



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

Settore Servizi - Indirizzi:

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

VVRH01050X: Corso Serale - VVRH01001G: Casa Circondariale

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

[www.ipseoaggliardi.edu.it](http://www.ipseoaggliardi.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. 55/2024)

Anno Scolastico 2023/2024

CLASSE V Sez. B

ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita

Bar, Sala e Vendita: Convivier

Approvato con delibera del Consiglio di Classe del 10/05/2024

Docente coordinatore di classe: prof. Saverio MASSARIA



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(prof.ssa Eleonora Rombolà)

*Eleonora Rombolà*

## ELENCO DOCENTI

### Composizione del Consiglio di classe 5<sup>a</sup> B – Bar, Sala e Vendita

n.	Docente	Insegnamenti	Firma del Docente
1	PESCE Floriana	Lingua e Letteratura Italiana	Floriana Pesce
2	PESCE Floriana	Storia	Floriana Pesce
3	FUSINO Alfredina	1 <sup>a</sup> Lingua Straniera – Inglese	A Fusino
4	DEAN Rebecca Mary	Conversazione Madrelingua – Inglese	Rebecca Dean
5	DOTRO Caterina	2 <sup>a</sup> Lingua Straniera – Francese	Caterina Dotro
6	ROBERTINI Francesco Giovanni	Matematica	Francesco Robertini
7	OLIVERIO Maria *	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Maria Oliverio
8	MASSARIA Saverio *	Diritto e Tecniche Amministrative	Saverio Massaria
9	RAMONDINO Antonio	Laboratorio Enogastronomia – Cucina	Antonio Ramondino
10	RIZZO Antonio *	Laboratorio Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita	Antonio Rizzo
11	FUSINO Alfredina	Inglese Tecnico	A Fusino
12	GRILLO Pietro Ciro	Scienze Motorie e Sportive	Pietro Ciro Grillo
13	DIDIANO Vittoria	Religione	Vittoria Didiano
14	MASSARIA Saverio	Referente – Educazione Civica	Saverio Massaria
15	MASSARIA Saverio	Coordinatore della Classe	Saverio Massaria

\* 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>Profili di Uscita dei Percorsi</b>	<b>Pag. 5</b>
<b>Profilo unitario - Analisi del Territorio</b>	<b>Pag. 6</b>
<b>Denominazione Percorso in Uscita</b>	<b>Pag. 7</b>
<b>Codici Ateco - Quadro Orario</b>	<b>Pag. 8</b>
<b>Relazione sulla Classe</b>	<b>Pag. 9</b>
<b>Quadro Orario V Anno – Variazione del Consiglio di Classe ne Triennio</b>	<b>Pag. 11</b>
<b>Situazione in Ingresso della Classe e Risultati Scrutinio Finale IV Anno</b>	<b>Pag. 12</b>
<b>Exsursus Storico della Classe – Elenco dei Candidati Interni/Esterni (All.n°1)</b>	<b>Pag. 12</b>
<b>Tabella attribuzione del Credito scolastico - Credito scolastico relativo al III e al IV anno (All.n°2)</b> <small>Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017 e art.11.OM 55/24</small>	<b>Pag. 14</b>
<b>Strategie e metodi di insegnamento</b>	<b>Pag. 14</b>
<b>Attività di recupero – Strumenti di Lavoro</b>	<b>Pag. 14</b>
<b>Valutazione degli Apprendimenti – Valutazione delle Competenze</b>	<b>Pag. 15</b>
<b>Descrizione schede singoli insegnamenti Area generale</b>	<b>Pag. 16</b>
<b>Descrizione schede singoli insegnamenti Area di indirizzo</b>	<b>Pag. 34</b>
<b>UDA Strategica</b>	<b>Pag. 65</b>
<b>Educazione Civica</b>	<b>Pag. 77</b>
<b>Educazione Civica a.s. 21/22</b>	<b>Pag. 79</b>
<b>Educazione Civica a.s. 22/23</b>	<b>Pag. 82</b>
<b>Educazione Civica a.s. 23/24</b>	<b>Pag. 84</b>
<b>Griglia di valutazione di Educazione Civica</b>	<b>Pag. 89</b>
<b>Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)</b>	<b>Pag. 90</b>
<b>Relazione tutor PCTO</b>	<b>Pag. 91</b>
<b>Iniziative complementari e/o integrative</b>	<b>Pag. 92</b>
<b>Prove Invalsi</b>	<b>Pag. 93</b>
<b>Attività propedeutiche all'esame di stato</b>	<b>Pag. 93</b>
<b>Simulazione della Prima Prova</b>	<b>Pag. 94</b>
<b>Griglie di valutazione 1^ prova utilizzate per la correzione</b>	<b>Pag. 101</b>
<b>Simulazione della Seconda Prova</b>	<b>Pag. 105</b>
<b>Griglia di valutazione 2^ prova utilizzata per la correzione</b>	<b>Pag. 107</b>
<b>Griglia di valutazione del colloquio all. A OM 55/24</b>	<b>Pag. 108</b>
<b>Documenti a disposizione della Commissione</b>	<b>Pag. 109</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.

## PROFILI DI USCITA DEI PERCORSI

### COMPETENZE RELATIVE AGLI INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE comuni a tutti i profili Livello QNQ4

<b>G01:</b> 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
<b>G02:</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>G03:</b> 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>G04:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro
<b>G05:</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>G06:</b> Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
<b>G07:</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>G08:</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
<b>G09:</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>G10:</b> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
<b>G11:</b> 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
<b>G12:</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi



## ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

### Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita

#### *Sala e Vendita: Convivier*

#### PROFILO UNITARIO

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

#### ANALISI DEL TERRITORIO

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

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

Questa scelta è stata determinata dopo un'attenta analisi di mercato con particolare riferimento a:

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

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

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

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

## DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA

### BAR, SALA E VENDITA: CONVIVIER

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

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

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

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

Garantisce la tutela e la sicurezza del cliente.

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

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

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

##### **IND01 – Livello QNQ 4**

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

##### **IND02– Livello QNQ 4**

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

##### **IND03– Livello QNQ 4**

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

##### **IND04– Livello QNQ 4**

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

##### **IND05– Livello QNQ 2**

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

##### **IND06– Livello QNQ 3/4**

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

##### **IND07– Livello QNQ 4**

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

##### **IND08– Livello QNQ 3/4**

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

##### **IND09– Livello QNQ 3/4**

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

##### **IND10– Livello QNQ 4**

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

##### **IND11– Livello QNQ 4**

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

## CODICI ATECO

### 56. ATTIVITÀ' DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE

*56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile*

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

*56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina*

**NUP**

*5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate*

*5.2.2.3.2 Camerieri di ristoranti*

*5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate*

*5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione*

## QUADRO ORARIO

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



### ***Presentazione classe***

La classe V B indirizzo Enogastronomia settore sala-bar è formata da 9 alunni, 3 femmine e 6 maschi provenienti tutti dalla IV B dello stesso istituto. La maggior parte degli alunni proviene dall'*hinterland* vibonese e da ambienti socio-culturali poco stimolanti per la loro crescita culturale; modesto è il loro interesse verso la cultura in genere (libri, film, ecc.) e verso le vicende dell'attualità politica e di costume, per cui, almeno per la gran parte di loro, l'unico punto di riferimento è stata la scuola. Alcuni, nel corso del triennio, hanno affiancato allo studio esperienze lavorative nel settore che, se da un lato hanno consentito un contatto diretto con il mondo del lavoro del quale saranno protagonisti, favorendo la loro crescita umana e professionale, allo stesso tempo hanno in parte compromesso l'applicazione allo studio.

Nella classe è presente anche uno studente con certificazione BES-Dir. Min. 27/12/2012; C.M. n. 8 del 6/03/2013, per il quale il C.d.c. ha proposto e realizzato, un Piano Didattico Personalizzato. Per tale allievo, il C.d.C., RICHIEDE alla Commissione d'esame, la possibilità di utilizzare gli strumenti compensativi previsti nel PDP, in quanto già impiegati per le verifiche in corso d'anno o comunque funzionali allo svolgimento dell'esame senza che sia pregiudicata la validità della prova. A tal fine, trasmette alla commissione, il Piano Didattico Personalizzato dello studente in busta chiusa (Allegato n°4 – Documentazione DSA).

### ***Partecipazione e comportamento***

Sotto il profilo comportamentale, gli studenti si sono dimostrati corretti, educati e rispettosi dei ruoli e delle regole scolastiche. Fra di loro sin dall'inizio vi è stato un discreto affiatamento, nonostante provenissero da bienni differenti.

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

### ***Conoscenze e competenze raggiunte***

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

Per quanto riguarda i risultati raggiunti in termini di conoscenza dei contenuti e di abilità acquisite nelle singole discipline, si possono individuare due fasce di livello: la prima composta da pochi alunni che sono riusciti a conseguire gli obiettivi programmati raggiungendo discreti risultati; la seconda composta da alunni che hanno raggiunto comunque risultati sufficienti, sopperendo con la volontà e l'impegno ad una carente formazione di base.

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

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

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

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

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

## QUADRO ORARIO V ANNO

INSEGNAMENTI ENOGASTRONOMIA – BAR, SALA E VENDITA	Ore previste	Ore Effettuate	Ore da svolgere
<b>AREA COMUNE</b>			
RELIGIONE	33	22	4
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	132	116	16
STORIA	66	47	19
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	99	78	11
MATEMATICA	99	82	12
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	66	54	7
<b>AREA D'INDIRIZZO</b>			
SECONDA LINGUA STRANIERA – FRANCESE	99	63	10
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	132	102	12
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA	66	49	8
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	165	168	24
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	99	60	9
<b>TOTALE</b>	<b>1056 *</b>		
EDUCAZIONE CIVICA	33	20	13

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

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

Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
RELIGIONE	NO	SI	SI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	NO	SI	SI
STORIA	NO	SI	SI
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	NO	SI	SI
MATEMATICA	NO	NO	NO
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	NO	SI	SI
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE	NO	SI	SI
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	NO	SI	SI
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA	NO	NO	NO
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	NO	SI	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	NO	SI	SI
INGLESE TECNICO	NO	SI	SI
CONVERSAZIONE LINGUA INGLESE	NO	SI	SI

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

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

INSEGNAMENTO	N° ALLIEVI	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	9	=	=	=	=
STORIA	8	1	=	=	=
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	8	1	=	=	=
MATEMATICA	8	1	=	=	=
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	7	2	=	=	=
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE	7	2	=	=	=
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	7	2	=	=	=
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA	1	7	1	=	=
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA-BAR, SALA E VENDITA	1	3	2	3	=
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	8	1	=	=	=
INGLESE TECNICO	8	1	=	=	=
EDUCAZIONE CIVICA	7	2	=	=	=

### EXCURSUS STORICO DELLA CLASSE

Numero totale allievi	9
Provenienza da classi diverse	SI
Provenienza da altri Istituti	1
Certificazioni (H)	Nessuno
DSA	1
BES	Nessuno
Ripetenti classi quinte	Nessuno
Lingue straniere	Francese <input type="checkbox"/> Inglese <input type="checkbox"/>

### ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI/ESTERNI

#### ALLEGATO 1\*

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

## 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 55 del 22/3/2024 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 55/24.

### TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

#### Allegato A

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

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

### ALLEGATO 2

## STRATEGIE E METODI DI INSEGNAMENTO

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

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

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

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

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

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

## ATTIVITÀ DI RECUPERO

INSEGNAMENTI	PERIODO	MODALITA' DI RECUPERO
Con verifiche scritte e orali	MARZO 2024	CORSO DI RECUPERO
Altre discipline	MARZO 2024	STUDIO INDIVIDUALE

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

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



## VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La **valutazione** è stata di tipo:

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

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

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

## VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

VALUTAZIONE DI PROFITTO	VALUTAZIONE DI COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> <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).

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

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

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

<b>ASSE CULTURALE</b>	LINGUAGGI
<b>INSEGNAMENTO</b>	ITALIANO
<b>Docente:</b>	PESCE Floriana
<b>Libro di testo adottato</b>	Codice Letterarario – Rizzoli editore – M. Sambugar, M. Salà

**UDA N°1 Il realismo**

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. ore 8

Periodo: Settembre

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

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

Competenza Intermedia – Livello QNQ 4

- Comprendere ed interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi letterari

- Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi

Discipline concorrenti: Italiano, storia

Competenze di cittadinanza:

*Competenza alfabetica funzionale*

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

*Competenza in materia di cittadinanza*

*Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali*

**Conoscenze:**

- Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo.

- Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali

- Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e inizio '900

**Abilità:**

- Analizzare ed interpretare testi letterari e non letterari

- Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi

**Evidenze:**

- Produrre diverse forme di scrittura anche di tipo argomentativo e realizzare forme di scrittura intertestuale (sintesi e parafrasi) utilizzando un lessico appropriato, specialistico/professionale in base ai vari contesti

- Comprendere ed interpretare

Contenuti

- Positivismo

- Naturalismo francese

- Narrativa verista

- G. Verga: vita, contesto culturale e pensiero

Opere: *I Malavoglia*; *L'addio di N'toni*

*La roba*; *Mastro don Gesualdo* *La morte di Gesualdo*; *Libertà*

Compito prodotto: analisi di un testo narrativo

**UDA N°2 Età del decadentismo**

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. ore 16

Periodo: Ottobre - Novembre

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

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

### UDA N°3 La narrativa del primo novecento

UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 16 Periodo: Dicembre - Gennaio		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: ( <i>Allegato 1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i> ) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 - Comprendere ed interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi letterari - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi		
Discipline concorrenti: italiano e storia		
Competenze di cittadinanza: <i>Competenza alfabetica funzionale</i> <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>		
<b>Conoscenze:</b> - Conoscere il sistema e le strutture della	<b>Abilità:</b> - Analizzare ed	<b>Evidenze:</b> - Produrre diverse forme di

lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo. - Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e inizio '900	interpretare testi letterari e non letterari - Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi	scrittura anche di tipo argomentativo e realizzare forme di scrittura intertestuale (sintesi e parafrasi) utilizzando un lessico appropriato, specialistico/professionale in base ai vari contesti - Comprendere ed interpretare
Contenuti - Pirandello: vita, contesto culturale e pensiero. Opere: <i>Il fu Mattia Pascal</i> “; <i>La patente</i> - I Svevo: vita, contesto culturale e poetica. Opera: <i>La coscienza di Zeno</i> “ <i>L'ultima sigaretta</i> ”		
Compito prodotto: analisi di un testo narrativo		
Compito prodotto: analisi di testo poetico		

<b>UDA N°4 Il neorealismo</b>		
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 16 Periodo: Aprile - Maggio		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: ( <i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i> )  Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 - Comprendere ed interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi letterari - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi		
Discipline concorrenti: Italiano e storia		
Competenze di cittadinanza: <i>Competenza alfabetica funzionale</i> <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>		
<b>Conoscenze:</b> - Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo. - Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e inizio '900	<b>Abilità:</b> - Analizzare ed interpretare testi letterari e non letterari - Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi	<b>Evidenze:</b> - Produrre diverse forme di scrittura anche di tipo argomentativo e realizzare forme di scrittura intertestuale (sintesi e parafrasi) utilizzando un lessico appropriato, specialistico/professionale in base ai vari contesti - Comprendere ed interpretare
Contenuti: La narrativa italiana nel periodo della seconda guerra mondiale Italo Svevo: “ <i>Se questo è un uomo</i> ”		
Compito prodotto: analisi di un testo narrativo		

<b>ASSE CULTURALE</b>	STORICO - SOCIALE
<b>INSEGNAMENTO</b>	STORIA
<b>Docente:</b>	PESCE Floriana
<b>Libro di testo adottato</b>	PASSATO PRESENTE – Paolo Di Sacco – SEI Editrice

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

<b>UDA N°2 Prima guerra mondiale e rivoluzione russa</b>		
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 7 Periodo: Ottobre - Novembre		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: ( <i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i> )		
Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche culturali e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo		
Discipline concorrenti: storia, italiano e diritto		
Competenze di cittadinanza:		

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

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



Compito prodotto: prova strutturata

### UDA N°4 La seconda guerra mondiale

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. 13 ore Periodo: Febbraio - Marzo

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

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

Competenza Intermedia – Livello QNQ 4

Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche culturali e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

Discipline concorrenti: storia, italiano, diritto e religione

Competenze di cittadinanza:

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

*Competenza in materia di cittadinanza*

*Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali*

**Conoscenze:**

- Conoscere le caratteristiche dei regimi totalitari  
- Conoscere i genocidi perpetrati nel Novecento

**Abilità:**

- Individuare cause ed effetti degli eventi storici  
- Riflettere sulla complessità dei regimi totalitari, analizzando cause ed eventi che hanno portato alla loro creazione

**Evidenze:**

- Riconoscere in vari contesti le trasformazioni geopolitiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo

Contenuti

13. L'aggressione nazista all'Europa

*Critica. Il patto d'acciaio tra Italia e Germania, Perché scoppiò la seconda guerra mondiale?*

14. L'asse all'offensiva

*Critica. L'estremo appello di Churchill a Mussolini; La dichiarazione di guerra dell'Italia, Una guerra economica dall'esito già scritto.*

15. La svolta nel conflitto e l'Italia della resistenza

*Critica. La caduta di Mussolini ed il ruolo della monarchia; La resistenza fu anche una guerra civile?*

16. La fine della guerra: Auschwitz e Hiroshima

*Critica. Perché Aushwitz*

*Critica. Il processo di Norimberga; L'orrore delle foibe.*

Compito prodotto: prova strutturata

### UDA N°5 L'Italia contemporanea

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. ore 13 Periodo: Aprile - Maggio

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

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

Competenza Intermedia – Livello QNQ 4

Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche culturali e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

Discipline concorrenti: storia, italiano, DTA e diritto

Competenze di cittadinanza:

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

ASSE CULTURALE	Asse dei linguaggi
INSEGNAMENTO	Lingua Inglese
Docente:	Alfredina Fusino
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati	- "Mastering service" ELI Publishing (Catrin Elen Morris) - Risorse Web

## UDA n. 1: Tenses revision; UDA n. 2: I've been abroad

### UDA ORDINARIE

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

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

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

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

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

#### Competenza intermedia - livello QNQ 4

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

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

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

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

#### Competenze di cittadinanza:

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

#### Conoscenze:

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

#### 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

#### Evidenze:

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

<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	<p>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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>
---	--	--

**Contenuti UDA n.1: "Tenses Revision"**

GRAMMAR: Revision of Present, Past and Future tenses.

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

**INVALSI training**

**Contenuti UDA n.2: "I've been abroad"**

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>	MATEMATICO
<b>INSEGNAMENTO</b>	MATEMATICA
<b>Docente:</b>	ROBERTINI Francesco Giovanni
<b>Libro di testo adottato</b>	“COLORI della MATEMATICA” Ed. BIANCA – DEA scuola PETRINI

## UDA n.1 : RELAZIONI E FUNZIONI

### UDA ORDINARIA

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

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

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

#### Competenza Intermedia – Livello 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 in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.

#### Discipline concorrenti: DTA

#### Competenze di cittadinanza:

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

#### Conoscenze:

- Classificazione delle funzioni
- Campo di esistenza di una funzione
- Segno di una funzione

#### Abilità:

- Rappresentare un intervallo
- Determinare il campo di esistenza di funzioni algebriche
- Determinare gli intervalli positivi e negativi di una funzione

#### Evidenze:

- Rappresentare il probabile andamento di una funzione nel suo campo di esistenza

#### Contenuti

Definizione di funzione. Classificazione delle funzioni. Dominio e codominio delle funzioni. Intersezione con gli assi. Funzioni pari e dispari. Funzioni crescenti e decrescenti. Segno di una funzione. Funzioni elementari: grafici e principali caratteristiche.

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

## UDA n.2 : I LIMITI

### UDA ORDINARIA

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

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

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

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



### 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: DTA

#### Competenze di cittadinanza:

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

#### Conoscenze:

- Definizione di intorno
- Concetto di limite
- Definizione di funzione continua.

#### Abilità:

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

#### Evidenze:

- Saper eseguire le operazioni sui limiti
- Determinare e rappresentare sul piano cartesiano gli eventuali asintoti di una funzione

#### Contenuti

Intervalli e intorno di un punto e di infinito. Concetto intuitive di limite in un punto e all'infinito.. Limite destro e sinistro. Funzioni continue in un punto ed in un intervallo. Calcolo dei limiti e forme indeterminate (+00 -00; 00/00; 0/0) . Asintoti verticali ed orizzontali. Funzioni discontinue e loro classificazione. Grafico probabile di una funzione.

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

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

### UDA ORDINARIA

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

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

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

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

### Competenza Intermedia – Livello 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:**

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

**Conoscenze:**

- Definizione di derivata ed il suo significato geometrico

**Abilità:**

- Calcolare la derivata di una funzione
- Calcolare le derivate di somma, prodotto, quoziente e potenza di funzioni

**Evidenze:**

- Eseguire lo studio di una funzione e rappresentare il grafico nel piano cartesiano.

**Contenuti**

Concetto di derivata e suo significato geometrico. Derivate fondamentali. Regole di derivazione.

**Compito/prodotto**

Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione

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

### UDA n. 1: LA CHIESA ATTRAVERSO LA STORIA

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

GO3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

Discipline concorrenti: Storia

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

- Le tappe dello sviluppo del Cristianesimo
- Le origini e lo sviluppo del Cristianesimo e delle altre religioni
- Il concilio Vaticano II: storia, documenti, ed effetti nella Chiesa e nel mondo.

Abilità:

- Comprendere le tappe difficoltose dello sviluppo del Cristianesimo e del suo riconoscimento come religione.
- Individuare avvenimenti, persone, ruoli e strutture della Chiesa Cattolica.
- Comprendere il Concilio Vaticano come evento fondamentale per la via della Chiesa nel mondo contemporaneo.

Evidenze:

- Comprende il fenomeno delle persecuzioni e dei pregiudizi che a tutt'oggi segnano l'esistenza umana.

**Contenuti:** Il progetto di Dio. Il controprogetto dell'uomo. Antico popolo di Dio: gli ebrei. Nuovo popolo di Dio: la Chiesa. Il Concilio Vaticano II

**Compito di realtà:** Realizzazione asse del tempo con le principali tappe storiche della Chiesa.

### UDA n. 2: LE GRANDI RELIGIONI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

GO3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

Discipline concorrenti: Storia, Scienze e Cultura dell'Alimentazione

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

- Riferire atteggiamenti di rispetto e tolleranza verso culture e religioni diverse dalla propria.

**Contenuti:** Origini e caratteristiche salienti, anche dal punto di vista alimentare, delle tre grandi religioni monoteiste: Ebraismo, Islamismo e Cristianesimo. Il Buddismo e l'Induismo

**Compito di realtà:** "insieme per la pace": simulazione di un convegno con ministri del culto di religioni diverse

## UDA n. 3: LA PERSONA UMANA

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

GO2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali..

**Discipline concorrenti:** Storia

**Competenze di cittadinanza:**

- *Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria*
- *Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare*
- *Competenza in materia di cittadinanza*
- *Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali*

**Conoscenze:**

- L'insegnamento della Chiesa sulla vita.
- la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione.

**Abilità:**

- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.

**Evidenze:**

- Comprendere le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita dalla nascita al suo termine.
- Sviluppare un maturo senso critico aperto all'esercizio della giustizia.

**Contenuti:** Una vita rifiutata: aborto ed eutanasia. Il matrimonio cristiano. L'amore e la sessualità. La famiglia

**Compito di realtà:** La Chiesa ha sempre difeso la famiglia come una realtà di amore tra uomo e una donna aperta alla nascita dei figli. Dibattito in classe

<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>	⊗ <b>TRAINING 4 LIFE CLIO 2019 MILANO, VOL. UNICO, SEI</b> ⊗ <b>PAJNI P. – LAMBERTINI M.</b>

<b>UDA n. 1: APPROFONDIMENTO DEGLI SPORT DI SQUADRA</b>		
<b>UDA ORDINARIA (disciplinare)</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: ITALIANO e STORIA</b>		
<b>Competenze di cittadinanza:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b></li> <li>· <b>Competenza in materia di cittadinanza</b></li> <li>· <b>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b></li> </ul>		
<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 -

<b>UDA n. 2: APPROFONDIMENTO DEGLI SPORT INDIVIDUALI</b>
<b>UDA ORDINARIA (disciplinare)</b> <b>Tempi: n. ore 23</b> <b>Periodo: GENNAIO – FEBBRAIO - MARZO</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: STORIA</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>- 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> Tempi: n. 18 Periodo: APRILE – MAGGIO - GIUGNO		
<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>
- i principi di prevenzione della sicurezza personale; - gli effetti del doping, dell'alcolismo e del tabagismo; la prevenzione delle malattie cardiovascolari e cerebrovascolari	Assumere comportamenti funzionali e responsabili per la sicurezza a scuola e negli spazi aperti	Riconoscere il valore culturale, sociale della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui

## AREA INDIRIZZO

### DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

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

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

##### UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

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

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

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

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

Discipline concorrenti:

Laboratorio di Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina

Competenze di cittadinanza:

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

**Conoscenze:**

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

**Abilità:**

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

**Evidenze:**

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

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

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

#### UDA n. 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

##### UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

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

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

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

Discipline concorrenti:

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

Competenze di cittadinanza:

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



<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità</li> </ul>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</li> </ul>	<p>Evidenze:</p> <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> </ul>
<p><b>Contenuti:</b> La conservazione degli alimenti. La cottura degli alimenti. I nuovi prodotti alimentari.</p>		
<p><b>Compito di realtà:</b> Il mio menu contactless. Lavoro multimediale</p>		

<b>UDA n. 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE</b>		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) 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> 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 Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina</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 consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura del territorio</li> <li>• Concetti di sostenibilità e certificazione</li> <li>• Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici</li> </ul>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborare un'offerta di prodotti e servizi turistici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile dal punto di vista ambientale</li> <li>• Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</li> <li>• Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</li> </ul>	<p>Evidenze:</p> <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>• Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività</li> <li>• Interagire con il cliente utilizzando diete e stili alimentari adeguati alle sue diverse esigenze culturali/dietetiche</li> </ul>
<p><b>Contenuti:</b> L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari. Prescrizioni alimentari e religiose. L'alimentazione nella ristorazione collettiva.</p>		
<p><b>Compito di realtà:</b> La mensa della Caritas. Prodotto in PowerPoint</p>		

<b>UDA n. 4: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE</b>		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) 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: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina</p>		
<p>Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina</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>		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</li> </ul>	<p>Abilità:</p> <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 pre-ferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</li> </ul>	<p>Evidenze:</p> <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>
<p><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.</p>		
<p><b>Compito di realtà:</b> "Jonathan ha una reazione avversa al cibo". Presentazione PowerPoint</p>		

ASSE CULTURALE	Asse dei linguaggi
INSEGNAMENTO	INGLESE TECNICO
Docente:	Alfredina Fusino
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati	- "Mastering service" ELI Publishing (Catrin Elen Morris) - Risorse Web

## UDA n. 1: Careers

### UDA ORDINARIA

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

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

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

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

#### Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

#### Discipline concorrenti: Lab. Serv. Enog – sett. Cucina; Sc. e Cult. dell'Alim.

#### Competenze di cittadinanza:

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

#### Conoscenze:

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

#### Abilità:

- Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato
- Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza
- 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

#### 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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</li> <li>• Aspetti extralinguistici</li> <li>• Aspetti socio-linguistici</li> <li>• Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</li> </ul>	<p>coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 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>rispetto ai differenti scopi comunicativi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>• 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> </ul>
<p><b>Contenuti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Job advertisements;</li> <li>• The CV;</li> <li>• How to write a formal letter: the application letter;</li> <li>• The job interview</li> <li>• Careers Paths: The waiter, The bartender</li> </ul>		

<b>UDA n. 2: On the Safe Side</b>
<b>UDA ORDINARIA</b>
<p><b>Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):</b></p>
<p><b>G 04:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p>
<p><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</p>
<p><b>Competenza intermedia – Quinto anno</b></p>
<p>G 04 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p>
<p>G 05 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p>
<p><b>Discipline concorrenti: Lab. Serv. Enog – sett. Cucina; Sc. e Cult. dell'Alim.</b></p>
<p><b>Competenze di cittadinanza:</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza multilinguistica</i></li> <li>• <i>Competenza digitale</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>

• **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**

<p><b>Conoscenze:</b></p> <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> </ul>	<p><b>Abilità:</b></p> <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> </ul>	<p><b>Evidenze:</b></p> <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> </ul>
---	---	--

<p><b>Contenuti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Food contamination</li> <li>• Food poisoning</li> <li>• HACCP in catering</li> <li>• The seven principles of HACCP</li> <li>• Food preservation</li> </ul>
--

**UDA n. 3: On the Healthy Side**

**UDA ORDINARIA**

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

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

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

**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; Sc. e Cult. dell'Alim.**

### 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

### 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,

### 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

<ul style="list-style-type: none"> <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>	<p>anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 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>comunicativi</p> <ul style="list-style-type: none"> <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><b>Contenuti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrients</li> <li>• Healthy eating; Pyramid</li> <li>• The Mediterranean diet</li> <li>• Allergies and intolerances</li> </ul>		

## UDA n. 4: On the Tour /Beverages

### UDA ORDINARIA

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

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

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

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

#### Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

#### Discipline concorrenti: Lab. Serv. Enog – sett. Cucina; Sc. e Cult. dell'Alim.

#### Competenze di cittadinanza:

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

#### Conoscenze:

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

#### Abilità:

- Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato
- Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza
- Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza
- Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

#### 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



<ul style="list-style-type: none"> <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>• 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>• 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>differenti scopi comunicativi</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>• Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio</li> </ul>
<p><b>Contenuti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wine; Beer; Spirits and liqueurs; Cocktails; Juices, Milkshakes and Frappés; Hot drinks.</li> </ul>		

ASSE CULTURALE	LINGUISTICO
INSEGNAMENTO	LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
Docente:	CATERINA DOTRO
Libro di testo utilizzato	Appignanesi-Giorgi-Marini "Les toqués de la gastronomie"- Cappelli editore

### UDA n. 1: Vin, café, champagne et compagnie

#### UDA ORDINARIA

Tempi: n. ore 20

#### 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

#### 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.

#### Discipline concorrenti: Lab. Serv. Enog – sett. Sala

#### 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 inclusivi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito

#### Abilità:

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

#### Evidenze:

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

<p>professionale di appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> <p>• Conoscere:</p> <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> <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>microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 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>	<ul style="list-style-type: none"> <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>
---	--	---

**Contenuti:**

- Les étapes de la vinification
- Le Champagne et la méthode champenoise
- Les régions viticoles françaises
- Les différents types de café
- Dom Pérignon et Veuve Clicquot
- Le droit du travail
- Curriculum Vitae
- Lettre de demandé'emploi

**Révision grammaire et activités d'entraînement****Choix de dialogues****Compito-prodotto** : Presentazione di un vino tipico della nostra regione**UDA n. 2: Le monde de la restauration****UDA ORDINARIA****Tempi: n. ore 20****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

**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.

**Competenze di cittadinanza:**

- **Competenza multilinguistica**
- **Competenza digitale**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**
- **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 inclusivi 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 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> </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>

	<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 labo
- Les cocktails et les apéritifs
- Le cidre et le Calvados

Révision grammaire et activités d'entraînement

Choix de dialogues

**Compito-prodotto** : Presentazione alla classe di un cocktail o di un aperitivo preparato durante le ore di sala

## UDA n. 3: Bien être et qualité

### UDA ORDINARIA

Tempi: n. ore 15

### 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

### 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.

### Competenze di cittadinanza:

- **Competenza multilinguistica**
- **Competenza digitale**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**
- **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 inclusivi 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 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</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>enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale</li> </ul>	
--	--	--

### Contenuti:

- La pyramide alimentaire
- Les maladies alimentaires les plus communes : obésité et hypercholestérolémie
- La diète méditerranéenne
- Le régime végétarien et végétalien

### Révision grammaire et activités d'entraînement

### Choix de dialogues

### Compito-prodotto : Jeux de rôle

## UDA n. 4: Itinéraires gastronomiques

### UDA ORDINARIA

**Tempi: n. ore 8**

### 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

### 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.

### Competenze di cittadinanza:

- **Competenza multilinguistica**
- **Competenza digitale**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**



• **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 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>	<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>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale</li> </ul>	
<p><b>Contenuti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Calabre</li> <li>• La Normandie et ses excellences</li> </ul> <p><b>Révision grammaire et activités d'entraînement</b>  <b>Choix de dialogues</b></p>		
<p><b>Compito-prodotto :</b> Power point sulla regione Calabria e le sue specialità</p>		

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

### UDA n. 1: IL REPARTO DI CUCINA

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

Le basi del percorso del primo biennioCenni su evoluzione storica.

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

Abilità:

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

Sapersi inserire nel reparto secondo le regole di comportamento professionale.

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

Compito/prodotto

Sapersi inserire nel reparto secondo le regole di comportamento professionale

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

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti:

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

Competenze di cittadinanza:

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

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

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

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

## UDA n. 5: I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

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

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

Discipline concorrenti:

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

Criteri di elaborazione del menu  
Tipologie di intolleranze alimentari

Abilità:

Progettare menu per la ristorazione tradizionale  
Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranza alimentare

Contenuti: Le lavorazioni preliminari. I metodi di cottura

Compito/prodotto

Ricordare i tipi di servizio, le classificazioni dei menu e alle regole di elaborazione delle diverse carte.

## UDA n. 6: CATERING E BANQUETING

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

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

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

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

Discipline concorrenti:

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

Tecniche di catering e banqueting

Abilità:

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

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

Compito/prodotto

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

## UDA n. 7: RICETTARIO

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

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

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

Discipline concorrenti:

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

tecniche di base e tecnologie per la preparazione di piatti nazionali. Fasi, tempi strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.

Preparazioni dei principali piatti delle regioni italiane e conoscenza dei principali prodotti.

Abilità:

Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione e presentazione dei piatti regionali.

Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione e conservazione.

Contenuti: La cucina regionale italiana

Compito/prodotto

Utilizzare le tecniche di base di cucina dando spazio alla cucina regionale così da poter conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio e saper realizzare alcuni piatti tipici.

ASSE CULTURALE	
INSEGNAMENTO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA
Docente:	RIZZO Antonio
Libro di testo	FARACCA ANTONIO / GALIE EMILIO / CAPRIOTTI ALESSANDRO - <b>MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB</b> / VOLUME UNICO - 2° BIENNIO E 5° ANNO.

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

UDA N.2: <b>Il menu e le carte</b>		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b>		
<p><i>IND01 – Livello QNQ 4</i>  <i>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</i></p>		

<b>Discipline concorrenti:</b> Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina Lingua Francese Scienze degli alimenti		
<b>Competenze di cittadinanza:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</li> <li>• Competenza in materia di cittadinanza</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul>		
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.</i></li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Eeguire piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambage di prestigio.</i></li> </ul>	<b>Evidenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Esporre tecniche, ricette e attrezzature.</i></li> </ul>
<b>Contenuti:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Quali aspetti organizzativi e operativi vanno valutati.</b></li> </ol>		

#### UDA N.3: Il servizio a buffet

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

*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.*

#### Discipline concorrenti:

Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina  
Lingua Francese  
Scienze degli Alimenti

#### Competenze di cittadinanza:

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



<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Caratteristiche e forme del buffet.</i></li> <li>• <i>Organizzazione e accorgimenti operativi.</i></li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Applicare mise en place specifiche.</i></li> <li>• <i>Predisporre le portate con stile .</i></li> <li>• <i>Decorare i tavoli.</i></li> <li>• <i>Organizzare la sala e curare le fasi di sbarazzo.</i></li> </ul>	<b>Evidenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Riconoscere le varie tecniche di mise en place e sbarazzo , rispondenti ai bisogni e agli stili alimentari della clientela e alle tradizioni del territorio.</i></li> <li>• <i>Valorizzare i prodotti, utilizzare tecniche e strumenti adeguati.</i></li> <li>• <i>Pianificare le fasi organizzative per una buona ospitalità.</i></li> </ul>
--	--	--

**Contenuti:**

1. **Quali sono le caratteristiche del servizio a buffet.**
2. **Quali forme può assumere il buffet.**
3. **Come si organizza il buffet.**
4. **Quali accorgimenti operativi vanno adottati.**

**UDA N.4: Catering e Banqueting**

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

IND01 – Livello QNQ 4

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

**Discipline concorrenti:**

Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina

Lingua Francese

Scienze degli alimenti

TIC

**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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di catering e banqueting</li> <li>• Comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.</li> <li>• Lessico professionale in italiano e in lingua straniera.</li> <li>• Conoscenza delle attrezzature</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentarsi in modo professionale e rispettare il ruolo professionale.</li> <li>• Usare correttamente impianti macchinari e attrezzature.</li> <li>• Applicare le norme sulla sicurezza dei luoghi di lavoro e sulla sicurezza alimentare. ( HACCP)</li> </ul>	<b>Evidenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.</li> <li>• Rispettare i tempi e utilizzare impianti e attrezzature in modo adeguato.</li> </ul>
---	---	--

**Contenuti:**

1. Che cos'è il catering e relativo contratto.
2. Quali forme può assumere il catering.
3. Come avviene il trasporto dei piatti.
4. Che cos'è il banqueting e cosa prevede il contratto.
5. Il ruolo del banqueting manager.
6. Come si organizza un banchetto.
7. Scheda evento, logistica e organizzazione del servizio di sala.

<b>UDA N.5: L'acqua e le bevande</b>
--------------------------------------

UDA ORDINARIA (disciplinare)
------------------------------

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

IND02– Livello QNQ 4

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

**Discipline concorrenti:**

Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina

Lingua Francese

Scienze degli alimenti

TIC

**Competenze di cittadinanza:**

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

**Conoscenze:**

- Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.
- Tecnica professionale applicata alla vendita delle bevande e all'assistenza clienti.
- Le acque e le bevande
- Conoscenza delle attrezzature per la preparazione e il servizio.

**Abilità:**

- Presentarsi in modo professionale e rispettare il ruolo professionale.
- Usare correttamente impianti macchinari e attrezzature.
- Preparare e servire bevande.

**Evidenze:**

- Mise en place , preparazione e servizio delle bevande.
- Rispettare i tempi e utilizzare impianti e attrezzature in modo adeguato.

**Contenuti:**

1. Quali acque sono destinate al consumo umano.
2. Che cosa sono le bevande.
3. Quali sono gli effetti dell'alcol etilico.
4. Come si calcolano il titolo alcolometrico e l'apporto calorico delle bevande alcoliche.

## UDA N.6: La birra

### UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'asse culturale di riferimento:

IND02– Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti:

Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina

Lingua Francese

Scienze degli alimenti

TIC

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

- Ingredienti e preparazione della birra.
- Classificazione delle birre
- Tecnica professionale applicata al servizio e vendita delle birre.
- Conoscenza delle attrezzature per il servizio.
- Tecniche di degustazione.

Abilità:

- Presentarsi in modo professionale e rispettare il ruolo.
- Usare correttamente impianti, macchinari e attrezzature.
- Preparare e servire le birre.

Evidenze:

- Mise en place , preparazione e servizio delle birre.
- Rispettare i tempi e utilizzare impianti e attrezzature in modo adeguato.

Contenuti:

1. Quali sono gli ingredienti della birra.
2. Come si produce la birra.
3. Come si classificano le birre.
4. Quali sono i componenti della birra.
5. Come si degusta la birra.
6. Come si serve la birra.

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

<b>UDA n. 1</b>		
<b>“Imparo il diritto delle imprese ristorative”</b>		
Competenze dell’asse culturale di riferimento: ( <i>Allegato I Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i> )		
– Livello QNQ 4		
<b>IND03</b> <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</i>		
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> </ul>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Evidenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli obblighi dell’imprenditore</li> <li>- Le norme sulla privacy</li> <li>- Le norme sulla sicurezza alimentare</li> <li>- Le caratteristiche dei contratti dell’attività ristorativa</li> <li>- Le responsabilità del ristoratore</li> <li>- Che cos’è un sistema di qualità</li> <li>- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori</li> <li>- Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell’attività ristorativa</li> <li>- Comprendere l’importanza delle norme sulla sicurezza alimentare</li> <li>- Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore</li> <li>- Comprendere l’importanza e gli effetti dei sistemi di qualità</li> <li>- comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere le componenti culturali, sociali ed economiche che caratterizzano il sistema produttivo</li> <li>- Comprendere gli aspetti della realtà economica operativa locale anche attraverso la lettura di articoli tratti dalla stampa</li> </ul>
<b>Contenuti</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>🚩 <b>L’avvio dell’impresa e la capacità all’esercizio dell’impresa</b></li> <li>🚩 <b>La tutela della privacy</b></li> <li>🚩 <b>La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro</b></li> <li>🚩 <b>La sicurezza e l’igiene alimentare</b></li> <li>🚩 <b>Il piano di autocontrollo HACCP</b></li> <li>🚩 <b>I controlli integrati nella filiera alimentare</b></li> <li>🚩 <b>La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari</b></li> <li>🚩 <b>L’etichettatura</b></li> <li>🚩 <b>Il contratto ristorativo</b></li> <li>🚩 <b>Il contratto di catering ed il contratto di banqueting</b></li> <li>🚩 <b>La tutela del cliente; il Codice del consumo</b></li> <li>🚩 <b>La responsabilità del ristoratore</b></li> <li>🚩 <b>Le catene ristorative: il contratto di franchising</b></li> <li>🚩 <b>Il sistema di qualità</b></li> <li>🚩 <b>Le certificazioni di qualità</b></li> <li>🚩 <b>I marchi dei prodotti agroalimentari</b></li> <li>🚩 <b>I presidi Slow Food</b></li> </ul>		
<b>UDA n. 2</b>		
<b>“Imparo che cos’è il marketing”</b>		

Competenze dell'asse culturale di riferimento: ( <i>Allegato I Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i> )		
– Livello QNQ 4 <b>IND01</b> <i>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</i>		
<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 imprenditoriale</i></li> </ul>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Evidenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'evoluzione del concetto di marketing e delle forme di comunicazione</li> <li>- L'importanza del marketing territoriale</li> <li>- Le fasi di un piano di marketing</li> <li>- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing</li> <li>- le diverse strategie del marketing mix</li> <li>- Gli strumenti del marketing digitale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere l'evoluzione nel tempo delle forme di marketing</li> <li>- Distinguere micromarketing e macromarketing</li> <li>- Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi di vita del prodotto/servizio</li> <li>- Distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione</li> <li>- Comporre il piano di marketing in riferimento a semplici casi aziendali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere le diverse fasi del processo di produzione</li> <li>- Intervenire, per la parte di propria competenza nella produzione della documentazione necessaria alla vendita</li> </ul>
<b>Contenuti</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ L'evoluzione del concetto di marketing</li> <li>✚ Il marketing turistico territoriale</li> <li>✚ Il marketing strategico e operativo</li> <li>✚ Le fasi del piano di marketing</li> <li>✚ L'analisi della situazione esterna</li> <li>✚ Gli obiettivi di marketing ed il ciclo di vita del prodotto</li> <li>✚ Le strategie di marketing mix</li> <li>✚ Il controllo e la valutazione dei risultati</li> </ul>		

UDA n. 3
<b>“Imparo come si programma l'attività aziendale</b>
Competenze dell'asse culturale di riferimento: ( <i>Allegato I Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i> )
– Livello QNQ 4 <b>IND02</b> <i>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</i>
<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 imprenditoriale</i></li> </ul>

<p><b><u>Conoscenze</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Che cos'è il business plan e quali sono le sue fasi</li> <li>- Quali sono gli scopi e i tempi della programmazione aziendale</li> <li>- Che cos'è il budget di un'impresa turistica e da quali parti è costituito</li> </ul>	<p><b><u>Abilità</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere le diverse fasi che compongono il business plan</li> <li>- Redigere il business plan di piccole imprese ricettive a dati semplificati</li> <li>- Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione</li> <li>- Distinguere la programmazione strategica dalla programmazione d'esercizio</li> <li>- Riconoscere i dati che costituiscono il budget economico di un'impresa turistica e compilare il prospetto in riferimento a semplici casi aziendali</li> </ul>	<p><b><u>Evidenze</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere le diverse fasi del processo di programmazione</li> <li>- Intervenire, per la parte di propria competenza nella produzione della documentazione necessaria alla programmazione</li> </ul>
<p><b><u>Contenuti</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🚧 <b>Dall'idea imprenditoriale al business plan</b></li> <li>🚧 <b>Le fasi per realizzare un business plan</b></li> <li>🚧 <b>I preventivi di impianto</b></li> <li>🚧 <b>La valutazione dei dati</b></li> <li>🚧 <b>La fase di start up e le start up innovative del turismo</b></li> <li>🚧 <b>Le fasi della programmazione aziendale</b></li> <li>🚧 <b>I tempi della programmazione</b></li> <li>🚧 <b>Il budget</b></li> <li>🚧 <b>Il controllo budgetario</b></li> <li>🚧 <b>Vantaggi e limiti del budget</b></li> </ul>		

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRATEGICA

UDA strategica: LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE

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

**UNITA' DI APPRENDIMENTO**

<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
10- Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale Tecniche di analisi per indici	Applicare tecniche di <i>benchmarking</i>  Individuare i target e gli indicatori di performance  Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati
<b>Utenti destinatari</b>	Alumni Classe 5B
<b>Fasi di applicazione (attività)</b>	Fase 1 – Consegna dell'UDA agli studenti Fase 2 – Dall'idea al progetto imprenditoriale Fase 3 – I prodotti a Km0, nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Certificazioni di qualità. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP Fase 4 – Marketing, analisi SWOT, traduzione di un problema in termini matematici Fase 5 – Organizzazione del lavoro in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato Fase 6 – Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Redazione di un menu nell'ottica di uno sviluppo ecosostenibile. Gli eco cocktail Fase 7 – Il Budget delle imprese ristorative. Gli elementi del business plan il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico Fase 8 – Selezione, elaborazione e stesura del lavoro Fase 9 – Creazione presentazione multimediale Fase 10 – Realizzazione di una sintesi del Progetto in lingua francese e in lingua inglese Fase 11 – Revisione e valutazione condivisa del lavoro svolto Fase 12 – Consegna del completo progetto imprenditoriale al C.d.C. Valutazione finale.
<b>Tempi</b> <b>Periodo e monte ore complessivo</b>	Primo e Secondo Quadrimestre
<b>Esperienze attivate (cosa fa l'allievo)</b>	Consegna agli studenti e discussione iniziale Comunicare, discutere e confrontarsi in classe Utilizzo di Internet Realizzazione del prodotto finale multimediale



**UNITA' DI APPRENDIMENTO**

<p><b>Metodologia</b> (cosa fa il docente)</p>	<p>Lezione frontale/multimediale Ricerca e produzione di contenuti nel Web 2.0 Interazioni nel social network Cooperative learning. Problem Solving Attività Laboratoriale</p>
<p><b>Risorse umane</b> <i>interne</i>  <i>esterne</i></p>	<p>Docente di lingua e letteratura italiana Docente di Laboratorio di Sala Docente di Laboratorio di Cucina Docente di Scienze e Cultura dell'alimentazione Docente di DTA Docente di Matematica Docente di Inglese Docente di Francese</p>
<p><b>Strumenti</b></p>	<p>PC con connessione ad Internet Lavagna interattiva Strumentazione didattica per esperienze di laboratorio Libro di testo anche in formato digitale Software specifici</p>
<p><b>Valutazione</b></p>	<p>L'U.d.A. sarà valutata sia in itinere, attraverso una valutazione del processo, mediante griglie collegate alle competenze di riferimento, che in fase finale, come valutazione del prodotto realizzato. La valutazione dell'U.d.A. consiste, quindi, nell'osservazione e registrazione del processo di sviluppo formativo degli allievi sulla scorta non solo dei risultati d'apprendimento, ma anche di altri fattori quali impegno, interesse, partecipazione, responsabilità, autonomia, cooperazione. Gli strumenti di valutazione adottati sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• griglie di valutazione del processo</li> <li>• griglie di valutazione del prodotto;</li> </ul> <p>rubriche di valutazione dello studente nelle attività di gruppo.</p>

# LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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.

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

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

### **Titolo Uda: LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE**

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

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

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

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

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

Le modalità di lavoro saranno le seguenti:

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

### **Quali prodotti**

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

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

Questo lavoro è utile per:

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

## Tempi

Primo e secondo quadrimestre

## Criteri di valutazione del prodotto e dei processi:

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

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

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

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

## PIANO DI LAVORO UDA

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

Coordinatore: prof. Saverio Massaria (D.T.A.)

Collaboratori: proff. Rizzo Antonio (Lab. Di Sala e Vendita), Ramondino Antonio (Lab. di Cucina), Oliverio Maria (Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Fusino Alfredina (Inglese), Dotro Caterina (Francese), Robertini Francesco (Matematica)

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

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

**Ottobre-Maggio**

FASI	ATTIVITÀ	STRUMENTI	ESITI	EVIDENZE VALUTATIVE	STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE
1	Consegna dell'UDA Costituzione dei gruppi di lavoro (ITA)	Documento di consegna agli studenti	La condivisione del progetto, l'individuazione del compito prodotto e della sua importanza	Interesse e partecipazione	
2	Dall'idea al progetto imprenditoriale (DTA)	Lezione guidata	Comprensione delle informazioni	Interesse e partecipazione	
	Ricerche di mercato per ingredienti a Km0 (CUC)	Lezione guidata	Approccio al concetto sostenibilità ambientale	Interesse e partecipazione	Valutazione Attività di gruppo
	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Certificazioni di qualità. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP (SCA)	Lezione guidata	Comprensione dei prodotti ecosostenibili  Determinazione di CCP con l'albero delle decisioni	Distinguere le materie prime ecosostenibili <b>Competenza 4</b>  Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti <b>Competenza 3</b>	Griglia valutazione del prodotto
3	I prodotti a Km0 Sistema HACCP (INGL-FRA)	Lezione guidata	Produzione di testi	Produrre testi scritti corretti utilizzando il linguaggio specifico della microlingua <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 (DTA)	Lezione guidata	Esempio di analisi SWOT	Produzione di un'analisi SWOT <b>Competenza 10</b>	
	"Traduzione" di un problema in termini matematici	Lezione guidata LIM	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive adeguate	Modelli matematici per risolvere problemi <b>Competenza 12 (All. 1)</b>	Griglia valutazione del processo
5	Organizzazione del lavoro in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato (SALA)	Attività laboratoriale	Prendere coscienza dell'importanza dell'organizzazione laboratoriale	Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività <b>Competenza 4</b>	Griglia valutazione del processo
6	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie (SCA)	Lezione guidata LIM Internet	Prendere coscienza dell'importanza di una sana alimentazione come prevenzione delle malattie dell'uomo moderno	Partecipazione ed interesse	
	Redazione di un menu nell'ottica di uno sviluppo ecosostenibile (CUC)	Lezione guidata Internet LIM	Proposta di un menu ecosostenibile	Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela <b>Competenza 4</b>	Griglia valutazione del prodotto
	Gli eco cocktail	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
7	Il Budget delle imprese ristorative Gli elementi del business plan il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico	Laboratorio di informatica	Compilazione del piano degli investimenti, del preventivo finanziario e del preventivo economico e la valutazione della fattibilità del progetto nel laboratorio informatico	Organizzare e pianificare, anche collaborando con altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività <b>Competenza 10</b>	
8	Selezione, elaborazione e stesura del lavoro	Lavoro individuale	Elaborazione scritta di quanto appreso	Produrre testi (descrittivo, narrativo, argomentativo,	Griglia valutazione del

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

# SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

## dello studente (da somministrare a conclusione dei lavori)

### RELAZIONE INDIVIDUALE

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

### RUBRICA VALUTATIVA DEL PROCESSO

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

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

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

COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (All. 1)	EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
<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 dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità	1	Solo in contesti noti e guidato usa i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento
		2	Autonomamente e in contesti noti usa in modo sufficientemente corretto i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento
		3	Autonomamente e in vari contesti usa in modo sufficientemente corretto nella produzione scritta e orale i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento
		4	Autonomamente e in vari contesti anche non noti usa in modo efficace i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento
<b>7</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera	Produce documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale	1	Produce, sotto diretta supervisione, documenti multimediali, inerenti attività di studio e professionali, poco efficaci dal punto di vista comunicativo
		2	Guidato produce documenti multimediali, inerenti attività di studio e professionali, relativamente complessi e adeguati dal punto di vista comunicativo
		3	Produce documenti multimediali, inerenti attività di studio e professionali, complessi ed efficaci dal punto di vista comunicativo
		4	Produce in autonomia documenti multimediali complessi, inerenti attività di studio e professionali, individuando gli strumenti visivi e multimediali più adatti alla sfera professionale
<b>12</b> Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate	Affrontare situazioni problematiche in contesti complessi avvalendosi dei modelli e degli strumenti matematici più adeguati	1	Sotto diretta e continua supervisione ripercorrere in modo incerto i passaggi logici delle principali dimostrazioni e riesce a strutturare una strategia risolutiva solo in situazioni note
		2	Riconosce la coerenza dei passaggi logici in semplici dimostrazioni e fornisce la risposta al quesito con una minima riflessione critica sulla coerenza del risultato
		3	Produce una strategia risolutiva corretta e la valida mediante argomentazioni essenziali. Struttura con coerenza i passaggi logici delle dimostrazioni, interpreta la questione posta,

		fornendo il risultato e lo commenta motivando i passaggi
	<b>4</b>	Produce una strategia risolutiva mediante argomentazioni esaurienti. Interpreta la questione posta argomentando in modo esauriente e personale la risposta. Collabora con i compagni nell' esecuzione del compito

## RUBRICA VALUTATIVA DEL PRODOTTO

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

EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
Pertinenza e correttezza della tipologia testuale. Scelta delle categorie. Scelta dei contenuti	<b>1</b>	Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente
	<b>2</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi
	<b>3</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia
	<b>4</b>	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	<b>1</b>	Il linguaggio è basilare, ma comprensibile
	<b>2</b>	La tipologia testuale richiesta è rispettata per gli aspetti essenziali. Vengono usati termini abbastanza appropriati
	<b>3</b>	Il testo è elaborato secondo la tipologia testuale richiesta. Viene usato un linguaggio appropriato, utilizzando parole chiave significative
	<b>4</b>	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	<b>1</b>	Il testo contiene informazioni parziali
	<b>2</b>	Il testo contiene informazioni minime, ma chiare
	<b>3</b>	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza
	<b>4</b>	Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.
Funzionalità del prodotto	<b>1</b>	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità
	<b>2</b>	Il prodotto presenta una funzionalità minima
	<b>3</b>	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena
	<b>4</b>	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	1	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. Deve essere continuamente sollecitato
	2	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti
	3	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti
	4	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo
Spirito di collaborazione	1	L'alunno non sempre collabora e contribuisce poco all'attività di gruppo
	2	L'alunno collabora e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume qualche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo se sollecitato
	3	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista. Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i compiti assegnati
	4	L'alunno collabora e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni
Utilizzo delle informazioni e rispetto dei tempi per la realizzazione del prodotto	1	L'alunno non sempre porta a terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza appieno le informazioni ricevute
	2	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato
	3	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato
	4	L'alunno utilizza in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute

## EDUCAZIONE CIVICA

In applicazione della legge 92 del 20 agosto 2019 è stato introdotto l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica. I docenti della classe cogliendo il valore culturale dell'operazione, che riafferma il compito ineludibile della comunità educante nella formazione globale del cittadino, in coerenza con l'innegabile contributo che l'IPSEOA 'E Gagliardi' ha da sempre fornito a livello sociale al territorio ove opera, hanno predisposto attività ed interventi coerenti con le indicazioni ricevute.

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

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

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

1. COSTITUZIONE
2. SVILUPPO SOSTENIBILE
3. CITTADINANZA DIGITALE

<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, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.	b) Conoscenza delle insidie e dei rischi sul web
c) Conoscenza dei concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in	c) Conoscenza e obiettivi inseriti nelle tematiche riguardanti l'educazione alla salute, la tutela	c) Educazione digitale

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	dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile	
--	--	--

UDA 15 ore

**UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Denominazione</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Educazione alla legalità e contrasto alle mafie</b></li> </ul>	
<p><b>Compito – prodotto</b></p>	<p>Gli studenti divisi in tre gruppi dovranno realizzare una presentazione in PowerPoint o in altro materiale multimediale. Il prodotto dovrà essere concreto, significativo e consentire, a ciascun partecipante, di trarne un beneficio reale, quindi non finalizzato unicamente alla verifica ed al voto.</p>	
<p><b>Competenze</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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</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 abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie</li> </ul>	
<p><b>Competenze chiave europee</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza alfabetica funzionale</i></li> <li>• <i>Competenza multilinguistica</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> <li>• <i>Competenza imprenditoriale</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 i diritti e i doveri del cittadino e applicarli a situazioni reali</li> <li>• Scegliere la legalità come lotta alla mafia, all'omertà, alla prepotenza e sopraffazione</li> <li>• Riconoscere i comportamenti corretti da tenere nella vita sociale</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il senso dell'espressione "cultura della legalità"</li> <li>• Norme sociali e norme giuridiche</li> <li>• Criminalità organizzata e associazioni mafiose: affari tradizionali e ecomafia</li> <li>• Fenomeni mafiosi nella storia: continuità e trasformazioni</li> <li>• Analisi delle varie organizzazioni mafiose, le organizzazioni criminali nazionali</li> </ul>
<p><b>Utenti destinatari</b></p>		<p>Alunni classe III B</p>
<p><b>Fase di applicazione (attività)</b></p>		<p><b>Fase1</b> - Presentazione dell'UDA  <b>Fase 2</b>- Discussione e confronto sul ruolo delle istituzioni, sui diritti e doveri del cittadino.  <b>Fase3</b>- Ricerche e approfondimenti utilizzando anche le tecnologie digitali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promuovere la cittadinanza attiva, per sviluppare l'appartenenza ad una società fondata sui principi di libertà, democrazia e rispetto dei diritti dell'uomo</li> <li>• Elaborare una cultura dei valori civili</li> <li>• Contrastare il fenomeno mafioso: la strategia del pool antimafia; la confisca</li> </ul>

	<p>dei beni ai mafiosi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere consapevolezza delle condizioni quali dignità, libertà, solidarietà e sicurezza</li> <li>• Le mafie in Italia e nel mondo, la mentalità mafiosa nella nostra esperienza, le diverse strade della lotta alla mafia.</li> </ul> <p><b>Fase4-</b> Somministrazione di un questionario sulla percezione del fenomeno mafioso.</p> <p><b>Fase5-</b> Realizzazione di PowerPoint o altro prodotto multimediale.</p> <p><b>Fase6-</b> Presentazione del prodotto realizzato.</p>
<b>Tempi</b> <i>(periodo e monte ore complessivo)</i>	<b>Primo Quadrimestre 15 ore</b> DTA (8 ore), Storia (3 ore), Italiano (4 ore)
<b>Metodologia</b>	Lezioni frontali – discussioni- Cooperative learning - Peer education Recupero materiali informativi in internet o sui quotidiani- Lettura di testi o visione di video di testimonianze.
<b>Risorse umane</b> <i>(indicare insegnamenti coinvolti)</i>	Diritto e Tecnica Amministrativa, Lingua e letteratura italiana, Storia.
<b>Strumenti</b>	Libri di testo, materiale fornito dai docenti, PC e rete internet Libri, giornali e documenti , Codici e legislazione
<b>Valutazioni</b>	La valutazione sarà formativa e sommativa e riguarderà il raggiungimento: <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 (alla fine del Progetto)</p>

### TERZO ANNO 18 ORE

Argomenti	Nuclei concettuali	Competenze	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti
Le tourisme durable.	L'eco-turismo. Turismo e handicap.	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	Diventare un viaggiatore responsabile. Partecipare attivamente allo sviluppo eco-sostenibile.	Conoscere i principi dell'eco-turismo, del turismo sostenibile e solidale. Turismo e handicap.	Francese Ore 3
Conoscenza e tutela del	Sviluppo Sostenibile	-Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il	Comprendere l'importanza della	I concetti di legalità, di rispetto delle leggi e	Storia Ore 3

patrimonio storico del territorio		principio di responsabilità. -A Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive. -Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	salvaguardia dell'ambiente e del Patrimonio storico.	delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza	
Gli aspetti legali del rimo soccorso e tecniche operative più immediate	Sviluppo sostenibile:  Norme di protezione civile	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.	Acquisire la consapevolezza della cultura del primo soccorso come valore sociale;  Consapevolezza dell'importanza del saper intervenire in modo appropriato in caso di necessità	I riferimenti legislativi; La catena della sopravvivenza; Le principali tecniche di primo intervento	Scienze Motorie  Ore 4
Libertà religiosa e culturale un dialogo mai interrotto	A.T. guida per conoscere Gesù.  Gesù Cristo nella storia.  Ricerca dell'uomo di un rapporto col divino.	-Consapevolezza ed espressione culturale -Competenza sociale e civile -Valutare il contributo sempre attuale della dimensione religiosa della vita umana e della persona di Gesù Cristo, riconoscendo il senso ed il significato del linguaggio Cristiano attraverso l'arte	-Saper riflettere sulle questioni etiche ed esporre le principali motivazioni che sostengono le scelte etiche religiose in un contesto di pluralismo culturale e religioso. -Imparare a riconoscere attraverso l'arte la vita e l'opera di Gesù di Nazareth.	Partendo dalle fonti dell' A.T. conoscere la persona, il messaggio, l'opera di Gesù Cristo nei documenti storici espresso nell'arte. Scoprire la ricerca di un rapporto dell'uomo col divino. Il valore e la dignità della persona espressa nell'arte. -Saper cogliere le diverse espressioni dei valori umani ed universali anche in una prospettiva inter culturale.	Religione  Ore 2
Costituzione The Monarchy and the British Royal Family	Conoscenza delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	Diventare un viaggiatore responsabile. Partecipare attivamente allo sviluppo eco-sostenibile	Conoscere l'organizzazione del Governo Britannico	Inglese 2 ore
La terra dei fuochi	Il triangolo della morte Acerra, Nolu, Marigliano.	Compire delle scelte accurate e consapevoli. Rispettare l'ambiente in cui si vive per preservare la salute pubblica.	Acquisire la consapevolezza del vivere in comunione con gli altri.	Decreto legislativo del 3 Aprile 2006 N.152	Italiano 4 ore

## EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2022/23

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
<b>Denominazione</b>	<b>Donarsi agli altri</b>
<b>Compito – prodotto</b>	Realizzazione di una presentazione multimediale
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</li> <li>➤ Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</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>➤ Perseguire in ogni contesto il principio di solidarietà individuale e sociale</li> <li>➤ Valutare l'impegno del tempo nella vita quotidiana</li> <li>➤ Trarre insegnamento dal passato</li> <li>➤ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e doveri</li> <li>➤ Rispettare le regole, assumere responsabilità delle proprie azioni per il bene comune</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'agenda 2030: quando e da chi è stata sottoscritta, struttura e obiettivi</li> <li>➤ Conoscere i principi fondamentali della Costituzione Italiana. Analisi, articoli 2, 32,34.</li> <li>➤ Conoscere il concetto di redistribuzione economica.</li> <li>➤ Analisi dell'articolo 53 della Costituzione Italiana.</li> <li>➤ Il rispetto per la persona e per la vita</li> <li>➤ Conoscere le regole del fair play in situazioni di competizione</li> <li>➤ Conoscere il significato dell'espressione "donarsi agli altri"</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	<b>Classe IV Sez. B</b>
<b>Tempi (periodo e monte ore complessivo)</b>	<b>I Quadrimestre 15 Ore</b>
<b>Fase di applicazione (attività)</b>	<p>Fase 1 - Presentazione dell'UDA</p> <p>Fase 2- I principi di solidarietà nella Costituzione Italiana</p> <p>Fase 3- Ricerche e approfondimenti utilizzando anche le tecnologie digitali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le BdT e le OnG</li> <li>● La solidarietà economica: i tributi</li> <li>● Le società del mutuo soccorso</li> <li>● L'amicizia</li> <li>● La competizione sportiva</li> <li>● Donarsi agli altri</li> </ul> <p>Fase 4- Realizzazione di una presentazione multimediale sui temi trattati, inserendo eventualmente una vostra esperienza personale</p> <p>Fase5- Presentazione del prodotto realizzato</p>
<b>Metodologia</b>	Lezione multimediale - Cooperative learning - Peer education
<b>Risorse umane (indicare insegnamenti coinvolti)</b>	DTA (ore 7), Storia (ore 2), Italiano (ore 2), Scienze motorie e sportive (ore 2), Religione Cattolica (ore 2)
<b>Strumenti</b>	Libri di testo, materiale fornito dai docenti, PC e rete internet.



**UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA**

<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 align="center">Rubrica di valutazione allegata al PTOF.</p>
--------------------	---

**UDA QUARTO ANNO 18 ORE**


<b>Argomenti</b>	<b>Nuclei concettuali</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Insegnamenti coinvolti</b>
<i>Agenda 2030 : Objectif 3 : Bonne santé et bien- être. Objectif 9 : Développement Durable</i>	Sviluppo sostenibile. Conoscenza e obiettivi inseriti nelle tematiche riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. - Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. - Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	Essere in grado di riconoscere i vantaggi del mercato alimentare orientato all'eco-sostenibilità e alla difesa della biodiversità. Riflettere sull'importanza di adottare tecniche di produzione e di distribuzione alimentare a basso impatto ambientale, al fine di ridurre lo spreco e l'inquinamento e garantire la salubrità e la genuinità dei prodotti, esaltando le eccellenze locali e a Km 0.	Conoscere i contenuti degli Obiettivi 3 e 9 dell'Agenda 2030.	Francese Ore 3
Educare alla cittadinanza e all'uso consapevole del web e delle tecnologie informatiche.	Comunicare in rete in modo sicuro: una cittadinanza digitale consapevole	Acquisire competenze sociali legate alla capacità di proteggersi dai rischi del web, ma anche alla capacità di rispettare gli altri, tra libertà di espressione e comportamenti corretti/scorretti in rete.	Una cittadinanza digitale permette ai cittadini di poter familiarizzare con gli strumenti digitali garantendo accesso continuo di informazioni e aggiornamenti in ambito scolastico, lavorativo e sociale	Saper gestire la propria privacy quando si naviga su internet, fornendo elementi di analisi e di gestione degli strumenti esistenti nel web.	Storia Ore 4
La solidarietà	-Il senso della solidarietà - Solidarietà e costituzione: Art. 2 -Il valore della solidarietà nella società civile -Globalizziamo la solidarietà	Riuscire a valorizzare negli allievi una parte della loro personalità e promuovere l'impegno a livello sociale	Saper analizzare i propri comportamenti in chiave solidale - Saper commentare l'art. 2 - Orientare le proprie scelte in ambito sociale in funzione degli altri - Saper trasmettere agli altri il valore della solidarietà		Italiano Ore 4
Sviluppo sostenibile Agenda 2030 Obiettivo n.3: Salute e benessere	Conoscenza dell'agenda 2030 dell'ONU che ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	Essere consapevoli dell'importanza di adottare comportamenti alimentari corretti.  Leggere e comprendere testi relativi al settore professionale.  Esporre l'argomento in lingua straniera in modo	I principali disturbi alimentari: cause e conseguenze. Lessico e fraseologia relativi all'argomento in questione.	Inglese Ore 3

	sostenibile: la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali: la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare.		chiaro e comprensibile.		
Il lavoro	L'importanza del colloquio di lavoro  Organigramma dell'azienda alberghiera	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di orientarsi nella ricerca del posto di lavoro più adatto alle proprie aspettative e capacità</li> <li>• Sapersi presentare ad un colloquio di lavoro</li> <li>• Essere consapevoli del proprio ruolo all'interno di una impresa turistica</li> <li>• Essere in grado di tutelare i propri diritti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificare le varie figure professionali del settore turistico</li> <li>• Elaborare il proprio CV</li> <li>• Decodificare le principali voci di una busta paga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le diverse tipologie di contratto di lavoro</li> <li>• I livelli e le figure professionali del CCNL</li> <li>• Le caratteristiche principali del contratto di apprendistato</li> </ul>	Lab. Enogastronomia settore cucina  Ore 4

## EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2023/24

### UDA RELATIVA AL QUINTO ANNO 15 ORE

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

<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>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere il contesto storico che ha portato alla nascita della costituzione.</li> <li>- Individuare il ruolo della costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino.</li> <li>- Riconoscere l'importanza e il valore dell'Unione Europea.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contesto storico in cui nasce la Costituzione italiana.</li> <li>- Struttura della Costituzione italiana.</li> <li>- Gli organi dello stato e il diritto di voto</li> <li>- L'Unione Europea: nascita ed evoluzione</li> <li>- Il parlamento europeo</li> <li>- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	Classe VB
<b>Tempi (periodo e monte ore complessivo)</b>	Secondo quadrimestre ore 15
<b>Fase di applicazione (attività)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentazione dell'UDA</li> <li>2. Laboratorio di lettura e discussione sul contesto storico in cui nacque la Costituzione(storia/diritto)</li> <li>3. Studio guidato e analisi della struttura della Costituzione e degli organi dello stato italiano(storia/diritto)</li> <li>4. Approfondimento sul diritto di voto nella costituzione e lettura dell'art. 48(storia/diritto)</li> <li>5. Realizzazione di una scheda di sintesi sulle tappe fondamentali dell'Unione Europea (diritto e tecnica amministrativa/diritto)</li> <li>6. Focus sugli aspetti economici dell'UE (diritto e tecnica amministrativa/diritto)</li> <li>7. Focus sulle funzioni del Parlamento Europeo(lingue straniera/diritto)</li> <li>8. Realizzazione prodotto finale</li> <li>9. Verifica finale con discussione sul prodotto realizzato</li> </ol>
<b>Metodologia</b>	<p>Lezione frontale e partecipata  Ricerca sul web e produzione di materiali  Lavoro individuale di ricerca a casa e in classe (anche virtuale) Cooperative learning</p>
<b>Risorse umane (indicare insegnamenti coinvolti)</b>	<p>Storia           4 ore  Inglese           3  Francese        3  Diritto e tecnica amministrativa 5 ore</p>
	Libri di testo – fotocopie – materiali multimediali - computer collegato ad internet – aula virtuale (Google classroom)
<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 curriculum 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**

DOCENTE	DISCIPLINA	ARGOMENTO	COMPETENZA ( allegato C linee guida Ed. civ)	CONOSCENZA	ABILITA'	N ORE
RAMONDINO Antonio	LAB CUCINA	Sviluppo Sostenibile Agenda 2030: <b>Gli alimenti di qualità del territorio, le certificazioni di qualità.</b>	Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.	Caratteristiche di prodotti del territorio  Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni	Riconoscere i marchi di qualità ed utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Realizzare piatti con prodotti del territorio e promuovere le tipicità locali certificate	2
RIZZO Antonio	LAB. SALA E VENDITA	Costituzione: Il diritto al lavoro: <b>Il lavoro: CCNL ristorazione. Le pari opportunità nella ristorazione. Il diritto di associazione: le associazioni di categoria</b>	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.	Conoscere il quadro legislativo europeo e la normativa regionale	Sapersi orientare nei modelli organizzativi per l'ingresso nel mondo del lavoro	2
OLIVERIO MARIA	SC. CULTURA ALIM	Sviluppo Sostenibile Agenda 2030: <b>Fame e sicurezza alimentare: lo spreco alimentare</b>	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	Le malnutrizioni  Le filiere agro-alimentari	Praticare nel proprio quotidiano gesti rivolti allo sviluppo sostenibile  Mettere in atto comportamenti responsabili per l'uso consapevole delle risorse evitando gli sprechi  Capacità di acquisire un pensiero critico	2
FUSINO ALFREDINA	INGLESE	Costituzione: Il diritto al lavoro: <b>Applying for a job – how to write a formal letter; How to write a CV</b>	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del	Letture di offerte di lavoro, redazione di CV in formato Europeo e di formale lettera di candidatura:	Interagire, con relativa spontaneità, in brevi conversazioni su argomenti inerenti lo studio, il lavoro; Comprendere e	3

			diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro; Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti costituzionali e sociali		scrivere testi semplici di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.	
DIDIANO VITTORIA	RELIGIONE	<b>I dieci comandamenti: le buone regole di una convivenza civile</b>	Partecipare al dibattito culturale	Argomentazioni su tematiche predefinite	Acquisire le conoscenze basilari delle buone regole del vivere civile.	2
GRILLO PIETRO	SCIENZE MOTORIE	<b>Primo soccorso</b>	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 della protezione civile	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.	Riconoscere situazioni di pericolo; Saper individuare la gravità di un trauma; Saper intervenire; Conoscere il funzionamento di un defibrillatore.	2
DOTRO RINA	FRANCESE	Costituzione: Il diritto al lavoro: <b>curriculum vitae, demande d'emploi</b>	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso	Lettura di offerte di lavoro, redazione di CV in formato Europeo e di	Lettura di offerte di lavoro, redazione di CV in formato Europeo e di formale lettera di	3

			l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro;	formale lettera di candidatura: Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali	candidatura:	
PESCE Floriana	ITALIANO	<b>Le nuove forme di schiavitù. La disoccupazione in Europa, soprattutto giovanile</b>	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	La parità di genere. Il lavoro dignitoso e la crescita economica. Ridurre le diseguaglianze	Saper riconoscere, capire, esporre le finalità dell'Agenda 2030. Capacità di acquisire un pensiero critico. Saper capire e rispettare le diversità di ogni genere	2

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

LIVELLO	VOTO	DESCRIPTORI LIVELLO RAGGIUNTO
<b>Livello Avanzato</b>	<b>10</b>	<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>
	<b>9</b>	<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>
<b>Livello Intermedio</b>	<b>8</b>	<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>
	<b>7</b>	<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>
<b>Livello Base</b>	<b>6</b>	<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>
<b>Livello Parziale</b>	<b>5</b>	<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>
<b>Livello base non raggiunto</b>	<b>≤4</b>	<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>

**Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita**

*Bar, Sala e Vendita: Convivier*

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

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

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

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

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

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

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

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

<b>Livello EQF</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
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>



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

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

Al fine di incrementare le opportunità di lavoro e la capacità di orientamento gli alunni della classe VB hanno effettuato nel triennio 2021-22, 2022-23, 2023-24 attività di PCTO come previsto dalla legge 107/2015 per gli istituti professionali.

Prima di avviare l'attività di Stage, gli allievi hanno svolto il corso e-learnig per la sicurezza sul lavoro (4h), per ognuno di essi sono stati stipulati la Convenzione con l'Azienda ospitante e il patto formativo con la famiglia.

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 e con le quali il tutor scolastico è rimasto in contatto per pianificare insieme il periodo e le attività che gli allievi sono stati chiamati ad assolvere.

Dall'analisi dei dati forniti dai diversi tutor aziendali, si possono ritenere pienamente positivi i risultati finali ottenuti in totale sintonia con gli obiettivi stabiliti nel progetto per tutti gli allievi. Da evidenziare che alcuni hanno partecipato con grande senso di responsabilità e interesse, dimostrando, altresì, un lodevole grado di autonomia e disponibilità. Pochi sono gli allievi che non sono riusciti a completare le 210 ore. Comunque le attività espletate dagli allievi sono state inserite nella piattaforma Spaggiari e sono parte integrante del Curriculum dello Studente.

Gli allievi hanno approfondito le conoscenze di base ricevute a scuola e inoltre hanno acquisito competenze ed input tecnico professionali per lo sviluppo di un metodo di lavoro commerciale.

Tutor scolastico  
prof.ssa Maria Oliverio

## INIZIATIVE COMPLEMENTARI E/O INTEGRATIVE

<u>EVENTO</u>	<u>TIPO DI ATTIVITA'</u>
Progetto "Scuola dentro"	ORIENTAMENTO FORMATIVO
Masterclass 1 Ho.Re.Ca	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO )
Masterclass 2 Ho.Re.Ca	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO )
Masterclass 3 Ho.Re.Ca	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO )
Orientamento Erasmus	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO )
Visione del film "C'è ancora domani" della regista Paola Cortellesi sulla situazione delle donne in Italia nel dopoguerra .	ORIENTAMENTO FORMATIVO
Cinema THE SPACE	ORIENTAMENTO FORMATIVO
Teatro in Lingua Francese a Reggio Calabria	PCTO ORIENTATIVO
Giornata della Memoria c/o SBV	ORIENTAMENTO FORMATIVO
OPEN DAY – Sirius Management Sistem	Orientamento formativo
Giardino dei Giusti	ORIENTAMENTO FORMATIVO
Incontro Ispettorato del Lavoro	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO )
Incontro con ANPAL	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO )
Mondi che si incontrano Unione ciechi	ORIENTAMENTO FORMATIVO
Incontro con ANPAL	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO )
Progetto Martina LIONS	ORIENTAMENTO FORMATIVO
CORSO SOMMELIER	
Orientamento ITS	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO )
Incontro Camera di Commercio	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO )
Incontro con ANPAL	ORIENTAMENTO FORMATIVO
Incontro con ALMA	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO )
LIONS Riciclo (previsto)	ORIENTAMENTO FORMATIVO

Le attività risultano parte integrante del Curricolo Orientamento predisposto per le classi quinte (Allegato n. 3)

## PROVE INVALSI

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

Lingua Inglese 7/03/2024

Lingua e Letteratura italiana 8/03/2024

Matematica 21/03/2024

## 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 55 del 22/03/2024 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 2023/24 la prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:
  - la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
  - il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

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

Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

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

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

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

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

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

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

## SIMULAZIONE PRIMA PROVA



### 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.ipseoagliardi.edu.it](http://www.ipseoagliardi.edu.it)

### ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

#### TIPOLOGIA A1 - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

##### **Vittorio Sereni, *Non sa più nulla, è alto sulle ali* (1944)**

*Durante la Seconda guerra mondiale Vittorio Sereni (1913–1983) era tenente di fanteria dell'esercito italiano. Nel luglio del 1943 fu catturato dagli americani e tenuto in prigionia nell'Africa settentrionale fino al luglio 1945: è lì che gli giunse la notizia dello sbarco alleato in Normandia, il 6 giugno 1944. Sereni ne parla anche in una breve prosa pubblicata successivamente: "Campo Ospedale 127, giugno. Qualche notte fa ho alzato il capo al cielo [...] Camminavo chiuso nel mezzo sonno. La metà ch'era sveglia ha pensato: 'magari stanotte sbarcano in Europa'. Il giorno dopo ne ho avuto conferma del giornale [...] Mi ha colpito tra gli altri particolari l'organizzazione alleata della retrovia, che fin dal primo giorno ha permesso di sgombrare quasi subito in Inghilterra, via aerea, non solo molti feriti gravi ma anche le salme dei primi caduti". (Algeria '44, in *Immediati dintorni*, 1962).*

Non sa più nulla, è alto sulle ali  
il primo caduto bocconi sulla spiaggia normanna. Per  
questo qualcuno stanotte  
mi toccava la spalla mormorando di  
pregar per l'Europa  
mentre la Nuova Armada<sup>1</sup>  
si presentava alla costa di Francia.

Ho risposto nel sonno: - È il vento, il  
vento che fa musiche bizzarre.  
10 Ma se tu fossi davvero  
il primo caduto bocconi sulla spiaggia normanna prega tuse lo  
puoi, io sono morto  
alla guerra e alla pace.  
Questa è la musica ora:  
15 delle tende che sbattono sui pali.  
Non è musica d'angeli, è la mia sola  
musica e mi basta -.

*Campo Ospedale 127, giugno 1944*

#### COMPRENSIONE E ANALISI

- 1.1 Esponi il contenuto del componimento.

**Nota 1** riferimento all' Invencible Armada di Filippo II di Spagna, che nel 1588 era stata sconfitta dagli inglesi nella Manica.

- 1.2 Alla luce della prosa riportata sopra, le *ali* del v. 1 possono essere lette in chiave polisemica: sviluppa questa affermazione.
- 1.3 Il poeta è prigioniero in Africa, lontano dal teatro della guerra e dello sbarco: alla luce di questi elementi, quale può essere il senso dell'affermazione "io sono morto alla guerra e alla pace"? Come ti sembra che si ponga, lui, rispetto al *primo caduto* in Normandia?
- 1.4 Quale effetto produce la contrapposizione tra *musica d'angeli* e *delle tende che sbattono sui pali*?
- 1.5 Analizza la poesia sul piano stilistico. Parti dal livello metrico-sintattico e soffermati in particolare sulla scelta di aprire con un endecasillabo perfetto, inserirne altri nel corso del componimento, e chiudere con un forte *enjambement* (è *la mia / sola musica*): che cosa cambierebbe, eliminando *l'enjambement*? Considera poi le scelte lessicali e le numerose ripetizioni presenti: che tipo di andamento ha voluto dare l'autore al suo testo?

## **INTERPRETAZIONE**

La poesia di Sereni può essere accostata a quelle che Ungaretti scrisse durante la Prima guerra mondiale: individua gli elementi che avvicinano i due poeti sul piano stilistico e tematico, e delinea brevemente i diversi contesti storici nei quali si svolsero le due esperienze. Puoi arricchire il tuo

elaborato facendo riferimento anche ad altri autori, non solo della letteratura italiana, che abbiano trattato nella loro opera l'esperienza delle guerre mondiali.

## **TIPOLOGIA A2 - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO**

### **Italo Calvino, *Palomar***

*Quello che segue è uno dei 27 racconti che compongono la raccolta intitolata *Palomar*, pubblicata per la prima volta nel 1983 presso l'editore Einaudi dallo scrittore e saggista italiano Italo Calvino (1923-1985). *Palomar*, il protagonista delle narrazioni, è un uomo che cerca di capire il mondo a partire dai suoi aspetti particolari: *Palomar* osserva la realtà intorno a sé come l'omonimo telescopio statunitense fa con il cielo. Amara conclusione è che la realtà, quella vicina come quella infinitamente lontana, è in effetti, inconoscibile.*

### **Del prendersela coi giovani**

In un'epoca in cui l'insofferenza degli anziani per i giovani e dei giovani per gli anziani ha raggiunto il suo culmine, in cui gli anziani non fanno altro che accumulare argomenti per dire finalmente ai giovani quel che si meritano e i giovani non aspettano altro che queste occasioni per dimostrare che gli anziani non capiscono niente, il signor *Palomar* non riesce a spicciare parola. Se qualche volta prova ad interloquire, s'accorge che tutti sono troppo infervorati nelle tesi che stanno sostenendo per dar retta a quel che lui sta cercando di chiarire a se stesso.

Il fatto è che lui più che affermare una sua verità vorrebbe fare delle domande, e capisce che nessuno ha voglia di uscire dai binari del proprio discorso per rispondere a domande che, venendo da un altro discorso, obbligherebbero a ripensare le stesse cose con altre parole, e magari a trovarsi in territori sconosciuti, lontani dai percorsi sicuri. Oppure vorrebbe che le domande le facessero gli altri a lui; ma anche a lui piacerebbero solo certe domande e non altre: quelle a cui risponderebbe dicendo le cose che sente di poter dire ma che potrebbe dire solo se qualcuno gli chiedesse di dirle. Comunque nessuno si sogna di chiedergli niente.

Stando così le cose il signor *Palomar* si limita a rimuginare tra sé sulla difficoltà di parlare ai giovani. Pensa: «La difficoltà viene dal fatto che tra noi e loro c'è un fosso incolmabile. Qualcosa è successo tra la nostra generazione e la loro, una continuità d'esperienze si è spezzata: non abbiamo più punti di riferimento in comune».

Poi pensa: «No, la difficoltà viene dal fatto che ogni volta che sto per rivolgere loro un rimprovero o una critica o un'esortazione o un consiglio, penso che anch'io da giovane mi attiravo rimproveri critiche esortazioni consigli dello stesso genere, e non li stavo a sentire. I tempi erano diversi e ne risultavano molte differenze nel comportamento, nel linguaggio, nel costume, ma i miei meccanismi mentali d'allora non erano molto diversi dai loro oggi. Dunque non ho nessuna autorità per parlare».

Il signor *Palomar* oscilla a lungo tra questi due modi di considerare la questione. Poi decide: «Non c'è contraddizione tra le due posizioni. La soluzione di continuità tra le generazioni dipende dall'impossibilità di trasmettere l'esperienza, di far evitare agli altri gli errori già commessi da noi. La distanza tra due generazioni è data dagli elementi che esse hanno in comune e che obbligano alla ripetizione ciclica delle stesse esperienze, come nei comportamenti delle specie animali trasmessi come eredità biologica; mentre invece gli elementi di diversità tra noi e loro sono il risultato dei cambiamenti irreversibili che ogni epoca porta con sé, cioè dipendono dalla eredità storica che noi abbiamo trasmesso a loro, la vera eredità di cui siamo responsabili, anche se talora inconsapevoli. Per questo non abbiamo niente da insegnare: su ciò che più somiglia alla nostra esperienza non possiamo influire; in ciò che porta la nostra impronta non sappiamo riconoscerci».

(Italo Calvino, *Palomar*, Mondadori, Milano, 1992.)

## **COMPRESIONE E ANALISI**

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

1. Sintetizza il racconto in 10 righe.
2. Spiega l'espressione "soluzione di continuità". Ti sembra appropriata all'interno di una narrazione sul rapporto fra generazioni?
3. Quali sono le due ragioni che *Palomar* prende inizialmente in considerazione per giustificare la difficoltà del dialogo fra giovani e anziani? Qual è invece la conclusione cui arriva dopo averci ragionato?
4. Descrivi il personaggio di *Palomar*, a partire dagli elementi forniti dal testo.
5. Come definiresti il linguaggio utilizzato nel racconto? Lo trovi adatto al personaggio di *Palomar*? Soffermati su aspetti quali la costruzione dei periodi, le scelte lessicali, l'uso di figure retoriche etc.

## INTERPRETAZIONE

La riflessione di Palomar ruota intorno al tema del rapporto fra le generazioni più giovani e quelle più anziane. Si tratta di un tema presente nella letteratura di tutte le epoche e particolarmente ricorrente nelle opere scritte a partire dall'avvento della rivoluzione industriale. Esponi le tue considerazioni in merito, utilizzando le conoscenze derivate dallo studio, dalle tue letture e dalle tue esperienze.

### TIPOLOGIA B1: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

#### AMBITO FILOSOFICO - Salvatore Natoli, *Sulle modalità del sentirsi felici*

*In questo saggio il professore di filosofia teoretica Salvatore Natoli riflette sull'esistenza della felicità.*

Non ci vuole molto per essere felici. Questo non significa per nulla che la felicità è una condizione facilmente raggiungibile per gli uomini, ma significa solo che non è affatto necessario che gli ingredienti, o meglio i contenuti e i motivi per cui si è felici, debbano essere inusuali, abitualmente indisponibili, in una parola, rari. In breve, la felicità può essere ritenuta eccezionale come lo stato della mente, ma non

5 è detto che debba essere eccezionale, non abbordabile, e comunque prezioso, ciò per cui ci si sente felici [...]. Si può essere a vario titolo felici e molti possono essere gli oggetti o gli argomenti che danno felicità, tuttavia, qualunque sia il contenuto che l'occasiona, si ha felicità se la mente è interamente occupata dall'oggetto verso cui muove e l'oggetto si rende congruo a tale attenzione e vi inerisce.

[...] Chi è felice non si interroga sulla sua felicità, ma semplicemente la vive. Ora, vivere la felicità

10 equivale a inglobare per intero nel proprio vissuto ciò che in un determinato momento ci rende felici. Se ciò è vero, allora si può dire che non esistono in assoluto cose, persone, in generale beni che hanno la prerogativa di rendere felici gli uomini, ma che la loro felicità dipende dal modo in cui essi si dispongono verso le cose. L'enigma, e forse anche la stessa occasionalità della felicità, risiedono in gran parte nell'indeterminatezza e nell'indeterminabilità di questa *disposizione* che molto spesso viene a

15 costituirsi negli individui indipendentemente dalla loro volontà. È infatti noto che uomini che hanno a disposizione cose rare e preziose non riescono a essere felici, e, al contrario, vi sono uomini che trovano motivi di felicità in ciò che è abbordabile da tutti. È però anche vero [...] che ciò che è abbordabile da tutti non è per tutti ragione di felicità, anzi per molti è solo motivo di noia. [...]

In questo senso, si può allora dire che non esistono cose o persone che possiedono in modo

20 inalienabile la prerogativa di dare la felicità, ma, al contrario, la felicità è il risultato di una *combinatoria* improbabile tra le disposizioni congiunturali – o almeno tali per noi – del soggetto e l'altrettanto congiunturale e momentanea capacità che gli oggetti hanno di attivarle. Quando gli uomini dicono che la felicità è fatta di istanti intendono non solo le grandi felicità, ma anche questa felicità frammentaria, forse tanto più amata quanto meno desiderata, che irrompe e svanisce, ma lascia in noi una sensazione

25 quasi di gratitudine per qualcosa che ci è stato donato senza neppure essere stato richiesto e si fissa nella soavità di un ricordo, come un'eternità. [...]

Felicità in frammenti: una soddisfazione per molti versi involontaria, ma comunque atta a riconciliare gli uomini con la vita, al di là delle sue lacerazioni. Si tratta di situazioni psicologiche, magari estemporanee però altamente istruttive per portarci dentro alla natura specifica dell'affetto, per poter 30 tratteggiare una sorta di *fisiologia* della felicità.

La felicità, considerata sotto il profilo emotivo-psicologico, la si ha quando il soggetto entra in uno stato di immedesimazione con quell'oggetto da cui in quel certo momento trae soddisfazione.

(S. Natoli, *La felicità*, Feltrinelli, Milano 2004)

#### COMPRESIONE E ANALISI

1. Riassumi questo testo, individuandone la tesi di fondo e facendo precisi riferimenti allo sviluppo argomentativo.
2. Individua gli argomenti che l'autore adduce per supportare la propria tesi.
3. Qual è la differenza fra la «grande felicità» e la «felicità frammentaria»?

#### PRODUZIONE

Elabora un commento nel quale sviluppi le tue opinioni sulle riflessioni fatte dall'autore. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

### TIPOLOGIA B2: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

#### AMBITO STORICO - Gino Strada, *La guerra piace a chi non la conosce*

Gino Strada (Sesto S. Giovanni 1948 - Rouen, 2021), medico, ha fondato l'organizzazione umanitaria *Emergency*. Il suo ultimo libro è uscito postumo.

La guerra è morti, e ancora di più feriti, quattro feriti per ogni morto, dicono le statistiche. I feriti sono il "lavoro incompiuto" della guerra, coloro che la guerra ha colpito ma non è riuscita a uccidere: esseri umani che soffrono, emanano dolore e disperazione. Li ho visti, uno dopo l'altro, migliaia, sfilare nelle sale operatorie. Guardarne le facce e i corpi sfigurati, vederli morire, curare un ferito dopo l'altro mi ha fatto capire che sono loro l'unico contenuto della guerra, lo stesso in tutti i conflitti. [...]

"La guerra piace a chi non la conosce", scrisse 500 anni fa l'umanista e filosofo Erasmo da Rotterdam. Per oltre trent'anni ho letto e ascoltato bugie sulla guerra. Che la motivazione — o più spesso la scusa — per una guerra fosse sconfiggere il terrorismo o rimuovere un dittatore, oppure portare libertà e democrazia, sempre me la trovo davanti nella sua unica verità: le vittime. (...)

C'è stato, nel secolo più violento della storia umana, un mutamento della guerra e dei suoi effetti. I normali cittadini sono diventati le vittime della guerra — il suo risultato concreto — molto più dei combattenti.

Il grande macello della Prima guerra mondiale è stato un disastro molto più ampio di quanto si sarebbe potuto immaginare al suo inizio. Una violenza inaudita. Settanta milioni di giovani furono mandati a massacrarsi al fronte, più di 10 milioni di loro non tornarono a casa. Per la prima volta vennero usate armi chimiche, prima sulle trincee nemiche, poi sulla popolazione. Circa 3 milioni di civili persero la vita per atti di guerra, altrettanti morirono di fame, di carestia, di epidemie.

Trenta anni dopo, alla fine della Seconda guerra mondiale, i morti furono tra i 60 e i 70 milioni. Quest'incertezza sulla vita o la morte di 10 milioni di persone è la misura del mattatoio che si consumò tra il '39 e il '45: così tanti morti da non riuscire neanche a contarli.

Gli uomini e le donne di quel tempo conobbero l'abisso dell'Olocausto e i bombardamenti aerei sulle città. Era l'*area bombing*, il bombardamento a tappeto di grandi aree urbane, Londra, Berlino, Dresda, Amburgo, Tokyo... Non esisteva più un bersaglio militare, un nemico da colpire: il nemico era la gente, che pagava un prezzo sempre più alto (...). E poi le bombe atomiche su Hiroshima e Nagasaki, che cambiarono la storia del mondo: l'uomo aveva creato la possibilità dell'autodistruzione.

(*Una persona alla volta*, Feltrinelli, Milano, 2022)

## COMPRESIONE E ANALISI

1. Quale tesi viene sostenuta dal fondatore di *Emergency*?
2. Quale giudizio sul Novecento viene emesso nel testo?
3. Quali immagini vengono associate alla guerra?
4. Esistono secondo quanto si ricava dal testo effetti indotti dalle guerre?
5. Quale funzione hanno i dati riportati da Gino Strada?

## PRODUZIONE

Sulla base delle parole di Gino Strada, delle tue conoscenze e della cronaca dei nostri giorni, rifletti sulla barbarie della guerra e sui suoi effetti sulle popolazioni coinvolte nelle aree dei molti conflitti ancora oggi in corso.

## TIPOLOGIA B3: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### AMBITO SOCIALE - Vanna Iori, *Giovani ed emotività*

Paura, rabbia, noia, malinconia, felicità, delusione, dolore, gelosia, aggressività, invidia, speranza fluttuano e mutano in relazione ai cambiamenti delle prospettive esistenziali di ogni singolo giovane, sulla base delle biografie personali e generazionali. Nei giovani (in quelli di oggi e forse in quelli di sempre) sono presenti tonalità emotive diverse, legate alle differenti esperienze esistenziali e ai

5 percorsi di transizione all'età adulta. Ci sono certamente inquietudini comuni ai giovani di ogni tempo: «Avevo vent'anni. Non permetterò a nessuno di dire che è la più bella età della vita», scriveva Paul Nizan<sup>1</sup> nel 1931. Ma ci sono anche trasformazioni significative legate alla propria generazione di giovani. Diverso è stato, anche storicamente, vivere la stagione della giovinezza negli anni delle guerre e delle carestie oppure nei periodi di espansione economica. Per parlare della vita emotiva

10 dei giovani di oggi occorre quindi tener conto sia delle caratteristiche tipiche della stagione giovanile iscritta nel corso della vita, sia delle connotazioni di incertezza del tempo presente, della globalizzazione e dell'attuale crisi economica. Certamente l'assenza di prospettive di lavoro e di autonomia economica mina le prospettive progettuali, la speranza e la fiducia. [...] Educare i giovani sentimenti non significa insegnare a negare le pulsioni, a tacere le emozioni, a «non pensarci», a 15 reprimere quegli stati d'animo che possono «intralciare» il corretto uso della ragione. Il compito educativo si manifesta nell'accompagnare i giovani a riservare un ruolo significativo alla vita emotiva nella loro esistenza, assumendone la responsabilità. [...] Sapere e sentire non sono dunque considerabili contrapposti o separati ma profondamente connessi nell'esistenza umana che si nutre



sempre di mente e cuore, ragione e sentimento, pathos e logos, in ogni età della vita. Una formazione che trascuri

20 le tonalità emotive (Stimmungen) (Bollnow, 2009), ossia quei moti dell'animo che coinvolgono l'esistenza consentendo ai giovani di regolare le loro relazioni con il mondo e con gli altri, finisce per destituire il senso dei sentimenti. Questa carenza educativa si ripercuote drammaticamente nella società contemporanea, poiché i sentimenti sono all'origine del pensiero e dell'etica (Nussbaum, 2004). Non si ha educazione della persona umana integrale se si trascura questa dimensione

25 fondamentale e si privilegia l'istruire sull'educare. Il predominio di un sapere volto all'utile, al calcolo, all'intelletto dimentica che «le emozioni, i sentimenti, ci fanno conoscere che cosa ci sia nel cuore e nell'immaginazione degli altri-da-noi» (Borgna, 2003, 19). [...] La frattura tra il pensare e il sentire ha prodotto giovani confusi, sempre oscillanti tra la pulsione verso il pericolo, il brivido, anche la morte, e, all'opposto, la rinuncia, il letargo, l'apatia, l'indifferenza, il vuoto interiore (Lacroix, 2002).

30 Molti ragazzi e ragazze si trovano oggi fortemente disorientati tra i messaggi contrastanti che, da un lato, sembrano incentivare la ragione, il distacco, il controllo, e persino l'indifferenza, il cinismo, la durezza di cuore davanti alle sofferenze altrui, dall'altro propongono un vero e proprio «culto delle emozioni» attraverso la velocità, le sostanze euforizzanti, l'alcol, il culto dello «sballo», i luoghi delle emozioni collettive e condivise (gli stadi, i concerti rock, le discoteche, i rave party).

(V. Iori, *I giovani e la vita emotiva*, «Educational sciences & society», 2012)

**1 Paul Nizan:** vissuto tra il 1905 e il 1940, scrittore e saggista francese, aderisce al Partito Comunista Francese, ma poi se ne allontana per divergenze politiche. Morirà in battaglia durante la Seconda guerra mondiale. *Aden Arabia* (1931), da cui è tratta la citazione riportata nel testo, è il suo libro più noto.

## COMPRESIONE E ANALISI

1. A che cosa sono dovute, secondo l'autrice, le inquietudini dei giovani di oggi? Si può pensare che sono quelle dei giovani di sempre, o diversi sono i fattori che concorrono nel tempo all'emotività giovanile?
2. Che cosa si intende per «educare i giovani ai sentimenti»?
3. Qual è la tesi dell'autrice? E in quale punto del testo si trova?
4. Ti sembra che l'autrice partecipi emotivamente a ciò che scrive? Correda la tua risposta con esempi dal testo.
5. Spiega con parole tue questa affermazione: «Non si ha educazione della persona umana integrale se si trascura questa dimensione fondamentale e si privilegia l'istruire sull'educare. Il predominio di un sapere volto all'utile, al calcolo, all'intelletto dimentica che "le emozioni, i sentimenti, ci fanno conoscere che cosa ci sia nel cuore e nell'immaginazione degli altri-da-noi"» (rr. 24-27).

## PRODUZIONE

Scrivi un commento al testo di massimo tre colonne, confutando o accettando la tesi di Vanna Iori. Dovrai mantenere un'impostazione impersonale, senza riferirti a te in particolare. (Un suggerimento: qual è la fascia di età in cui oggi si può parlare di «giovani»? Ti sembra la stessa di 50 anni fa?).

## TIPOLOGIA C1: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

### ARGOMENTO: La scienza e le donne

Ancora tutto al maschile il mondo degli studi scientifici, in particolare quando si parla di fisica. Il numero di ragazze che scelgono lauree Stem, cioè di ambito scientifico, tecnologico, ingegneristico e matematico è ancora molto basso: colpa di stereotipi culturali consolidati che impongono modelli e ruoli predefiniti. Occorre uscire dagli schemi e cominciare a pensare che il campo vastissimo della ricerca scientifica ha bisogno anche di talenti femminili.

È l'impegno che porta avanti la fisica Ersilia Vaudo Scarpetta, che da molti anni svolge le sue ricerche presso l'Esa (agenzia spaziale europea).

Dopo avere letto lo stralcio dell'intervista rilasciata dalla studiosa, esponi le tue idee sull'argomento, riflettendo sulle ragioni che ancora oggi, a tuo parere, allontanano le donne dalla scienza e facendo eventualmente riferimento anche alla tua personale esperienza.

Il passo più importante per avvicinare le ragazze alla scienza è abbattere gli stereotipi di genere che marchiano il futuro delle bambine, oltre il *merchandising* dei giochi *no sex* e la celebrazione di speciali giornate (l'Onu ha istituito per l'11 febbraio quella di donne&scienza). «Secondo l'Ocse, a 15 anni, quando devi decidere cosa fare del futuro, entrano in gioco due fattori: uno è la percezione di quello che è giusto per te e l'altro è legato alle aspettative dell'ambiente. E ci sono tre volte più aspettative che un ragazzo faccia ingegneria rispetto ad una ragazza. Insomma la scienza è un *boy club*: con una fetta di donne che fa biologia e medicina e pochissime che scelgono le materie più tecniche».

(E. Griglié, *I robot preferiscono le ragazze*, in "La Stampa", 23 maggio 2018)

## **TIPOLOGIA C2: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SUTEMATICHE DI ATTUALITÀ**

«Siamo un Paese straordinario e bellissimo, ma allo stesso tempo molto fragile. È fragile il paesaggio e sono fragili le città, in particolare le periferie dove nessuno ha speso tempo e denaro per far manutenzione. Ma sono proprio le periferie la città del futuro, quella dove si concentra l'energia umana e quella che lasceremo in eredità ai nostri figli. C'è bisogno di una gigantesca opera di rammendo e ci vogliono delle idee. [...] Le periferie sono la città del futuro, non fotogeniche d'accordo, anzi spesso un deserto o un dormitorio, ma ricche di umanità e quindi il destino delle città sono le periferie. [...] Spesso alla parola "periferia" si associa il termine degrado. Mi chiedo: questo vogliamo lasciare in eredità? Le periferie sono la grande scommessa urbana dei prossimi decenni. Diventeranno o no pezzi di città?».

(da Renzo Piano, *Il rammendo delle periferie*, "Il Sole 24 ore", 26 gennaio 2014 - traccia maturità 2014)

La citazione proposta ragiona sul problema delle periferie urbane, indebolite da investimenti mancati o insufficienti. Rifletti su questa tematica e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue idee personali e alla tua sensibilità.

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

# GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

CANDIDATA/O \_\_\_\_\_

## INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA

(MAX. PUNTI 60)

	1 2 3 4	5 - 6 - 7 - 8	9-10-11	12-13-14-	15	PUNTEGGI O CANDIDAT O
<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</b>	<b>8-9-10</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</b>	<b>6-7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12-13</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</b>	<b>5-6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</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 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 -9</b>	<b>10</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 -10</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

**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>	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

**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. 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	13-14	
<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

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 OSPITALITA'ALBERGHIERA-AGRICOLTURA e SVILUPPO RURALE-SERVIZI COMMERCIALI

VVRH01050X: Corso Serale - VVRH01001G: Casa Circondariale

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

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

## IP17 – ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA – Bar, Sala e Vendita

Codice ATECO I56

**NUCLEO 1:** *Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.*

### TIPOLOGIA B

**Il cliente e gli stili di alimentazione**

**Documento 1 "Cosa mettiamo sulla tavola?"**

Come è cambiato il nostro modo di mangiare negli ultimi vent'anni? Per trovare una risposta a questa domanda, un gruppo di ricercatori ha recuperato 325 studi rappresentativi di quasi il 90% della popolazione mondiale e riconducibili al periodo compreso tra il 1990 e il 2010. Obiettivo: **valutare il consumo di dieci alimenti e nutrienti considerati sani** (cereali integrali, frutta, verdura, pesce, frutta secca, legumi, latte, fibre alimentari, grassi polinsaturi e fonti vegetali di omega3) e **di sette etichettati come "cibo spazzatura"** (bevande zuccherate, grassi saturi, grassi trans, salumi, sodio e colesterolo), secondo quelli che sono anche i raggruppamenti su cui si basano i principali indici di valutazione di una dieta. Le abitudini alimentari sono state valutate tenendo anche conto del Paese cui la ricerca faceva riferimento, all'età media e al sesso del campione preso in esame e al reddito medio nazionale. È emerso come i modelli alimentari siano migliorati nei Paesi ad alto reddito e peggiorati tra i cittadini meno abbienti degli stati africani e asiatici: dove ancora oggi il **riso** e le **patate** costituiscono spesso l'unico alimento di una giornata. In valore assoluto i maggiori progressi sono stati evidenziati all'interno del ceto medio: consapevole di dover essere più attento a cosa porta sulla tavola.

Finora, parlando di malnutrizione, si faceva riferimento soprattutto alla **sicurezza alimentare** e al **deficit di micronutrienti** nelle aree meno abbienti del mondo. Adesso, invece, le priorità sono in evoluzione e riguardano l'**epidemia di malattie croniche non trasmissibili**, di recente documentata anche dall'**Organizzazione Mondiale della Sanità**: 38 milioni i morti nel mondo ogni anno. Nell'ultimo documento, pubblicato su **The Lancet Global Health**, gli autori della ricerca scrivono che «entro il 2020 il **75% di tutti i decessi che si registrano nel mondo avrà come causa principale le scelte alimentari errate compiute negli ultimi anni**». Dal 1990 a oggi l'aumento del consumo di alimenti poco salutari è stato di gran lunga superiore alla diffusione di cibi ritenuti in grado di migliorare le condizioni generali di salute di un individuo. Un'ulteriore conferma giunge da uno studio pubblicato sul **New England Journal of Medicine**: in 181 Stati su 187 i **consumi di sale** sono quasi doppi rispetto a quelli consigliati dall'Oms, con un aumento del rischio cardiovascolare.

Ma vista la mole di dati e la loro eterogeneità - dovuta all'ampio periodo di osservazione e alle diversità tra i vari Paesi considerati -, non tutto ciò che è emerso dal lavoro è da buttare. «Le differenze tra Stati riflettono la disponibilità dei 17 alimenti o nutrienti considerati più che le scelte individuali - afferma Carlo La Vecchia, docente di epidemiologia all'Università Statale di Milano -. Alcuni dei punteggi più alti sono giunti da Paesi a basso reddito: segno che la **dieta mediterranea** rimane l'arma più efficace per prevenire diverse malattie croniche»

<https://www.fondazioneveronesi.it/magazine/articoli/alimentazione/ecco-come-sta-cambiando-la-dieta-nel-mondo>

**Documento 2 "Dieta Mediterranea: dieta sana e sostenibile"**

Come dimostrato dalle evidenze scientifiche, ad oggi la Dieta Mediterranea (DM) rappresenta un vero e proprio modello di dieta sana e sostenibile, in grado di anteporsi come fattore determinante di prevenzione, contrastando il rischio di insorgenza di importanti patologie croniche come diabete, ipertensione arteriosa ed obesità.

Contestualmente la DM si presenta anche come modello di dieta sostenibile con i suoi effetti positivi in ambito ambientale ed economico; le produzioni agricole e agroalimentari, infatti, insieme alla tradizione culinaria da un lato assicurano la qualità dal punto di vista organolettico e, dall'altro, garantiscono il rispetto di criteri etici e ambientali.

Purtroppo, negli ultimi anni, si è avuto un graduale abbandono del regime dietetico "mediterraneo" a vantaggio di stili alimentari meno salutari e le cause sono da ricercare nell'aumentata accessibilità al cibo, nell'aumentata mobilità delle persone e nella "velocizzazione" delle attività quotidiane che si è tradotta - sempre più frequentemente - in una diffusa abitudine a consumare pasti fuori casa, riducendo i tempi dedicati alla pausa pranzo e alla preparazione stessa dei pasti.

Il ricorso alla dieta mediterranea non solo apporta un miglioramento delle condizioni di salute della popolazione ma, come già detto, si propone come modello di nutrizione sostenibile e nel contesto del quadro produttivo, con i suoi prodotti tipici diventa espressione della storia e della cultura la cui riscoperta rappresenta un'importante occasione per sottrarsi alla omologazione delle abitudini alimentari, salvaguardando così la biodiversità alimentare. Inoltre, il concetto di adeguatezza nutrizionale ben si coniuga con la dieta mediterranea che, attraverso un sano profilo di grassi, bassa percentuale di carboidrati, basso indice glicemico, alto contenuto di fibre alimentari, composti antiossidanti ed effetti anti- infiammatori, riduce il rischio di insorgenza di alcune patologie, come il cancro e malattie cardiovascolari.

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

In occasione dell'annuale convegno organizzato dalla Società Italiana di Cardiologia la direzione del convegno commissiona alla tua azienda l'organizzazione del servizio ristorativo dell'evento. Il convegno prevede la partecipazione di circa 100 ospiti del settore sanitario e affronterà il tema del ruolo del vino all'interno della dieta mediterranea, grazie anche al patrocinio offerto da alcune aziende vinicole del territorio, che ha permesso la realizzazione dell'evento.

Considerato il contesto analizzato, il candidato svolga le seguenti consegne:

- A) Organizzare un buffet di esposizione per la promozione dei vini delle aziende patrocinanti, descrivendo la zona di produzione e le proprietà nutrizionali ed organolettiche di due vini a marchio tipici del territorio.
- B) Predisporre un servizio ristorativo per gli ospiti dell'evento, durante la pausa del convegno, tenendo in considerazione, per la scelta delle proposte, pietanze che valorizzino i criteri della dieta mediterranea e prestino attenzione ai concetti di equilibrio nutrizionale e della sostenibilità nell'ambito della ristorazione.
- C) Proporre una bevanda miscelata, da offrire agli ospiti come aperitivo, che rappresenti il tema del convegno, motivando sinteticamente la scelta effettuata.
- D) Definire per l'azienda un'analisi **SWOT** determinando quali possano essere
  - I punti di Forza (**Strengths**) e i punti di Debolezza (**Weaknesses**), fattori interni all'azienda
  - e le Opportunità (**Opportunities**) e le Minacce (**Threats**), fattori esterni all'azienda.

---

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito l'accesso ad internet.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.



# GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

<i>INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)</i>	<i>Punti fino a un max di</i>	<i>DESCRITTORI</i>	<i>PUNTEGGIO OTTENUTO</i>
<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	
<b>CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)</b>	0.5	Il candidato si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	
	1-1.5	Il candidato si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	
	<b>2</b>	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	
	<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>		

Commissari

Il Presidente

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

## Allegato A

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

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

Commissari

Il Presidente

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

PROGETTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
FASCICOLI DEGLI STUDENTI INTERNI ED ESTERNI
VERBALE ULTIMO SCRUTINIO
GRIGLIA VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO
PROGRAMMI SVOLTI DEGLI INSEGNAMENTI
O.M. n. 55 del 22/03/2024
PTOF (sito web della scuola)
<b><i>Allegati al Documento del 15 maggio</i></b>
Allegato n°1 Elenco candidati
Allegato n°2 Tabella credito terzo e quarto anno
Allegato n°3 Curricolo orientamento
Allegato n°4 – Documentazione riservata