <sup>[642]</sup> <sup>[643]</sup> <sup>[644]</sup> <sup>[645]</sup> <sup>[646]</sup> <sup>[647]</sup> <sup>[648]</sup> <sup>[649]</sup> <sup>[650]</sup> <sup>[651]</sup> <sup>[652]</sup> <sup>[653]</sup> <sup>[654]</sup> <sup>[655]</sup> <sup>[656]</sup> <sup>[657]</sup> <sup>[658]</sup> <sup>[659]</sup> <sup>[660]</sup> <sup>[661]</sup> <sup>[662]</sup> <sup>[663]</sup> <sup>[664]</sup> <sup>[665]</sup> <sup>[666]</sup> <sup>[667]</sup> <sup>[668]</sup> <sup>[669]</sup> <sup>[670]</sup> <sup>[671]</sup> <sup>[672]</sup> <sup>[673]</sup> <sup>[674]</sup> <sup>[675]</sup> <sup>[676]</sup> <sup>[677]</sup> <sup>[678]</sup> <sup>[679]</sup> <sup>[680]</sup> <sup>[681]</sup> <sup>[682]</sup> <sup>[683]</sup> <sup>[684]</sup> <sup>[685]</sup> <sup>[686]</sup> <sup>[687]</sup> <sup>[688]</sup> <sup>[689]</sup> <sup>[690]</sup> <sup>[691]</sup> <sup>[692]</sup> <sup>[693]</sup> <sup>[694]</sup> <sup>[695]</sup> <sup>[696]</sup> <sup>[697]</sup> <sup>[698]</sup> <sup>[699]</sup> <sup>[700]</sup> <sup>[701]</sup> <sup>[702]</sup> <sup>[703]</sup> <sup>[704]</sup> <sup>[705]</sup> <sup>[706]</sup> <sup>[707]</sup> <sup>[708]</sup> <sup>[709]</sup> <sup>[710]</sup> <sup>[711]</sup> <sup>[712]</sup> <sup>[713]</sup> <sup>[714]</sup> <sup>[715]</sup> <sup>[716]</sup> <sup>[717]</sup> <sup>[718]</sup> <sup>[719]</sup> <sup>[720]</sup> <sup>[721]</sup> <sup>[722]</sup> <sup>[723]</sup> <sup>[724]</sup> <sup>[725]</sup> <sup>[726]</sup> <sup>[727]</sup> <sup>[728]</sup> <sup>[729]</sup> <sup>[730]</sup> <sup>[731]</sup> <sup>[732]</sup> <sup>[733]</sup> <sup>[734]</sup> <sup>[735]</sup> <sup>[736]</sup> <sup>[737]</sup> <sup>[738]</sup> <sup>[739]</sup> <sup>[740]</sup> <sup>[741]</sup> <sup>[742]</sup> <sup>[743]</sup> <sup>[744]</sup> <sup>[745]</sup> <sup>[746]</sup> <sup>[747]</sup> <sup>[748]</sup> <sup>[749]</sup> <sup>[750]</sup> <sup>[751]</sup> <sup>[752]</sup> <sup>[753]</sup> <sup>[754]</sup> <sup>[755]</sup> <sup>[756]</sup> <sup>[757]</sup> <sup>[758]</sup> <sup>[759]</sup> <sup>[760]</sup> <sup>[761]</sup> <sup>[762]</sup> <sup>[763]</sup> <sup>[764]</sup> <sup>[765]</sup> <sup>[766]</sup> <sup>[767]</sup> <sup>[768]</sup> <sup>[769]</sup> <sup>[770]</sup> <sup>[771]</sup> <sup>[772]</sup> <sup>[773]</sup> <sup>[774]</sup> <sup>[775]</sup> <sup>[776]</sup> <sup>[777]</sup> <sup>[778]</sup> <sup>[779]</sup> <sup>[780]</sup> <sup>[781]</sup> <sup>[782]</sup> <sup>[783]</sup> <sup>[784]</sup> <sup>[785]</sup> <sup>[786]</sup> <sup>[787]</sup> <sup>[788]</sup> <sup>[789]</sup> <sup>[790]</sup> <sup>[791]</sup> <sup>[792]</sup> <sup>[793]</sup> <sup>[794]</sup> <sup>[795]</sup> <sup>[796]</sup> <sup>[797]</sup> <sup>[798]</sup> <sup>[799]</sup> <sup>[800]</sup> <sup>[801]</sup> <sup>[802]</sup> <sup>[803]</sup> <sup>[804]</sup> <sup>[805]</sup> <sup>[806]</sup> <sup>[807]</sup> <sup>[808]</sup> <sup>[809]</sup> <sup>[810]</sup> <sup>[811]</sup> <sup>[812]</sup> <sup>[813]</sup> <sup>[814]</sup> <sup>[815]</sup> <sup>[816]</sup> <sup>[817]</sup> <sup>[818]</sup> <sup>[819]</sup> <sup>[820]</sup> <sup>[821]</sup> <sup>[822]</sup> <sup>[823]</sup> <sup>[824]</sup> <sup>[825]</sup> <sup>[826]</sup> <sup>[827]</sup> <sup>[828]</sup> <sup>[829]</sup> <sup>[830]</sup> <sup>[831]</sup> <sup>[832]</sup> <sup>[833]</sup> <sup>[834]</sup> <sup>[835]</sup> <sup>[836]</sup> <sup>[837]</sup> <sup>[838]</sup> <sup>[839]</sup> <sup>[840]</sup> <sup>[841]</sup> <sup>[842]</sup> <sup>[843]</sup> <sup>[844]</sup> <sup>[845]</sup> <sup>[846]</sup> <sup>[847]</sup> <sup>[848]</sup> <sup>[849]</sup> <sup>[850]</sup> <sup>[851]</sup> <sup>[852]</sup> <sup>[853]</sup> <sup>[854]</sup> <sup>[855]</sup> <sup>[856]</sup> <sup>[857]</sup> <sup>[858]</sup> <sup>[859]</sup> <sup>[860]</sup> <sup>[861]</sup> <sup>[862]</sup> <sup>[863]</sup> <sup>[864]</sup> <sup>[865]</sup> <sup>[866]</sup> <sup>[867]</sup> <sup>[868]</sup> <sup>[869]</sup> <sup>[870]</sup> <sup>[871]</sup> <sup>[872]</sup> <sup>[873]</sup> <sup>[874]</sup> <sup>[875]</sup> <sup>[876]</sup> <sup>[877]</sup> <sup>[878]</sup> <sup>[879]</sup> <sup>[880]</sup> <sup>[881]</sup> <sup>[882]</sup> <sup>[883]</sup> <sup>[884]</sup> <sup>[885]</sup> <sup>[886]</sup> <sup>[887]</sup> <sup>[888]</sup> <sup>[889]</sup> <sup>[890]</sup> <sup>[891]</sup> <sup>[892]</sup> <sup>[893]</sup> <sup>[894]</sup> <sup>[895]</sup> <sup>[896]</sup> <sup>[897]</sup> <sup>[898]</sup> <sup>[899]</sup> <sup>[900]</sup> <sup>[901]</sup> <sup>[902]</sup> <sup>[903]</sup> <sup>[904]</sup> <sup>[905]</sup> <sup>[906]</sup> <sup>[907]</sup> <sup>[908]</sup> <sup>[909]</sup> <sup>[910]</sup> <sup>[911]</sup> <sup>[912]</sup> <sup>[913]</sup> <sup>[914]</sup> <sup>[915]</sup> <sup>[916]</sup> <sup>[917]</sup> <sup>[918]</sup> <sup>[919]</sup> <sup>[920]</sup> <sup>[921]</sup> <sup>[922]</sup> <sup>[923]</sup> <sup>[924]</sup> <sup>[925]</sup> <sup>[926]</sup> <sup>[927]</sup> <sup>[928]</sup> <sup>[929]</sup> <sup>[930]</sup> <sup>[931]</sup> <sup>[932]</sup> <sup>[933]</sup> <sup>[934]</sup> <sup>[935]</sup> <sup>[936]</sup> <sup>[937]</sup> <sup>[938]</sup> <sup>[939]</sup> <sup>[940]</sup> <sup>[941]</sup> <sup>[942]</sup> <sup>[943]</sup> <sup>[944]</sup> <sup>[945]</sup> <sup>[946]</sup> <sup>[947]</sup> <sup>[948]</sup> <sup>[949]</sup> <sup>[950]</sup> <sup>[951]</sup> <sup>[952]</sup> <sup>[953]</sup> <sup>[954]</sup> <sup>[955]</sup> <sup>[956]</sup> <sup>[957]</sup> <sup>[958]</sup> <sup>[959]</sup> <sup>[960]</sup> <sup>[961]</sup> <sup>[962]</sup> <sup>[963]</sup> <sup>[964]</sup> <sup>[965]</sup> <sup>[966]</sup> <sup>[967]</sup> <sup>[968]</sup> <sup>[969]</sup> <sup>[970]</sup> <sup>[971]</sup> <sup>[972]</sup> <sup>[973]</sup> <sup>[974]</sup> <sup>[975]</sup> <sup>[976]</sup> <sup>[977]</sup> <sup>[978]</sup> <sup>[979]</sup> <sup>[980]</sup> <sup>[981]</sup> <sup>[982]</sup> <sup>[983]</sup> <sup>[984]</sup> <sup>[985]</sup> <sup>[986]</sup> <sup>[987]</sup> <sup>[988]</sup> <sup>[989]</sup> <sup>[990]</sup> <sup>[991]</sup> <sup>[992]</sup> <sup>[993]</sup> <sup>[994]</sup> <sup>[995]</sup> <sup>[996]</sup> <sup>[997]</sup> <sup>[998]</sup> <sup>[999]</sup> <sup>[1000]</sup>

### Produzione

Rifletti sulle tematiche che si vincono dei brani, evidenziando sia la posizione critica dei detrattori della politica di Giolitti, sia quella dei sostenitori del famoso statista. Dopo aver analizzato il contenuto dei testi, prendendo spunto dalle tue conoscenze e dalle tue letture, argomenta e sostieni la tua tesi circa la politica di giolittiana ed esponi le tue considerazioni.

## TIPOLOGIA B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO Le leggi razziali

**TESTI** [...] Le leggi razziali - che, molti studiosi preferiscono chiamare "leggi razziste"- rappresentano un capitolo buio, una macchia indelebile, una pagina infamante della nostra storia. Ideate e scritte di pugno da Mussolini, trovarono a tutti i livelli delle istituzioni, della politica, della cultura e della società italiana connivenze, complicità, turpi convenienze, indifferenza. [...] Con la normativa sulla razza si rivela al massimo grado il carattere disumano del regime fascista e si manifesta il distacco definitivo della monarchia dai valori del Risorgimento e dello Statuto liberale. [...] Lo Stato italiano del ventennio espelle dal consesso civile una parte dei suoi cittadini, venendo meno al suo compito fondamentale, quello di rappresentare e difendere tutti gli italiani. [...] Alla metà del '38, con le leggi antiebraiche, rivolgeva il suo odio cieco contro una minoranza di italiani, attivi nella cultura, nell'arte, nelle professioni, nell'economia, nella vita sociale. Molti, venti anni prima, avevano servito con onore la Patria - come ufficiali, come soldati - nella grande guerra. Ma la persecuzione, da sola, non fu ritenuta sufficiente. Occorreva tentare di darle una base giuridica, una giustificazione ideologica, delle argomentazioni pseudo-scientifiche. Vennero cercati - e, purtroppo, si trovarono - intellettuali, antropologi, medici, giuristi e storici compiacenti. Nacque Il Manifesto della Razza. [...] La penna propagandistica, efficace nel suo cinismo, conio lo slogan con il quale intendeva rassicurare gli italiani e il mondo, nel tentativo di prendere, apparentemente, le distanze dall'antisemitismo nazista: "Discriminare-disse Mussolini- non significa perseguire". Ma cacciare i bambini dalle scuole, espellere gli ebrei dall'amministrazione statale, proibire loro il lavoro, confiscare i beni e le attività commerciali, cancellare i nomi ebraici dai libri, dalle targhe e persino dagli elenchi del telefono e dai necrologi sui giornali costituiva una persecuzione della peggiore specie. Gli ebrei in Italia erano, di fatto, condannati alla segregazione, all'isolamento, all'oblio civile. In molti casi, tutto questo rappresentò la premessa dell'eliminazione fisica. [...] Le leggi razziali in Italia erano entrate in vigore nell'autunno del 1938. Il 1 gennaio del 1948, dopo neppure dieci anni, la Costituzione Italiana sanciva solennemente che "tutti i cittadini hanno pari dignità sociale e sono eguali davanti alla legge, senza distinzione di sesso, di razza, di lingua, di religione, di opinioni politiche, di condizioni personali e sociali". [...] L'indicazione delle discriminazioni da rifiutare e respingere, al suo art. 3, rappresenta un monito. [...] Dall' intervento del Presidente della Repubblica Mattarella alla celebrazione del "Giorno della Memoria" "Palazzo del Quirinale 25/01/2018

Il 14 luglio 1938, sul «Giornale d'Italia» fu pubblicato il «Manifesto della razza», redatto da un gruppo di 180 studiosi fascisti, docenti nelle università italiane, sotto l'egida del ministero della cultura popolare, che gettava le basi del razzismo fascista. Il documento che era stato rivisto a fondo da Mussolini, apparve prima in forma anonima e soltanto il 25 luglio un comunicato del Partito fascista rese noti i nomi degli estensori. In esso si affermava tra l'altro, che la razza è un concetto biologico, che gli italiani sono di razza pura ariana, che gli ebrei non appartengono alla razza italiana. Viene istituita presso il Ministero degli Interni una direzione generale per la Demografia e la Razza la famigerata 'Demorazza' che si occupa di studiare e attuare provvedimenti relativi alla razza e che in agosto effettua il primo censimento nazionale della popolazione ebraica. Il 5 agosto Mussolini dichiara che vi è un'equazione, storicamente accertata fra ebraismo bolscevismo e massoneria.



"Nessun articolo contrario, nessuna critica è uscita sulla stampa, nemmeno su quella di opposizione e su quella clandestina!" Paolo Mieli, giornalista

L'atteggiamento di papa Pio XI fu combattivo, già nel 1937 con l'enciclica diretta al clero tedesco «Mit Brennender Sorge» (con crescente preoccupazione) aveva bollato l'ateismo e il razzismo biologico. Il 28 giugno 1938, durante una riunione con gli allievi del collegio della Propaganda Fide attaccò il razzismo italiano, fatto per imitare la Germania. Mussolini contrattaccò personalmente. Ma lo scontro più duro si ebbe sul tema dei matrimoni misti non riconosciuti dalla nuova legislazione antisemita, che perciò violava alcuni articoli del Concordato. Pio XI, che meditava un nuovo attacco in occasione del decennale dei Patti lateranensi, morì il 10 febbraio in seguito a due crisi cardiache.

“...Quando il memoriale della Shoah stava muovendo i primi passi, proprio all'inizio, tra le tante ipotesi che si facevano, su quel muro di ingresso si pensava di scrivere: "Mai più", "Pace", "Libertà", le parole che tutti conosciamo, in cui tutti speriamo. Ma avevo talmente sofferto prima, durante e dopo la persecuzione, sempre; anche dopo; anche adesso: avevo talmente sofferto dell'indifferenza rispetto a quello che persone come me, colpevoli solo di essere nati ebrei, avevano dovuto sopportare. Dolori, torture, sofferenze e morte. Tutto nell'indifferenza generale. Devo dire di avere molto, molto insistito per vedere, prima di morire, la scritta che oggi accoglie le persone che giungono al Memoriale della Shoah: "Indifferenza". Questa parola...stupisce molto chi arriva. E mi fa piacere che stupisca, perché lo stupore porta ad acquisire maggiore consapevolezza. Se quella scritta smettesse di stupire non ci sarebbe più speranza. I ragazzi chiedono: "Ma perché c'è scritto indifferenza?". E io, perché subito possano avere una risposta, vorrei che quella scritta recasse una postilla: "Tu voltati, voltati sempre a guardare l'altro!" Liliana Segre, incontro con Associazione -Giardino dei Giusti di Milano 27/01/18

“Il Presidente Mattarella, facendo sua la lezione di Jürgen Habermas in Germania, ha voluto così indicare ai giovani che la memoria delle responsabilità di una nazione per i crimini del passato rappresenta non una colpevolizzazione negativa, ma l'indice di una maturità politica. Ricordare gli orrori di ieri non è mai un handicap per il senso di appartenenza ad una nazione, ma anzi è il modo migliore per salvaguardare l'identità di un Paese. Si mostra così alle nuove generazioni che l'identità nazionale è sempre una scelta che dipende dai comportamenti di ogni cittadino. Nel corso della storia, quindi, di fronte a qualunque episodio, ogni cittadino può rappresentare l'ago della bilancia. È stato così nel passato fascista, quando si poteva scegliere se aiutare gli ebrei o essere dalla parte dei delatori, sarà così in futuro davanti ad ogni nuova sirena razzista e antisemita. La salvaguardia a tutti i costi dell'innocenza nazionale porta al caso più clamoroso è oggi la Polonia, dove il parlamento ha votato una legge che proibisce di usare l'espressione “campi di sterminio polacchi” e di parlare di responsabilità dei polacchi durante il genocidio nazista. [...] Il motivo è molto semplice: si vogliono scaricare sui tedeschi e sui nazisti le responsabilità dell'antisemitismo, per preservare l'innocenza politica della nazione polacca. Così ai giovani non si spiega che accanto alle migliaia di Giusti polacchi ci furono migliaia di indifferenti che non mossero un dito per gli ebrei, non perché fossero fautori della soluzione finale, ma perché consideravano gli ebrei nemici della nazione. Gabriele Nissim, presidente di Gariwo, 29/01/18

**Dopo aver preso visione dei documenti, evidenziane gli snodi argomentativi ed evidenzia gli aspetti del tema che ti appaiono maggiormente significativi. Puoi confrontare le tesi espresse nei documenti con le tue conoscenze e le tue posizioni personali. Al termine della trattazione individua un titolo che possa sintetizzare efficacemente le tue riflessioni sull'argomento.**

### **TIPOLOGIA C RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

“Un giorno d'inverno, rientrando a casa, mia madre, vedendomi infreddolito, mi propose di prendere, contrariamente alla mia abitudine, una tazza di tè. Dapprima rifiutai, poi, non so perché, cambiai idea. Mandò a prendere uno di quei dolci corti e paffuti, chiamati Petites Madeleines, che sembrano modellati nella valva scanalata di una conchiglia di San Giacomo. E subito, meccanicamente, oppresso dalla giornata uggiosa e dalla prospettiva di un triste domani, mi portai alle labbra un cucchiaino di tè dove avevo lasciato ammorbidire un pezzetto di madeleine. Ma, nello stesso istante in cui quel sorso frammisto alle briciole del dolce toccò il mio palato, trasalii, attento a qualcosa di straordinario che accadeva dentro di me. Un piacere delizioso mi aveva invaso, isolato, senza nozione della sua causa. Di colpo, m'avevo reso indifferente alle vicissitudini della vita, inoffensivo i suoi disastri, illusoria la sua brevità, allo stesso modo in cui agisce l'amore, colmandomi di un'essenza preziosa [...] Dove mi era potuta venire questa gioia potente? Sentivo che era legata al sapore del tè e del dolce, ma lo sorpassava incommensurabilmente, non doveva essere della stessa natura. [...] Il tè l'ha risvegliata, ma non la conosce, e non può che ripetere indefinitamente, con sempre minor forza, quella stessa testimonianza che io non riesco a interpretare e che vorrei almeno potergli chiedere di nuovo e ritrovare intatta, a mia disposizione, fra poco, per una spiegazione decisiva. Depongo la tazza e mi rivolgo al mio spirito. È compito suo trovare la verità. [...] <sup>1913</sup>È ricomincio a domandarmi quale potesse essere questa condizione ignota, che non portava alcuna prova logica, ma soltanto l'evidenza della sua felicità, della sua realtà dinanzi alla quale le altre svanivano. Voglio tentare di farla riapparire. Vado indietro col pensiero al momento in cui ho preso il primo cucchiaino di tè. Ritrovo lo stesso stato, senza una nuova luce. [...] E, all'improvviso, il ricordo mi è apparso. Quel sapore era lo stesso del pezzetto di madeleine che, la domenica mattina, a Combray (perché quel giorno non uscivo prima dell'ora della messa), quando andavo a darle il buongiorno nella sua camera, la zia Léonie mi offriva, dopo averlo immerso nel suo infuso di tè o di tiglio. L'aspetto della piccola madeleine non mi aveva ricordato nulla, prima che ne sentissi il sapore; forse perché, avendone spesso viste in seguito, senza mangiarne, sui ripiani dei pasticceri, la loro immagine aveva lasciato quei giorni di Combray per legarsi ad altri più recenti; forse perché, di quei ricordi per così lungo tempo abbandonati fuori della memoria, niente sopravviveva, tutto s'era disgregato; le forme – e anche quella della piccola conchiglia di pasticceria, così grassamente sensuale, sotto la sua pieghettatura severa e devota – si erano dileguate, oppure, assopite, avevano perduto la forza d'espansione che avrebbe loro permesso di raggiungere la coscienza. Ma, quando di un passato lontano non resta più nulla, dopo la morte degli esseri, dopo la distruzione delle cose, soli, più fragili ma più vividi, più immateriali, più persistenti, più fedeli, l'odore e il sapore rimangono ancora a lungo, come anime, a ricordare, ad attendere, a sperare, sulla rovina di tutto il resto, a sorreggere senza piegare, sulla loro stilla quasi impalpabile, l'immenso edificio del ricordo. E appena ebbi riconosciuto il sapore del pezzetto di madeleine, inzuppato nel tiglio, che mi dava la zia [...] subito la vecchia casa grigia sulla strada, dove era la sua camera, si adattò, come uno scenario di teatro, al piccolo padiglione che dava sul giardino, costruito sul retro per i miei genitori [...] e con la casa, la città, da mattina a sera, e con qualsiasi tempo, la piazza dove mi mandavano prima di pranzo, le vie dove andavo a far delle compere, i sentieri in cui ci si inoltrava se il tempo era bello.”

**Leggendo alcuni brani dell'opera di Marcel Proust, A la recherche du temps perdu, abbiamo potuto meditare sul valore del cibo capace di risvegliare memoria e ricordi sopiti, avvolgendoci in un'esperienza sensoriale tanto semplice quanto vera per ognuno di noi.**

**Nel 2004, due ricercatori hanno vinto il Premio Nobel proprio per aver scoperto il collegamento tra i recettori olfattivi e il sistema delle emozioni e questo fenomeno è stato battezzato “Effetto Madeleine” in omaggio alla magistrale descrizione di Proust.**

**Come il sapore della petite madeleine ha riacceso ricordi rimossi al protagonista del romanzo francese, così è capitato a noi di ritrovare inaspettatamente un attimo del passato riemerso grazie al gusto, agli odori, alla preparazione che ha risvegliato contesti, persone o momenti dimenticati.**

### **TIPOLOGIA C RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

“Sono proprio orgoglioso: un mio caro amico, mio e di tutti quelli che seguono il ciclismo, ha vinto la corsa della vita, anche se è morto da un po'. Il suo nome non sta più scritto soltanto negli albi d'oro del Giro d'Italia e del Tour de France, ma viene inciso direttamente nella pietra viva della storia, la storia più alta e più nobile degli uomini giusti. A Gerusalemme sono pronti a preparargli il posto con tutti i più sacri onori: la sua memoria brillerà come esempio, con il titolo di «Giusto tra le nazioni», nella lista santa dello Yad Vashem, il «mausoleo» della Shoah. Se ne parlava da anni, sembrava quasi che fosse finito tutto nella polverosa soffitta del tempo, ma finalmente il riconoscimento arriva, guarda caso proprio nelle giornate dei campionati mondiali lungo le strade della sua Firenze. Questo mio amico, amico molto più e molto prima di tanta gente che ne ha amato il talento sportivo e la stoffa umana, è Gino Bartali. Per noi del Giro, Gino d'Italia. Come già tutti hanno letto nei libri e visto nelle fiction, il campione brontolone aveva un cuore grande e una fede profonda. Nell'autunno del 1943, non esitò un attimo a raccogliere l'invito del vescovo fiorentino Elia Della Costa. Il cardinale gli proponeva corse in bicicletta molto particolari e molto rischiose: doveva infilare nel telaio documenti falsi e consegnarli agli ebrei braccati dai fascisti, salvandoli dalla deportazione. Per più di un anno, Gino pedalò a grande ritmo tra Firenze e Assisi, abbinando ai suoi allenamenti la missione suprema. Gli ebrei dell'epoca ne hanno sempre parlato come di un angelo salvatore, pronto a dare senza chiedere niente. Tra una spola e l'altra, Bartali nascose pure nelle sue cantine una famiglia intera, padre, madre e due figli. Proprio uno di questi ragazzi d'allora, Giorgio Goldenberg, non ha mai smesso di raccontare negli anni, assieme ad altri ebrei salvati, il

ruolo e la generosità di Gino. E nessuno dimentica che ad un certo punto, nel luglio del '44, sugli strani allenamenti puntò gli occhi il famigerato Mario Carità, fondatore del reparto speciale nella repubblica di Salò, anche se grazie al cielo l'aguzzino non ebbe poi tempo per approfondire le indagini. Gino uscì dalla guerra sano e salvo, avviandosi a rianimare con Coppi i depressi umori degli italiani. I nostri padri e i nostri nonni amano raccontare che Gino salvò persino l'Italia dalla rivoluzione bolscevica (1), vincendo un memorabile Tour, ma questo forse è attribuirgli un merito vagamente leggendario, benché i suoi trionfi fossero realmente serviti a seminare un poco di serenità e di spirito patriottico nell'esasperato clima di allora. Non sono ingigantite, non sono romanzate, sono tutte perfettamente vere le pedalate contro i razzisti, da grande gregario degli ebrei. Lui che parlava molto e di tutto, della questione parlava sempre a fatica. Ricorda il figlio Andrea, il vero curatore amorevole della grande memoria: «Io ho sempre saputo, papà però si raccomandava di non dire niente a nessuno, perché ripeteva sempre che il bene si fa ma non si dice, e sfruttare le disgrazie degli altri per farsi belli è da vigliacchi...». [...] C'è chi dice che ne salvò cinquecento, chi seicento, chi mille. Sinceramente, il numero conta poco. Ne avesse salvato uno solo, non cambierebbe nulla: a meritare il grato riconoscimento è la sensibilità che portò un campione così famoso a rischiare la vita per gli ultimi della terra. Grande Gino, a braccia alzate sul podio dell'umanità. Ora è Giusto per gli ebrei, ma conta soprattutto che fosse da sempre un Giusto per noi. (da un articolo di Cristiano Gatti "il giornale" 24/09/2013)

(1) la storia di Bartali al Tour de France nel 1948 avvenne in un momento di forti tensioni seguite all'attentato a Togliatti, segretario del PCI (Partito Comunista Italiano).

Il giornalista Cristiano Gatti racconta di Gino Bartali, grande campione di ciclismo, la cui storia personale e sportiva si è incrociata, almeno due volte, con eventi storici importanti e drammatici. Il campione ha ottenuto il titolo di "Giusto tra le Nazioni", grazie al suo coraggio che consentì, nel 1943, di salvare moltissimi ebrei con la collaborazione del cardinale di Firenze. Inoltre, una sua "mitica" vittoria al Tour de France del 1948 fu considerata da molti come uno dei fattori che contribuì a "calmare gli animi" dopo l'attentato a Togliatti. Quest'ultima affermazione è probabilmente non del tutto fondata, ma testimonia come lo sport abbia coinvolto in modo forte e profondo il popolo italiano, così come tutti i popoli del Mondo. A conferma di ciò, molti regimi autoritari hanno spesso cercato di strumentalizzare le epiche imprese dei campioni per stimolare non solo il senso della patria, ma anche i nazionalismi.

**A partire dal contenuto dell'articolo di Gatti e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti sul rapporto tra sport, storia e società. Puoi arricchire la tua riflessione con riferimenti a episodi significativi e personaggi di oggi e/o del passato. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.**

### **TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

L'art 11. Della nostra Costituzione recita "L'Italia **ripudia** la guerra come strumento di offesa alla libertà degli altri popoli come mezzo di risoluzione delle controversie internazionali; **consente**, in condizioni di parità con gli altri Stati, alle limitazioni di sovranità necessarie ad un ordinamento che assicuri la pace la giustizia fra le Nazioni; **promuove e favorisce** le organizzazioni internazionali rivolte a tale scopo.

**Alla luce di quanto sta avvenendo in Europa orientale e nel mondo, commenta l'articolo e esprimi le tue riflessioni in merito al dibattito che la norma costituzionale ha innescato e rispetto al conflitto.**

**Puoi articolare la struttura della tua trattazione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.**

### **TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

#### **1918- 2020: IL MONDO INTERO SCONVOLTO DA UN 'H1N1'**

"L'impressionante mortalità della Spagnola è stata il risultato di una complessa interazione tra fattori virali, ospiti e fattori sociali. La comprensione di questi fattori è vitale per prepararsi a una possibile futura pandemia influenzale". Queste le parole profetiche di Carolien E. Van de Sandt, «WE REMEMBER - WE PREPARE» così recitava lo slogan commemorativo del centenario della Spagnola, ma è stato proprio così? La pandemia generata dalla diffusione del Covid-19 ha provocato una crisi globale ad oggi ancora non risolta e ha anche cambiato le abitudini e la percezione di ciascuno della realtà, delle relazioni, del tempo.

**Traendo spunto dalle tue conoscenze, dai testi presi in esame, dal filmato prodotto da Bill Gates proiettato a lezione e dalle esperienze maturate sviluppa un elaborato in modo coerente e coeso, presentandolo con un titolo complessivo che ne esprima efficacemente e sinteticamente il contenuto**

### **TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

Testo tratto da Vera Gheno e Bruno Mastroianni, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Mi, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di identità aumentata: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...] Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo davvero. Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone. In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*. Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

### IPSEOA "E. GAGLIARDI"

Vibo Valentia

#### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATO /A \_\_\_\_\_

#### INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA

(MAX. PUNTI 60)

	1 2 3 4	5 - 6	7-8	9-10-11	12-13	PUNTEGGIO CANDIDATO
<b>Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale</b>	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	
	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 - 5</b>	<b>6</b>	<b>7 - 8</b>	<b>9 - 10</b>	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Lessico gravemente inadeguato ed inappropriato	Lessico generico e ripetitivo, con qualche improprietà ed imprecisione	<b>Lessico e registro linguistico generalmente appropriati, con qualche imperfezione</b>	Lessico e registro linguistico appropriati. Registro linguistico adeguato.	Lessico ricco e puntuale registro linguistico appropriato	
	<b>1-2 -3</b>	<b>4-5-6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	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	<b>Sufficiente correttezza e chiarezza formale</b>	Espressione scorrevole e corretta. Punteggiatura utilizzata in modo adeguato	Sintassi e morfologia perfettamente corretta e con elementi di complessità; Punteggiatura utilizzata in modo efficace	
	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 - 5 - 6 - 7</b>	<b>8 - 9</b>	<b>10 - 11 - 12</b>	<b>13 - 14</b>	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenza e riferimenti culturali molto limitati e scorretti	Conoscenza e riferimenti culturali lacunosi/superficiali /incompleti	<b>Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma essenziali</b>	Conoscenze e riferimenti culturali esaurienti e corretti	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, articolati e corretti	
	<b>1 - 2</b>	<b>3 - 4 - 5</b>	<b>6 - 7</b>	<b>8 - 9</b>	<b>10 - 11</b>	
<b>Formulazione di giudizi articolati e valutazioni personali</b>	Giudizi e valutazioni personali assenti	Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco significativi	<b>Giudizi e valutazioni personali presenti, ma non sempre significativi</b> <b>Interpretazione pertinente</b>	Giudizi e valutazioni personali adeguate e significative Interpretazione pertinente.	Giudizi e valutazioni personali ben evidenti e supportati da argomentazioni efficaci. Interpretazione pertinente e articolata	

PUNTEGGIO PARZIALE: ...../60

### Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Elementi da valutare nello specifico (MAX PUNTI 40)

	1 - 2	3 - 4	5-6	7-8	9-10	PUNTEGGIO CANDIDATO
<b>Rispetto delle consegne</b>	Consegne non rispettate	Carente rispetto delle consegne	<b>Consegne parzialmente rispettate, con qualche approssimazione</b>	Consegne rispettate in modo adeguato	Completo e accurato rispetto delle consegne	
	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 - 5</b>	<b>6 - 7</b>	<b>8 - 10</b>	<b>10 - 11</b>	
<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	Comprensione gravemente compromessa da fraintendimenti e da errori generalizzati	Comprensione complessiva lacunosa talvolta errata in più parti del testo;	<b>Il testo è compreso nella sua globalità, individuati gli snodi tematici e stilistici principali</b>	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	
	<b>1 2 3</b>	<b>4 - 5</b>	<b>6</b>	<b>7 - 8</b>	<b>9-10</b>	
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica</b>	Analisi lessicale, sintattica e retorica gravemente scorretta e lacunosa	Analisi lessicale, sintattica e retorica generica, incompleta e con qualche errore	<b>Analisi lessicale, sintattica e retorica corretta anche se non accurata</b>	Analisi interpretativa precisa e corretta, sviluppata in modo adeguato	Analisi interpretativa puntuale, ampia e rigorosa	
	<b>1 2 3</b>	<b>4 - 5</b>	<b>6</b>	<b>7 - 8</b>	<b>9</b>	

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

PUNTEGGIO TOTALE: ...../100 PUNTEGGIO IN ...../20

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)

## IPSEO "E. GAGLIARDI"

Vibo Valentia

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATO /A \_\_\_\_\_

#### INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA (MAX. PUNTI 60)

	1 2 3 4	5 - 6	7-8	9-10-11	12-13	PUNTEGGIO CANDIDATO
<b>Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale</b>	Manca 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	Adeguata 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	
	<b>1-2-3</b>	<b>4-5</b>	<b>6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Lessico gravemente inadeguato ed inappropriato	Lessico generico e ripetitivo, con qualche improprietà ed imprecisione	<b>Lessico e registro linguistico generalmente appropriati, con qualche imperfezione</b>	Lessico e registro linguistico appropriati. Registro linguistico adeguato.	Lessico ricco e puntuale registro linguistico appropriato	
	<b>1-2-3</b>	<b>4-5-6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	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	<b>Sufficiente correttezza e chiarezza formale</b>	Espressione scorrevole e corretta. Punteggiatura utilizzata in modo adeguato	Sintassi e morfologia perfettamente corretta e con elementi di complessità. Punteggiatura utilizzata in modo efficace	
	<b>1-2-3</b>	<b>4-5-6-7</b>	<b>8-9</b>	<b>10-11-12</b>	<b>13-14</b>	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenza e riferimenti culturali molto limitati e scorretti	Conoscenza e riferimenti culturali lacunosi/superficiali /incompleti	<b>Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma essenziali</b>	Conoscenze e riferimenti culturali esaurienti e corretti	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, articolati e corretti	
	<b>1-2</b>	<b>3-4-5</b>	<b>6-7</b>	<b>8-9</b>	<b>10-11</b>	
<b>Formulazione di giudizi articolati e valutazioni personali</b>	Giudizi e valutazioni personali assenti	Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco significativi	<b>Giudizi e valutazioni personali presenti, ma non sempre significativi. Interpretazione pertinente</b>	Giudizi e valutazioni personali adeguate e significative. Interpretazione pertinente.	Giudizi e valutazioni personali ben evidenti e supportati da argomentazioni efficaci. Interpretazione pertinente e articolata	

PUNTEGGIO PARZIALE: ...../60

#### TIPOLOGIA 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	10-11	PUNTEGGIO CANDIDATO
<b>Individuazione corretta della tesi presente nel testo proposto</b>	Individuazione del tutto scorretta e/o fraintesa della tesi presente nel testo	Individuazione limitata della tesi presente nel testo	<b>Il testo è compreso nella sua globalità</b>	Individuazione adeguata e pertinente della tesi presente nel testo	Individuazione completa, precisa e pertinente della tesi presente nel testo	
	<b>1-2</b>	<b>3-4</b>	<b>5-6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	
<b>Individuazione corretta delle argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	Individuazione delle argomentazioni estremamente lacunosa e/o del tutto scorretta	Individuazione delle argomentazioni imprecise e farraginose	<b>Tesi ed argomentazioni globalmente riconosciute</b>	Individuazione adeguata e pertinente delle argomentazioni e degli snodi tematici	Individuazione completa, precisa e pertinente delle argomentazioni	
	<b>1 2 3</b>	<b>4 5</b>	<b>6</b>	<b>7-8</b>	<b>9</b>	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo</b>	Percorso ragionativo disorganico, incoerente e contraddittorio e/o	Modeste /parziali capacità di sostenere un percorso ragionativo	<b>Percorso ragionativo semplice, ma sostanzialmente</b>	Buone capacità di sostenere coerentemente un	Eccellente capacità di sostenere con coerenza e complessità il percorso	

adoperando connettivi pertinenti	lacunoso Errato uso dei connettivi	coerente e logicamente ordinato; incertezza nell'uso dei connettivi	<b>coerente; utilizzo di connettivi pertinenti</b>	percorso ragionativo e di utilizzare i connettivi pertinenti	ragionativo, utilizzando connettivi vari ed appropriati	
	<b>1 2 3</b>	<b>3-4-5</b>	<b>6-7</b>	<b>8</b>	<b>9-10</b>	
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	Mancanza e/o scorrettezza e incongruenza dei riferimenti culturali	Riferimenti culturali limitati e approssimativi	<b>Riferimenti culturali semplici, ma corretti e pertinenti</b>	Riferimenti culturali corretti, congruenti e non generici	Riferimenti culturali efficaci, pertinenti e approfonditi; argomentazione sviluppata con sicurezza ed originalità	

PUNTEGGIO PARZIALE: ...../40

PUNTEGGIO TOTALE: ...../100

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)

## IPSOA "E. GAGLIARDI"

Vibo Valentia

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATO /A \_\_\_\_\_

#### INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA (MAX. PUNTI 60)

	<b>1 2 3 4</b>	<b>5 - 6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10-11</b>	<b>12-13</b>	<b>PUNTEGGIO CANDIDATO</b>
<b>Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale</b>	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	
	<b>1-2-3</b>	<b>4-5</b>	<b>6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Lessico gravemente inadeguato ed inappropriato	Lessico generico e ripetitivo, con qualche improprietà ed imprecisione	<b>Lessico e registro linguistico generalmente appropriati, con qualche imperfezione</b>	Lessico e registro linguistico appropriati. Registro linguistico adeguato.	Lessico ricco e puntuale registro linguistico appropriato	
	<b>1-2-3</b>	<b>4-5-6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	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	<b>Sufficiente correttezza e chiarezza formale</b>	Espressione scorrevole e corretta. Punteggiatura utilizzata in modo adeguato	Sintassi e morfologia perfettamente corretta e con elementi di complessità. Punteggiatura utilizzata in modo efficace	
	<b>1-2-3</b>	<b>4-5-6-7</b>	<b>8-9</b>	<b>10-11-12</b>	<b>13-14</b>	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenza e riferimenti culturali molto limitati e scorretti	Conoscenza e riferimenti culturali lacunosi/superficiali /incompleti	<b>Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma essenziali</b>	Conoscenze e riferimenti culturali esaurienti e corretti	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, articolati e corretti	
	<b>1-2</b>	<b>3-4-5</b>	<b>6-7</b>	<b>8-9</b>	<b>10-11</b>	
<b>Formulazione di giudizi articolati e valutazioni personali</b>	Giudizi e valutazioni personali assenti	Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco significativi	<b>Giudizi e valutazioni personali presenti, ma non sempre significativi</b> <b>Interpretazione pertinente</b>	Giudizi e valutazioni personali adeguate e significative. Interpretazione pertinente.	Giudizi e valutazioni personali ben evidenti e supportati da argomentazioni efficaci. Interpretazione pertinente e articolata	

PUNTEGGIO PARZIALE: ...../60

#### TIPOLOGIA C:

#### Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Elementi da valutare nello specifico (MAX punti 40)

	<b>1 - 2 - 3-4</b>	<b>5-6-7</b>	<b>8-9</b>	<b>10 -11</b>	<b>12-13-14</b>	<b>PUNTEGGIO CANDIDATO</b>
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</b>	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	<b>Pertinenza parziale, complessivamente adeguata, ma con qualche imperfezione</b> <b>Titolo generico, ma non incoerente</b>	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	
	<b>1 - 2 - 3-4</b>	<b>5 - 6</b>	<b>7-8</b>	<b>9 - 10 -11</b>	<b>12-13</b>	
<b>Sviluppo ordinato e</b>	Considerazioni	Esposizione poco	Esposizione semplice	Testo sviluppato in	Testo equilibrato e	

<b>lineare dell'esposizione</b>	esposte in modo disordinato, confuso e non coerente.	ordinata e lineare, con evidenti limiti di coerenza e coesione	<b>e/o schematica, ma complessivamente coerente e coeso</b>	modo coerente e coeso	conseguenziale, perfettamente sviluppato e ampio in ogni sua parte.	
	<b>1-2-3-4</b>	<b>5-6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10-11</b>	<b>12-13</b>	
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Carenti conoscenze. Riferimenti culturali non adeguati	Conoscenze superficiali. Riferimenti culturali appena accennati	<b>Conoscenze essenziali. Riferimenti culturali presenti ma non sempre significativi</b>	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

PUNTEGGIO TOTALE: ...../100

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)

## IPSEOA "E. GAGLIARDI"

Vibo Valentia

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

UTILIZZATA PER STUDENTI D.A. O CON DSA DICHIARATI

CANDIDATO /A \_\_\_\_\_

#### INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA

(MAX. PUNTI 60)

	1 2 3 4	5 - 6	7-8	9-10-11	12-13	PUNTEGGIO CANDIDATO
<b>Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale</b>	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	Adeguata 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	
	<b>1-2-3</b>	<b>4-5</b>	<b>6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Lessico gravemente inadeguato ed inappropriato	Lessico generico e ripetitivo, con qualche improprietà ed imprecisione	<b>Lessico e registro linguistico generalmente appropriati, con qualche imperfezione</b>	Lessico e registro linguistico appropriati. Registro linguistico adeguato.	Lessico ricco e puntuale registro linguistico appropriato	
	<b>1-2-3</b>	<b>4-5</b>	<b>6-7</b>	<b>8-9</b>	<b>10</b>	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	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	<b>Sufficiente correttezza e chiarezza formale</b>	Espressione scorrevole e corretta. Punteggiatura utilizzata in modo adeguato	Sintassi e morfologia perfettamente corretta e con elementi di complessità. Punteggiatura utilizzata in modo efficace	
	<b>1-2-3-4</b>	<b>5-6-7</b>	<b>8-9</b>	<b>10-11-12</b>	<b>13-14</b>	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenza e riferimenti culturali molto limitati e scorretti	Conoscenza e riferimenti culturali lacunosi/superficiali /incompleti	<b>Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma essenziali</b>	Conoscenze e riferimenti culturali esaurienti e corretti	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, articolati e corretti	
	<b>1-2-3</b>	<b>4-5-6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10-11</b>	<b>12-13</b>	
<b>Formulazione di giudizi articolati e valutazioni personali</b>	Giudizi e valutazioni personali assenti	Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco significativi	<b>Giudizi e valutazioni personali presenti, ma non sempre significativi</b> <b>Interpretazione pertinente</b>	Giudizi e valutazioni personali adeguate e significative. Interpretazione pertinente.	Giudizi e valutazioni personali ben evidenti e supportati da argomentazioni efficaci. Interpretazione pertinente e articolata	

PUNTEGGIO PARZIALE: ...../60

### Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Elementi da valutare nello specifico (MAX PUNTI 40)

	1-2-3	4	5-6	7-8	9-10	PUNTEGGIO CANDIDATO
<b>Rispetto delle consegne</b>	Consegne non rispettate	Carente rispetto delle consegne	<b>Consegne parzialmente rispettate, con qualche approssimazione</b>	Consegne rispettate in modo adeguato	Completo e accurato rispetto delle consegne	

	<b>1-2-3-4</b>	<b>5</b>	<b>6-7</b>	<b>8-9</b>	<b>10-11</b>	
<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici</b>	Comprensione gravemente compromessa da fraintendimenti e da errori generalizzati	Comprensione complessiva lacunosa talvolta errata in più parti del testo;	<b>Il testo è compreso nella sua globalità, Individuati gli snodi tematici e stilistici principali</b>	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	
	<b>1-2-3</b>	<b>4-5</b>	<b>6-7</b>	<b>8-9</b>	<b>10</b>	
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica</b>	Analisi lessicale, sintattica e retorica gravemente scorretta e lacunosa	Analisi lessicale, sintattica e retorica generica, incompleta e con qualche errore	<b>Analisi lessicale, sintattica e retorica corretta anche se non accurata</b>	Analisi interpretativa precisa e corretta, sviluppata in modo adeguato	Analisi interpretativa puntuale, ampia e rigorosa	
	<b>1-2-3</b>	<b>4-5</b>	<b>6</b>	<b>7-8</b>	<b>9</b>	
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	Interpretazione non espressa/ scorretta	Interpretazione superficiale e generica, con diversi errori ed imprecisioni	<b>Interpretazione corretta ma essenziale</b>	Interpretazione precisa ed articolata	Interpretazione completa, efficace e rigorosa	

PUNTEGGIO PARZIALE: ...../40

PUNTEGGIO TOTALE: ...../100 PUNTEGGIO IN ...../20

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)

## IPSEO "E. GAGLIARDI"

Vibo Valentia

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

UTILIZZATA PER STUDENTI D.A. O CON DSA DICHIARATI

CANDIDATO /A \_\_\_\_\_

#### INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA (MAX. PUNTI 60)

	<b>1 2 3 4</b>	<b>5 - 6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10-11</b>	<b>12-13</b>	<b>PUNTEGGIO CANDIDATO</b>
<b>Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale</b>	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	Adeguata 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	
	<b>1-2-3</b>	<b>4-5</b>	<b>6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Lessico gravemente inadeguato ed inappropriato	Lessico generico e ripetitivo, con qualche improprietà ed imprecisione	<b>Lessico e registro linguistico generalmente appropriati, con qualche imperfezione</b>	Lessico e registro linguistico appropriati. Registro linguistico adeguato.	Lessico ricco e puntuale registro linguistico appropriato	
	<b>1-2-3</b>	<b>4-5</b>	<b>6-7</b>	<b>8-9</b>	<b>10</b>	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	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	<b>Sufficiente correttezza e chiarezza formale</b>	Espressione scorrevole e corretta. Punteggiatura utilizzata in modo adeguato	Sintassi e morfologia perfettamente corretta e con elementi di complessità. Punteggiatura utilizzata in modo efficace	
	<b>1-2-3-4</b>	<b>5-6-7</b>	<b>8-9</b>	<b>10-11-12</b>	<b>13-14</b>	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenza e riferimenti culturali molto limitati e scorretti	Conoscenza e riferimenti culturali lacunosi/superficiali /incompleti	<b>Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma essenziali</b>	Conoscenze e riferimenti culturali esaurienti e corretti	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, articolati e corretti	
	<b>1-2-3</b>	<b>4-5-6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10-11</b>	<b>12-13</b>	
<b>Formulazione di giudizi articolati e valutazioni personali</b>	Giudizi e valutazioni personali assenti	Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco significativi	<b>Giudizi e valutazioni personali presenti, ma non sempre significativi. Interpretazione pertinente</b>	Giudizi e valutazioni personali adeguate e significative. Interpretazione pertinente.	Giudizi e valutazioni personali ben evidenti e supportati da argomentazioni efficaci. Interpretazione pertinente e articolata	

PUNTEGGIO PARZIALE: ...../60

## TIPOLOGIA 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	10-11	PUNTEGGIO CANDIDATO
<b>Individuazione corretta della tesi presente nel testo proposto</b>	Individuazione del tutto scorretta e/o fraintesa della tesi presente nel testo	Individuazione limitata della tesi presente nel testo	<b>Il testo è compreso nella sua globalità</b>	Individuazione adeguata e pertinente della tesi presente nel testo	Individuazione completa, precisa e pertinente della tesi presente nel testo	
	<b>1-2 -3</b>	<b>4-5</b>	<b>6</b>	<b>7-8</b>	<b>9</b>	
<b>Individuazione corretta delle argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	Individuazione delle argomentazioni estremamente lacunosa e/o del tutto scorretta	Individuazione delle argomentazioni imprecise e farraginosa	<b>Tesi ed argomentazioni globalmente riconosciute</b>	Individuazione adeguata e pertinente delle argomentazioni e degli snodi tematici	Individuazione completa, precisa e pertinente delle argomentazioni	
	<b>1 2 3</b>	<b>4 5</b>	<b>6-7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>	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	<b>Percorso ragionativo semplice, ma sostanzialmente coerente; utilizzo di connettivi pertinenti</b>	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	
	<b>1 2 3</b>	<b>4 - 5</b>	<b>6-7</b>	<b>8-9</b>	<b>10-11</b>	
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	Mancanza e/o scorrettezza e incongruenza dei riferimenti culturali	Riferimenti culturali limitati e approssimativi	<b>Riferimenti culturali semplici, ma corretti e pertinenti</b>	Riferimenti culturali corretti, congruenti e non generici	Riferimenti culturali efficaci, pertinenti e approfonditi; argomentazione sviluppata con sicurezza ed originalità	

**PUNTEGGIO PARZIALE: ...../40**

**PUNTEGGIO TOTALE: ...../100**

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)

### IPSEOA "E. GAGLIARDI"

Vibo Valentia

#### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

UTILIZZATA PER STUDENTI D.A. O CON DSA DICHIARATI

CANDIDATO /A \_\_\_\_\_

#### INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA (MAX. PUNTI 60)

	1 2 3 4	5 - 6	7-8	9-10-11	12-13	PUNTEGGIO CANDIDATO
<b>Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale</b>	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	Adeguata 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	
	<b>1 -2 - 3</b>	<b>4 - 5</b>	<b>6</b>	<b>7-8</b>	<b>9 - 10</b>	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Lessico gravemente inadeguato ed inappropriato	Lessico generico e ripetitivo, con qualche improprietà ed imprecisione	<b>Lessico e registro linguistico generalmente appropriati, con qualche imperfezione</b>	Lessico e registro linguistico appropriati. Registro linguistico adeguato.	Lessico ricco e puntuale registro linguistico appropriato	
	<b>1-2 -3</b>	<b>4-5</b>	<b>6-7</b>	<b>8-9</b>	<b>10</b>	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	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	<b>Sufficiente correttezza e chiarezza formale</b>	Espressione scorrevole e corretta. Punteggiatura utilizzata in modo adeguato	Sintassi e morfologia perfettamente corretta e con elementi di complessità Punteggiatura utilizzata in modo efficace	
	<b>1 - 2 - 3-4</b>	<b>5-6-7</b>	<b>8-9</b>	<b>10 -11-12</b>	<b>13-14</b>	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenza e riferimenti culturali molto limitati e scorretti	Conoscenza e riferimenti culturali lacunosi/superficiali /incompleti	<b>Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma essenziali</b>	Conoscenze e riferimenti culturali esaurienti e corretti	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, articolati e corretti	
	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 -5-6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10-11</b>	<b>12-13</b>	
<b>Formulazione di giudizi articolati e</b>	Giudizi e valutazioni personali assenti	Giudizi e valutazioni personali limitati e/o	<b>Giudizi e valutazioni personali presenti, ma</b>	Giudizi e valutazioni personali adeguate	Giudizi e valutazioni personali ben evidenti e supportati da	

valutazioni personali		poco significativi	non sempre significativi Interpretazione pertinente	e significative Interpretazione pertinente.	argomentazioni efficaci. Interpretazione pertinente e articolata	
-----------------------	--	--------------------	--	--	---	--

PUNTEGGIO PARZIALE: ...../60

### 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	12-13-14	PUNTEGGIO CANDIDATO
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo dell'eventuale paragrafazione</b>	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	<b>Pertinenza parziale, complessivamente adeguata, ma con qualche imperfezione. Titolo generico, ma non incoerente</b>	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	
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	Considerazioni esposte in modo disordinato, confuso e non coerente.	Esposizione poco ordinata e lineare, con evidenti limiti di coerenza e coesione	<b>Esposizione semplice e/o schematica, ma complessivamente coerente e coeso</b>	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	
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Carenti conoscenze. Riferimenti culturali non adeguati	Conoscenze superficiali. Riferimenti culturali appena accennati	<b>Conoscenze essenziali. Riferimenti culturali presenti ma non sempre significativi</b>	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

PUNTEGGIO TOTALE: ...../100

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)

## 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
<b>Rispetto delle consegne</b>	Consegne non rispettate	Carente rispetto delle consegne	<b>Consegne parzialmente rispettate, con qualche approssimazione</b>	Consegne rispettate in modo adeguato	Completo e accurato rispetto delle consegne	
	1- 2 -3	4 - 5	6- 7	8 -9	10	
<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	Comprensione gravemente compromessa da fraintendimenti e da errori generalizzati	Comprensione complessiva lacunosa talvolta errata in più parti del testo;	<b>Il testo è compreso nella sua globalità, individuati gli snodi tematici e stilistici principali</b>	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	
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica</b>	Analisi lessicale, sintattica e retorica gravemente scorretta e lacunosa	Analisi lessicale, sintattica e retorica generica, incompleta e con qualche errore	<b>Analisi lessicale, sintattica e retorica corretta anche se non accurata</b>	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	
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	Interpretazione non espressa/ scorretta	Interpretazione superficiale e generica, con diversi errori ed imprecisioni	<b>Interpretazione corretta ma essenziale</b>	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
<b>Individuazione corretta della tesi presente nel testo proposto</b>	Individuazione del tutto scorretta e/o fraintesa della tesi presente nel testo	Individuazione limitata della tesi presente nel testo	<b>Il testo è compreso nella sua globalità</b>	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	
<b>Individuazione corretta delle argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	Individuazione delle argomentazioni estremamente lacunosa e/o del tutto scorretta	Individuazione delle argomentazioni imprecisa e farraginosa	<b>Tesi ed argomentazioni globalmente riconosciute</b>	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	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>	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	<b>Percorso ragionativo semplice, ma sostanzialmente coerente; utilizzo di connettivi pertinenti</b>	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	
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	Manca e/o scorrettezza e incongruenza dei riferimenti culturali	Riferimenti culturali limitati e approssimativi	<b>Riferimenti culturali semplici, ma corretti e pertinenti</b>	Riferimenti culturali corretti, congruenti e non generici	Riferimenti culturali efficaci, pertinenti e approfonditi; argomentazione sviluppata con sicurezza ed originalità	

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
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo dell'eventuale paragrafazione</b>	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	<b>Pertinenza parziale, complessivamente adeguata, ma con qualche imperfezione</b> <b>Titolo generico, ma non incoerente</b>	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	
	<b>1 - 2 - 3 - 4</b>	<b>5 - 6 - 7</b>	<b>8-9</b>	<b>10 -11-12</b>	<b>13-14</b>	
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	Considerazioni esposte in modo disordinato, confuso e non coerente.	Esposizione poco ordinata e lineare, con evidenti limiti di coerenza e coesione	<b>Esposizione semplice e/o schematica, ma complessivamente coerente e coeso</b>	Testo sviluppato in modo coerente e coeso	Testo equilibrato e consequenziale, perfettamente sviluppato e ampio in ogni sua parte.	
	<b>1 - 2 - 3 - 4</b>	<b>5 - 6 - 7</b>	<b>8-9</b>	<b>10 - 11</b>	<b>12- 13</b>	
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Carenti conoscenze. Riferimenti culturali non adeguati	Conoscenze superficiali. Riferimenti culturali appena accennati	<b>Conoscenze essenziali. Riferimenti culturali presenti ma non sempre significativi</b>	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.	

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

PUNTEGGIO TOTALE: ...../100

PUNTEGGIO IN ...../20

Commissione

Presidente

---



---



---



---



## ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO “Enrico Gagliardi”

Settore Servizi - Indirizzi:

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

VVRH01050X: Corso Serale - VVRH01001G: Casa Circondariale VVVC02000G:

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

[www.ipseoagagliardi.edu.it](http://www.ipseoagagliardi.edu.it)

### ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

#### ENOGASTRONOMIA – Arte bianca e Pasticceria

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

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

#### Sicurezza alimentare, qualità del cibo e salute

##### Tipologia A

#### Documento n.1

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

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

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

#### Documento n.2

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

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

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

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

[...]

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

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

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

Cosa s'intende per "food integrity"?

- Definisca come è declinata la "sicurezza alimentare".
- Definisca gli obblighi degli OSA in termini di sicurezza alimentare

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

- Quali sono le norme che regolano l'etichettatura dei cibi e delle bevande.
- Che cosa prevede l'HACCP in relazione all'etichettatura
- I sistemi europei adottati per le "informazioni nutrizionali"

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare il servizio di un buffet di dolci in una struttura turistica calabrese per un gruppo di 20 persone ospiti stranieri e di dover elaborare le procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:

- riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori per la preparazione di una selezione di dolci di tradizione territoriale accompagnata da una bevanda alcolica e/o analcolica miscelata;
- definisca le procedure operative per garantire l'igiene delle attrezzature durante le fasi di preparazione, nonché illustri quali siano le particolari misure di igiene e sicurezza da adottare nel laboratorio di pasticceria per evitare contaminazione alimentare.
- definisca infine le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet.

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

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

#### GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

<b>INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punti fino a un max di</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGI O OTTENUTO</b>
<b>COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)</b>	0.5	Il candidato non comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo limitato	
	1-1.5	Il candidato comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo confuso	
	<b>2</b>	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.	
<b>PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)</b>	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	
	<b>3.5-4</b>	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	
<b>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)</b>	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	
	<b>4.5-5</b>	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	
	0.5	Il candidato si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	

<b>CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)</b>	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		

## 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 e dei contenuti e dei metodi delle 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	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	

lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	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
<b>PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA</b>			

Commissari

Il Presidente

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

PROGETTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
FASCICOLI DEGLI STUDENTI INTERNI
VERBALE ULTIMO SCRUTINIO
GRIGLIA VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO
PROGRAMMI SVOLTI DEGLI INSEGNAMENTI
O.M. n. 45 del 0903/2023
PTOF (sito web della scuola)
<b><i>Allegati al Documento del 15 maggio</i></b>
Allegato n°1 Elenco candidati interni ed esterni
Allegati n°2A, 2B, 2C,2D Documentazione riservata – studenti BES
Allegato n°4 Tabella credito terzo e quarto anno