



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

Settore Servizi - Indirizzi:

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

VVRH01050X: Corso Serale - VVRH01001G: Casa Circondariale

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

www.ipseoagagliardi.edu.it



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(art. 5-c. 2 - Regolamento sugli esami di Stato D.P.R. n. 323 del 23.07.1998; ai sensi dell'art. 17, comma 1, Dlgs 62/2017; art.10 O.M. 55/2024)

Anno Scolastico 2023/2024

CLASSE V SEZIONE C

ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Arte Bianca e Pasticceria

Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno

Approvato con delibera del Consiglio di Classe del 10 Maggio 2024

Docente coordinatore di classe: prof.ssa PUGLIESE SERAFINA



ELENCO DOCENTI

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

Docente	Insegnamenti	Firma del Docente
PUGLIESE SERAFINA	Lingua e Letteratura Italiana	<i>Georgina Pugliese</i>
PUGLIESE SERAFINA	Storia	<i>Georgina Pugliese</i>
RINALDO ANGELA	1 ^a Lingua Straniera – Inglese	<i>Angela Rinaldo</i>
DEAN REBECCA MARY	Conversazione Madrelingua – Inglese	<i>Ru Dean</i>
DOTRO CATERINA	2 ^a Lingua Straniera – Francese	<i>Dotro</i>
ROBERTINI FRANCESCO	Matematica	<i>Francesco Robertini</i>
DE VITO RAFFAELE*	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<i>Raffaele De Vito</i>
PATANIA MARIA*	Diritto e Tecniche Amministrative	<i>Maria Patania</i>
RIZZO ANTONIO*	Laboratorio Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita	<i>Antonio Rizzo</i>
CERAVOLO FRANCESCO*	Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria	<i>Francesco Ceravolo</i>
RINALDO ANGELA	Inglese Tecnico	<i>Angela Rinaldo</i>
DEAN REBECCA MARY	Conversazione Lingua Inglese	<i>Ru Dean</i>
COSMANO PAOLA	Scienze Motorie e Sportive	<i>Paola Cosmano</i>
DIDIANO VITTORIA	Religione	<i>Vittoria Didiano</i>
PUGLIESE SERAFINA	Referente – Educazione Civica	<i>Georgina Pugliese</i>
PUGLIESE SERAFINA	Coordinatrice della Classe	<i>Georgina Pugliese</i>

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

Consiglio di Classe	Pag. 2
Presentazione dell'istituto	Pag. 4
Profilo "Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"	Pag. 5
Relazione Classe	Pag. 9
Quadro orario 5°anno	Pag. 10
Variazione del Consiglio di Classe nel Triennio	Pag. 10
Excursus storico della classe - Descrizione situazione in ingresso della classe al IV anno	Pag. 11
Elenco dei candidati interni (All. n° 1)	Pag. 11
Credito scolastico- Credito scolastico relativo al Terzo e al Quarto anno (All.n°.....) Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017 e art.11.om 55/24	Pag. 12
Strategie e metodi di insegnamento	Pag. 12
Attività di recupero	Pag. 13
Verifica e valutazione	Pag. 14
Descrizione schede singoli insegnamenti Area generale	Pag. 15
Descrizione schede singoli insegnamenti Area di indirizzo	Pag. 40
Uda Strategica	Pag. 73
Educazione Civica	Pag. 88
Educazione Civica a.s. 21/22	Pag. 89
Educazione Civica a.s. 22/23	Pag. 92
Educazione Civica a.s. 23/24	Pag. 95
Griglia di valutazione di Educazione Civica	Pag. 96
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	Pag. 98
Relazione tutor PCTO	Pag. 99
Iniziative complementari e/o integrative	Pag. 100
Prove Invalsi	Pag. 100
Attività propedeutiche all'esame di stato	Pag. 101
Simulazione della Prima Prova	Pag. 102
Griglie di valutazione 1^ prova utilizzate per la correzione	Pag. 106
Simulazione della Seconda Prova	Pag. 110
Griglia di valutazione 2^ prova utilizzata per la correzione	Pag. 113
Griglia di valutazione del colloquio all. A OM 55/24	Pag. 114
Documenti a disposizione della Commissione	Pag. 115

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

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

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

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

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

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

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

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

-Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa

-Bar, Sala e Vendita: Convivier

-Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno

-Esperto di Servizi Alberghieri e Promozione Turistica

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

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

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

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

PROFILI DI USCITA DEI PERCORSI

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

G01: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

G02: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

G03: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

G04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro

G05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

G06: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

G07: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

G08: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

G09: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

G10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

G11: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

G12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

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

PROFILO UNITARIO

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

ANALISI DEL TERRITORIO

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

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

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

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

DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA

ESPERTO DELLA PRODUZIONE DI PRODOTTI DOLCIARI E DA FORNO

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

L'Esperto della produzione di prodotti dolciari e da forno è in grado di applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Applica criteri di pianificazione del proprio lavoro operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali. Opera generalmente in

un contesto artigianale, svolge lavorazioni sia di tipo manuale sia attraverso l'utilizzo di macchinari tradizionali e moderni.

E' in grado di apportare variazioni personali ai prodotti in funzione all'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.

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

Interviene sull'intero processo che va dalla ricezione e immagazzinamento delle materie prime, alla conservazione del prodotto finito.

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

La formazione completa del Professionista sarà garantita dalla fusione delle competenze di indirizzo con quelle dell'area comune, quest'ultime mireranno ad arricchirne il background culturale e a favorirne lo spirito di solidarietà e sussidiarietà indispensabili nella società civile. Il Diplomato usufruirà, da parte dell'IPSEOA di una formazione continua dettata dalla sinergia con l'imprenditoria di settore del territorio, indispensabile fattore per rendere efficace oltre che flessibile l'intervento formativo.

Correlazione con le 11 competenze d'indirizzo

IND01 – Livello QNQ 4

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

IND02– Livello QNQ 4

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

IND03– Livello QNQ 4

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

IND04– Livello QNQ 4

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

IND05– Livello QNQ 3/4

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

IND06– Livello QNQ 3/4

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

IND07– Livello QNQ 4

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

IND08– Livello QNQ 3/4

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

IND09– Livello QNQ 3/4

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

IND10– Livello QNQ 4

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

IND11– Livello QNQ 4

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

CODICI ATECO

I 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.10.3 Gelaterie e Pasticcerie

C. ATTIVITÀ' MANUFATTURIERE

10 INDUSTRIE ALIMENTARI

10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei

10.71 Produzione di pane, prodotti di pasticceria freschi

10.71.10 produzioni di panetteria freschi

10.71.20 produzione di pasticceria fresca

NUP

6.5.1.3 Pasticceri, gelatai e conservieri artigianali

6.5.1.2.1 Panettieri

QUADRO ORARIO

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

RELAZIONE SULLA CLASSE

Presentazione classe

La classe VC Arte Bianca e Pasticceria è formata da 13 alunni , 8 maschi e 5 femmine provenienti tutti dalla IV C dello stesso. 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 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 hanno consentito un contatto diretto con il mondo del lavoro, favorendo la loro crescita umana e professionale.

Gli studenti hanno manifestato un interesse altalenante e un impegno non sempre continuo: alcuni studenti hanno avuto un percorso scolastico lineare e non hanno mai riportato debiti formativi nella loro carriera scolastica, mentre altri hanno alternato periodi di impegno ed interesse a momenti di passività durante il dialogo educativo. Nel corso del triennio, la classe si è distinta per l'interesse avuto durante tutti i progetti, curriculari e non, che sono stati loro proposti, dimostrando impegno, partecipazione e puntualità, riportando spesso anche riconoscimenti e successi che hanno sicuramente influito sulla loro crescita personale e sociale.

Partecipazione e comportamento

Sotto il profilo comportamentale, gli studenti si sono sempre dimostrati corretti, educati e rispettosi dei ruoli e delle regole scolastiche. Fra di loro sin dall'inizio vi è stato un buon affiatamento, nonostante provenissero da bienni differenti, favorendo la formazione di un gruppo classe che ha fatto da traino, riproducendo un clima dentro di essa sempre sereno. Bisogna mettere in evidenza, per alcuni alunni, la mancanza di motivazione in quasi tutte le attività didattiche proposte dai docenti in classe

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, se non del tutto assenti, 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, ma hanno seguito con impegno e coinvolgimento le attività pratiche ottenendo risultati positivi.

Per quanto riguarda i risultati raggiunti in termini di conoscenza dei contenuti e di abilità acquisite nelle singole discipline, si può individuare due fasce di livello una che comprende gli allievi rispettosi dei tempi delle consegne sia in classe che a casa mantenendo un atteggiamento responsabile e raggiungendo profitto scolastico più che buono; una seconda fascia che raggruppa gli studenti che hanno maturato conoscenze modeste e settoriali a causa, soprattutto, di una frequenza e un impegno nelle attività didattiche discontinuo che ha consentito loro di colmare solo in parte le lacune pregresse e di raggiungere, in determinate discipline.

Nel corso del triennio è da evidenziare una discreta crescita nel processo di maturazione generale dal punto di vista culturale, 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, coinvolgendo in più occasioni anche le famiglie. 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 tutti gli allievi hanno raggiunto gli obiettivi generali trasversali.

QUADRO ORARIO V ANNO

INSEGNAMENTI	Ore previste	Ore Effettuate	Ore da svolgere
AREA COMUNE			
RELIGIONE	33	26	4
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	132	110	15
STORIA	66	50	10
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	66	48	8
MATEMATICA	99	83	10
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	66	36	7
AREA D'INDIRIZZO			
SECONDA LINGUA STRANIERA – FRANCESE	99	72	9
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	132	89	16
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	66	32	10
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	231	158	22
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	99	73	11
INGLESE TECNICO	33	29	4
TOTALE	1056 *		
EDUCAZIONE CIVICA	33	29	4

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

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

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

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

CLASSE IV sez. C (13 alunni) Arte Bianca e Pasticceria

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

EXCURSUS STORICO DELLA CLASSE

Numero totale allievi	13 alunni
Provenienza da classi diverse	//
Provenienza da altri Istituti	//

Certificazioni (H)	//
DSA	//
BES	//
Ripetenti classi quinte	//
Lingue straniere	Francese <input type="checkbox"/> x Inglese <input type="checkbox"/> x

ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI

ALLEGATO 1*

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

CREDITO SCOLASTICO

(ai sensi dell'allegato A del d.lgs. n.62 del 13 aprile 2017, Gazzetta Ufficiale n.112 del 16 maggio 2017, all'art.26). OM 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 del 22/3/23.

TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

Allegato A

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

CREDITO SCOLASTICO RELATIVO AL 3° E 4° ANNO

ALLEGATO N 2

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

STRATEGIE E METODI DI INSEGNAMENTO

Nell'operare un bilancio complessivo del percorso formativo degli studenti della classe è evidente come la sinergia 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	MODALITÀ DI RECUPERO
Con verifiche scritte e orali	Da febbraio a maggio 2024	CORSO DI RECUPERO
Altre discipline	Secondo quadrimestre	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

STRUMENTI DI LAVORO

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

VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La **valutazione** è stata di tipo:

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

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

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

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

VALUTAZIONE DI PROFITTO	VALUTAZIONE DI COMPETENZE
--------------------------------	----------------------------------

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

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

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

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

AREA GENERALE

DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

ASSE CULTURALE	Linguistico
INSEGNAMENTO	Lingua e Letteratura Italiana
Docente	Pugliese Serafina
Libro di testo adottato	Codice Letterario vol. 3 M. Sambugar – G. Salà Ed. La Nuova Italia

UDA n°1 CULTURA E LETTERATURA TRA OTTOCENTO E PRIMO NOVECENTO

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'asse culturale di riferimento: G2 (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 riferita al quinto anno– Livello QNQ 4

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

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

- 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: Italiano, Storia

<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo. - Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali. - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e inizio '900 -Conoscere il significato di: positivismo -Naturalismo ,Verismo e Scapigliatura e Avanguardie 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare ed interpretare testi letterari e non letterari - Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi -Argomentare una propria idea su una tematica specifica con motivazione valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. -Gestire una relazione, un rapporto una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali. -Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produrre diverse forme di scrittura anche di tipo argomentativo e realizzare forme di scrittura intertestuale (sintesi e parafrasi) utilizzando un lessico appropriato, specialistico/professionale in base ai vari contesti - Comprendere ed interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere ,contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento - Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura del XIX e XX sec. orientatosi fra autori e testi opera collegamenti ed individuando spunti e riflessioni. - Argomentare e gestire le informazioni, le conoscenze e le esperienze fatte ,in riferimento all'ambito personale e/o professionale. _ Pianificare e saper esporre un intervento in modo chiaro ,logico e coerente rispetto a: contenuti personali ,contenuti di studio ,relazioni tecniche e professionali.
<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'età del Positivismo: il Naturalismo e il Verismo - Il Positivismo e la sua diffusione - Il Naturalismo francese E. Zola - Il Verismo italiano - G. Verga: vita e opere, contesto culturale e pensiero <p>Opere: <i>I Malavoglia "temi e trama";</i> <i>Mastro don Gesualdo temi e trama "La morte di Gesualdo";</i> <i>Da Vita dei campi lettura e comprensione "Rosso Malpelo"</i> <i>Da novelle rusticane lettura e comprensione "La roba"</i> <i>La Scapigliatura</i></p>		
<p>Compito prodotto: analisi di un testo narrativo. Comprensione e commento dei testi (prosa e poesia)</p>		

UDA n°2 IL DECADENTISMO EUROPEO E ITALIANO

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'asse culturale di riferimento:G2 (*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 culturali
- Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi.
- _ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali ,scientifici, economici, e professionali).

Discipline concorrenti: italiano e 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 del primo Novecento.
- _ Conoscere criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e documentazione.

Abilità:

- Analizzare ed interpretare testi letterari e non ,individuando il tema e le caratteristiche del genere e con riferimento al periodo culturale.
- Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi.
- _ Saper collegare tematiche letterarie e fenomeni della contemporaneità.

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 testi letterari e non di varia tipologia e genere, contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento.

Contenuti:

- **Il Decadentismo:** caratteristiche del decadentismo europeo
- il Decadentismo italiano
- **Giovanni Pascoli:** Vita opere e contesto culturale
- il pensiero e la poetica
- la poesia. Il linguaggio pascoliano “ Il mito del fanciullino”

<p>Opere: Mirycae Poesie: da Myricaie :<i>Lavandare, X agosto</i> <i>Da I canti di Castelvecchio “ Il gelsomino notturno”</i> - G. D’Annunzio: Vita opere, l’autore ed il suo tempo. Pensiero: Simbolismo, Estetismo e Superuomo. Opere: <i>Il Piacere la struttura del romanzo, la vicenda e il sistema dei personaggi”;</i> -<i>Alcyone La pioggia nel pineto”</i> _ Italo Svevo :vita opere , il pensiero e la poetica <i>Il romanzo.: Una vita , Senilità</i> <i>La coscienza di Zeno : lettura e comprensione : I ‘ultima sigaretta</i> Luigi Pirandello: vita e opere; il pensiero e la poetica <i>Il romanzo “Il fu Mattia Pascal”</i> <i>Lettura antologica “il treno ha fischiato”</i></p>
<p>Compito prodotto: analisi di un testo poetico Esercitazioni di produzione di testi (espositivi, argomentativi comprensione del testo e commento di testi letterari)</p>

UDA n°3 LA LIRICA ITALIANA DEL PRIMO NOVECENTO		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell’asse culturale di riferimento: G2(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 comunicativi		
Discipline concorrenti: Italiano e Storia		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: - Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d’indirizzo. - Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano del primo Novecento	Abilità: -Analizzare ed interpretare testi letterari e non letterari -Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi.- Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione	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 testi letterari e non di varia tipologia e genere ,contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento.

	italiana tenendo conto anche dello scenario europeo	
Contenuti: Le Avanguardie Filippo Tommaso Marinetti G. Ungaretti: la vita e le opere ; il pensiero e la poetica Il Porto sepolto Allegria di naufraghi Testi Da Il porto sepolto. Veglia e Fratelli Da L'allegria: Mattina , Soldati La poesia italiana tra le due guerre: Ermetismo e Neorealismo Eugenio Montale: la vita e le opere ; il pensiero e la poetica Gli ossi di seppia Spesso il male di vivere Merigiare pallido e assorto		
Compito prodotto: analisi di un testo narrativo Comprensione e commento dei testi (prosa e commento)		

UDA n°4 LA NARRATIVA DELLA PRIMA META' DEL NOVECENTO AI NOSTRI GIORNI		
UDA ORDINARIA		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: G2(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: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: - Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo. - Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario	Abilità: -Analizzare ed interpretare testi letterari e non letterari -Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di	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 testi letterari e non di varia tipologia e genere

italiano della meta del '900 ai nostri giorni	autori diversi	, contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento.
Contenuti <ul style="list-style-type: none"> - Primo Levi : vita e opere : il pensiero e la poetica - Se questo è un uomo - Pier Paolo Pasolini : vita e opere ; il pensiero e la poetica - Umberto Eco : vita e le opere ; il pensiero e la poetica - Roberto Saviano: letture scelte da Gomorra 		
Compito prodotto: analisi di testo poetico		

UDA TRASVERSALE: METODI, TESTI ED ESERCIZI DI SCRITTURA	
COMPETENZE LETTERARIE DI BASE –SCRITTURE PROFESSIONALI - PRODUZIONI SCRITTE PER L'ESAME DI STATO-SIMULAZIONE INVALSI	
Competenze INTERM. livello 4 QNQ	N°2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. N°7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete anche in lingua straniera.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. • Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore di riferimento. • Acquisire padronanza del mezzo linguistico sia nella ricezione che nella produzione orale e scritta, adeguando lessico e registro a situazioni e destinatari. • Applicare strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere. • Applicare tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta, anche in ambito professionale. • Selezionare e ricavare informazioni da testi argomentativi, e/o descrittivi per documentarsi su un argomento specifico. • Scrivere testi di forma diversa sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato. • Comprendere il senso profondo del brano, estraendolo dalla contingenza storica (e comunque riferendosi al contesto culturale in modo sintetico), anche in relazione all'opera complessiva dell'autore. • Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi, anche in preparazione della prima prova dell'Esame di Stato. • Realizzare semplici testi multimediali su tematiche di studio e professionali. • Redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore di • indirizzo; • Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti, anche professionali; • Conoscere gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere. • Conoscere le caratteristiche stilistiche metriche e retoriche di testi poetici e peculiarità narratologiche di testi narrativi. • Conoscere gli strumenti dell'analisi interpretativa.
TIPOLOGIA A contenuti	ANALISI E COMMENTO INTERPRETAZIONE DI TESTI LETTERARI Il testo narrativo. Le componenti del testo narrativo. Elementi di narratologia Il narratore. Il narratorio. Focalizzazione. Fabula ed intreccio Il sistema dei personaggi. I luoghi ed i tempi. I Generi della narrazione. Il testo poetico. Definizione di poesia Il verso poetico. Strofe, schemi e rime I Legami fonici; Iperbati e enjambement. Figure retoriche. I generi della poesia. Parafrasi: riassuntive, puntuali ed interpretative. Esempi di analisi guidate ed individuali di testi narrativi e di testi poetici da fine '800 ai giorni nostri.

METODOLOGIA	Si mirerà ad ottenere la comprensione degli snodi testuali e dei significati e la capacità di interpretare e far "parlare il testo" oltre il suo significato letterale; il testo verrà posto in relazione con l'esperienza formativa e personale dello studente e collocato in un orizzonte storico e culturale più ampio; nell'analisi e nel commento lo studente dovrà utilizzare un lessico insieme puntuale ed efficace, che vada oltre quello abitualmente adoperato in un discorso orale.
TIPOLOGIA B ABILITÀ'	ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO <ul style="list-style-type: none"> • Affinamento di abilità di lettura e scrittura di testi argomentativi e persuasivi • Acquisizione di tecniche di scrittura • Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione
CONTENUTI	Letture di testi argomentativi, espositivi, interpretativi e di varia tipologia . Costruzione di testi coerenti e coesi; esercitazioni per accrescere la capacità nell'uso dell'interpunzione e la padronanza di un bagaglio lessicale adeguato per uno studente del quinto anno. Sperimentazione di tecniche di scrittura argomentativa.
TIPOLOGIA C	RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ
SCRITTURA PROFESSIONALE	
ABILITÀ'	Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
CONTENUTI	Scrittura professionale Relazioni tecniche Ricette, menu. Curriculum vitae. La lettera di presentazione. Il colloquio di lavoro.
EVIDENZE	Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi interpretativa ed esplicativa) utilizzando un lessico appropriato, specialistico e adeguato ai vari contesti.
STRUMENTI	Libro di testo, materiale fornito dall'insegnante, strumenti multimediali.
SIMULAZIONE PROVE INVALSI	<ul style="list-style-type: none"> • Rispondere a domande su testi anche dal contenuto astratto o lontano dall'esperienza degli studenti. • Individuare in maniera autonoma le informazioni richieste anche quando non siano in posizioni salienti del testo, in presenza di molteplici informazioni fortemente concorrenti. • Individuare le informazioni richieste anche se presentate in forma parafrastica, in una riscrittura che mantiene col testo soltanto legami di senso. • Ricostruire l'ordine cronologico di azioni o eventi presentati nel testo in altro ordine, operando inferenze a partire da una rappresentazione globale del testo. • Mettere a confronto e ricostruire il significato globale in testi argomentativi, distinguendo i punti di accordo e quelli di disaccordo. • Riconoscere le variazioni di registro che caratterizzano le parti di un testo e distinguono i tipi di linguaggio. • Riconoscere le figure retoriche e i procedimenti stilistici anche nel testo poetico. • Svolgere compiti su fenomeni grammaticali complessi, anche in passaggi testuali, particolarmente densi sul piano informativo ed elaborati sul piano strutturale.
VERIFICHE:	Esercizi di applicazione ed analisi in classe e a casa, produzione di testi di vario genere, scrittura creativa e prove semi-strutturate. Analisi testuali.

ASSE CULTURALE	STORICO-SOCIALE
INSEGNAMENTO	STORIA
Docente:	PUGLIESE SERAFINA
Libro di testo adottato	DOMANDE ALLA STORIA TR Vol.5 Ronga, Gentile

UDA n°1 L 'Italia si affaccia al Novecento
UDA ORDINARIA (disciplinare)
Competenze dell'asse culturale di riferimento: G03 (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Riconoscere gli aspetti geografici ,ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropologico, le connessioni con le strutture demografiche ,economiche ,sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

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		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: - Le principali 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. -Gli aspetti caratterizzanti la storia del Novecento: industrializzazione; limiti dello sviluppo, nuovi soggetti e movimenti.	Abilità: - Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nella area geografica di riferimento. - Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento, e gli intrecci con alcune variabili demografiche e culturali. -Individuare le connessioni fra Belle époque, la scienza l'economia e la tecnologia. -Padroneggiare la terminologia storica.	Evidenze: -Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale. _ Riconoscere in vari contesti le trasformazioni geopolitiche ,economiche ,sociali e culturali intervenuti nel tempo. -individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.
Contenuti Le radici sociali ed ideologiche del Novecento -La società di massa -l'antisemitismo alla fine dell'Ottocento _ Suffragette e femministe La Belle Epoqué e L'età giolittiana in Italia; L'età giolittiana Successi e sconfitte della politica giolittiana		
Compito prodotto: prova strutturata Verifica :esposizione orale		

UDA n°2 PRIMA GUERRA MONDIALE E RIVOLUZIONE RUSSA

UDA ORDINARIA
Competenze dell'asse culturale di riferimento: G03 (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Riconoscere gli aspetti geografici ,ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropologico, le connessioni con le strutture demografiche ,economiche ,sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
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: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i>

• *Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali*

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. --- Conoscere le cause e le fasi iniziali della guerra. _ Conoscere le fasi finale del conflitto e la trattative di pace. _ Conoscere le fasi della rivoluzione di Ottobre , dalla caduta dello zar al ruolo di Lenin. -Conoscere le rivoluzioni del 1917. -Conoscere la guerra civile e la nascita dell'organizzazione dell' URSS. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare cause ed effetti degli eventi storici. _ Analizzare le conseguenze geopolitiche della grande Guerra. -Comprendere le conseguenze del trattato di pace. Trarre informazioni da fonti,visualizzazioni grafiche e cartografiche ,schematizzazioni e mappe.- Comprendere il cambiamento sociale ,economico e politico rappresentato dalla Rivoluzione russa nella società del Novecento 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere in vari contesti le trasformazioni geopolitiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo
--	--	--

<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> . La prima guerra mondiale. Le cause della guerra. Dalla guerra occasionale alla guerra di posizione L'Italia in guerra, la grande guerra Dalla svolta del 1917 alla conclusione del conflitto. I trattati di pace . La rivoluzione russa e lo stalinismo L'impero russo La rivoluzione del 1917 La nascita dell'URSS e la guerra civile La nuova politica economica L'affermazione di Stalin
--

Compito prodotto: verifica orale

UDA n°3 Gli anni venti in Europa e negli Stati Uniti
UDA ORDINARIA

<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: G03 (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Riconoscere gli aspetti geografici ,ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropologico, le connessioni con le strutture demografiche ,economiche ,sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>		
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche culturali e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>		
<p>Discipline concorrenti: Storia, Italiano, Diritto e Religione</p>		
<p>Competenze di cittadinanza: <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></p>		
<p>Conoscenze: - Conoscere le conseguenze economiche e sociali della grande guerra. - Conoscere i regimi autoritari che si affermano in Europa. -Conoscere l'ascesa economica e politica degli Stati Uniti. _conoscere il crollo della borsa di Wall Street e la grande depressione. Conoscere il New Deal di Roosevelt</p>	<p>Abilità: - Individuare cause ed effetti degli eventi storici - Riflettere sulla complessità dei regimi totalitari, analizzando cause ed eventi che hanno portato alla loro creazione. -Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. -Organizzare le informazioni. -Argomentare su conoscenze e concetti appresi usando il linguaggio della disciplina.</p>	<p>Evidenze: - Collocare nello spazio e nel tempo, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, eventi strutturali, affrontati e presentarli utilizzando un lessico specifico</p>
<p>Contenuti . La crisi del dopoguerra in Europa I problemi del dopo guerra Il dopo guerra in Italia e il biennio rosso Il dopo guerra in Germania . La crisi del 1929 Gli anni ruggenti negli Stati Uniti Il New Deal La ripercussione della crisi in Europa</p>		
<p>Compito prodotto: prova strutturata</p>		

UDA n°4 Mussolini e Hitler : una relazione pericolosa La seconda guerra mondiale

<p>UDA ORDINARIA</p>
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: G03 (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Riconoscere gli aspetti geografici ,ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropologico, le connessioni con le strutture demografiche ,economiche ,sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4</p>

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 la crisi economica e sociale postbellica.
 -Conoscere il biennio rosso.
 - Conoscere le tappe dell'ascesa di Mussolini.
 -Conoscere gli aspetti del regime e l'organizzazione dello stato fascista.
 -Conoscere le vicende relative alla repubblica di Weimar.
 -Conoscere l'organizzazione dello stato nazista e la propaganda-

Abilità:

- Individuare cause ed effetti degli eventi storici
 - Riflettere sulla complessità dei regimi totalitari, analizzando cause ed eventi che hanno portato alla loro creazione.
 -Saper collocare nello spazio e nel tempo Gli eventi storici trattati.
 -cogliere analogie e differenze fra gli eventi ,e individuarne i fondamentali percorsi causativi e di sviluppo che li hanno generati.

Evidenze:

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

Contenuti

.IL totalitarismo in Italia e il fascismo

La Germania di Weimar
 L'affermazione del fascismo
 Mussolini alla conquista del potere.
 L'Italia fascista
 L'Italia antifascista
 La Germania di Hitler
 L'avvento del nazismo
 Il terzo Reich
 La persecuzione degli ebrei
 La politica di Hitler
 Verso la guerra e l'asse offensiva
 La svolta del conflitto e l'Italia della Resistenza
 La fine della guerra . Auschwitz e Hiroshima

Compito prodotto: prova strutturata

UDA n°5 L'ITALIA CONTEMPORANEA

UDA ORDINARIA

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

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

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:		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
- Eventi, personalità, posizioni politiche e trasformazioni sociali del Novecento	- 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	- Riconoscere in vari contesti le trasformazioni geopolitiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo
Contenuti		
Il dopoguerra italiano e la ricostruzione		

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

UDA n. 1: LA CHIESA ATTRAVERSO LA STORIA

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti: Storia

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

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

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

UDA n. 2: LE GRANDI RELIGIONI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti: Storia, Scienze e Cultura dell'Alimentazione

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

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

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

UDA n. 3: LA PERSONA UMANA

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti: Storia

Competenze di cittadinanza:

- *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

ASSE CULTURALE	LINGUISTICO
INSEGNAMENTO	LINGUA INGLESE
Docente:	RINALDO ANGELA
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati	- BAKE IT English For Pastry Cooks And Bakers Giovanna Melchiorri Loescher Editore

- Materiale fornito dall'insegnante
- Risorse Web

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

Competenze dell'asse culturale di riferimento (*Allegato 1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.*):

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

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

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

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

Competenza intermedia - livello QNQ 4

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

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

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

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

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

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

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO - MATEMATICO
INSEGNAMENTO	MATEMATICA
Docente:	ROBERTINI FRANCESCO
Libro di testo adottato	Leonardo Sasso/ Ilaria Fragni Colori della matematica Edizione Bianca per il secondo biennio - Volume A 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 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 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: <i>Competenza alfabetica funzionale</i> <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> <i>Competenza digitale</i> <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza</i>		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> ● Classificazione delle funzioni ● Campo di esistenza di una funzione ● Segno di una funzione 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> ● Rappresentare un intervallo ● Determinare il campo di esistenza di funzioni algebriche ● Determinare gli intervalli positivi e negativi di una funzione 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> ● Rappresentare il probabile andamento di una funzione nel suo campo di esistenza
Contenuti Definizione di funzione. Classificazione delle funzioni. Dominio e codominio di una funzione di una algebrica. Funzioni pari e dispari. Intersezione con gli assi e zeri di una funzione. Segno di una funzione. Funzioni crescenti e decrescenti e monotone. 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 CAMPI APPLICATIVI
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. - Utilizzare concetti e modelli relative all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. - Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.
Discipline concorrenti: DTA

Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> ☒ <i>Competenza alfabetica funzionale</i> ☒ <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> ☒ <i>Competenza digitale</i> ☒ <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> ☒ <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<ul style="list-style-type: none"> ● Definizione di intorno ● Concetto di limite ● Operazioni sui limiti 	<ul style="list-style-type: none"> ● Calcolare i limiti di una funzione ● Riconoscere le forme indeterminate 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper eseguire le operazioni sui limiti ● Determinare e rappresentare sul piano cartesiano gli eventuali asintoti di una funzione
Contenuti		
<p>Intervalli e intorno di un punto e di infinito. Concetto intuitivo di limite in un punto e all'infinito. Limite destro e sinistro. Calcolo dei limiti e forme indeterminate ($+\infty-\infty$; ∞/∞; $0/0$). Asintoti orizzontali e verticali. Funzioni continue in un punto e in un intervallo. Funzioni discontinue e loro classificazione. Grafico probabile di una funzione.</p>		
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:
<p>n. 8 - UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITA' DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO</p> <p>n.10 – COMPRENDERE E UTILIZZARE I PRINCIPALI CONCETTI RELATIVI ALL'ECONOMIA, ALL'ORGANIZZAZIONE, ALLO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI SERVIZI</p> <p>n. 12 - UTILIZZARE I CONCETTI E I FONDAMENTALI STRUMENTI DEGLI ASSI CULTURALI PER COMPRENDERE LA REALTA' ED OPERARE IN CAMPI APPLICATIVI</p>
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. - Utilizzare concetti e modelli relative all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. - Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.
Discipline concorrenti: MATEMATICA
Competenze di cittadinanza:
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Competenza alfabetica funzionale</i> ● <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i>

<ul style="list-style-type: none"> ● Competenza digitale ● Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare ● Competenza in materia di cittadinanza 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> ● Definizione di derivata ed il suo significato geometrico ● Derivate fondamentali 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> ● Calcolare le derivate di somma, prodotto, quoziente. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> ● 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. Segno della derivata prima. Punti stazionari.		
Compito/prodotto Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione		

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

UDA n. 1: IL CORPO, LA SALUTE, LO SPORT
UDA ORDINARIA (disciplinare) L'unità proposta non avrà una scansione temporale definita per le variabili che rendono atipica la disciplina; in linea generale saranno sfruttati il più possibile i momenti di disponibilità della palestra e i momenti con condizioni atmosferiche favorevoli per svolgere attività pratiche, mentre nei momenti meno favorevoli saranno curati gli approfondimenti teorici in classe.
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato 1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
Discipline concorrenti: Scienze degli Alimenti, storia
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Competenza alfabetica funzionale</i> ● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> ● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i>

- *Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali*

	Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
IL CORPO	Conoscere organi, strutture e funzioni del corpo umano coinvolte nel movimento	Comprendere la relazione tra efficienza fisica e movimento	Vivere in modo consapevole il proprio corpo, percependo i limiti le caratteristiche morfologiche-funzionali e le potenzialità comunicative.
LA SALUTE	Conoscere il concetto di salute e i fattori che la condizionano.	Distinguere gli stili di vita corretti necessari per guadagnare in salute	Essere Consapevoli della necessità di tutelare la propria salute per il benessere individuale e collettivo; Adottare pratiche corrette di cura di sé, di igiene e di sana alimentazione.
	Conoscere i principi di igiene personale da adottare nella quotidianità e durante l'attività motoria	Comprendere l'importanza di adottare adeguate misure igieniche per favorire la salute e le relazioni umane	
	Conoscere le basilari nozioni di primo soccorso.	Comprende l'importanza della cultura del primo soccorso come valore sociale	
LO SPORT	Conoscere i principi fondamentali dell'allenamento sportivo;	Delineare semplici programmi di allenamento per il benessere nel rispetto dei principi generali	Essere consapevoli del valore sociale della pratica sportiva e della sua efficacia per il benessere individuale e la crescita umana; Partecipare con creatività alle attività individuali e di gruppo, vivere serenamente le dinamiche relazionali e il proprio impegno agonistico.
	Conoscere le regole e i fondamentali di alcuni giochi di squadra ed individuali;	Praticare alcune discipline sportive rispettandone le regole e padroneggiandone le tecniche di base	
	Conoscere la storia dello sport nelle principali epoche storiche	Comprendere il valore sociale dello sport nei vari contesti storico-culturali	

IL CORPO:

Nozioni di anatomia e fisiologia; gli adattamenti cardio-respiratori durante l'attività fisica; esercizi di coordinazione dinamica generale; esercizi per l'incremento organico e muscolare.

LA SALUTE:

Benessere complessivo della persona; gli stili di vita corretti; gli aspetti legali del primo soccorso intervento, la catena della sopravvivenza e rianimazione cardiopolmonare.

LO SPORT:

teoria dell'allenamento sportivo; pratica del badminton, pallavolo, basket ; storia ed evoluzione dello.

AREA INDIRIZZO

ARTI BIANCHE E PASTICCERIA

SCHEMA LINGUA FRANCESE

ASSE CULTURALE	LINGUISTICO
INSEGNAMENTO	LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
Docente:	DOTRO CATERINA
Libro di testo adottato	Bertone-Bovero "Et comme dessert" - ED. LOESCHER

UDA n. 1: LE MONDE DE LA RESTAURATION

UDA ORDINARIA

Tempi : 15 ore

Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)

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

Competenze correlate riferite all'area generale

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

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

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

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

Discipline concorrenti: Laboratorio di pasticceria-Scienze degli alimenti

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto

Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale

Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

Ortografia

Abilità:

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

Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza

Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla 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.

Produrre testi scritti di varia

	<p>professionale di appartenenza.</p> <p>Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza.</p>	<p>tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Contenuti: ● Le monde du travail ● Le Curriculum Vitae ● Lettre de demande d'emploi ● L'entretien d'embauche ● La pyramide alimentaire ● Les maladies liées à une mauvaise alimentation : l'obésité et l'hypercholestérolémie ● La diète méditerranéenne 		

UDA n. 2: DU SALE' ET DU SUCRE'
<p>UDA ORDINARIA</p> <p>Tempi : 20 ore</p>
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: <i>(Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i></p> <p>IND 06: <i>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</i></p> <p>Competenze correlate riferite all'area generale</p> <p>G 04: <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i></p> <p>G 05: <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i></p> <p>G 07: <i>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</i></p> <p>G 08: <i>utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</i></p>
<p>Discipline concorrenti:</p> <p>Laboratorio di pasticceria-Scienze degli alimenti</p>
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Competenza multilinguistica</i> ● <i>Competenza digitale</i> ● <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> ● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i>

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

<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Hygiène en cuisine et au labo: le système HACCP ● Les risques sanitaires ● Le chocolat et le cacao ● Le miel ● Marie Antoine Careme : le patissier des rois
--

UDA n. 3: BIEN-ETRE ET QUALITE'
<p>UDA ORDINARIA Tempi : 15 ore</p>
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) IND 06: <i>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</i></p>

<p>Competenze correlate riferite all'area generale</p> <p>G 04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>G 05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>G 07: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>G 08: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p>		
<p>Discipline concorrenti: Laboratorio di pasticceria-Scienze degli alimenti</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Competenza multilinguistica</i> ● <i>Competenza digitale</i> ● <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> ● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> 		
<p>Conoscenze:</p> <p>Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale</p> <p>Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Ortografia</p>	<p>Abilità:</p> <p>Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato</p> <p>Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza</p> <p>Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza.</p>	<p>Evidenze:</p> <p>Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale</p> <p>Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale</p> <p>Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità</p>

UDA n. 4: ITINERAIRES GASTRONOMIQUES

UDA ORDINARIA

Tempi : 8 ore

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

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

Competenze correlate riferite all'area generale

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

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

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

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

Discipline concorrenti:

Laboratorio di pasticceria-Scienze degli alimenti

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
Ortografia

Abilità:

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

Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza

Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Partecipare a conversazioni con

Evidenze:

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

Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale

Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi.

	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.	Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità
Contenuti		
<ul style="list-style-type: none"> • La Calabre et les Pouilles • La Bretagne et ses excellences 		

Argomento di educazione civica trattato nel primo quadrimestre : L'Union Européenne

Ore effettuate fino al 15 maggio : 60

Ore da effettuare fino al termine delle lezioni : 10 : 10

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

UDA n. 1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

UDA ORDINARIA

Competenze dell'area d'Indirizzo: *(Allegato 2G - 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

Evidenze:

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

	HACCP • Garantire la tutela e la sicurezza del cliente	la salubrità degli alimenti
Contenuti: La filiera alimentare. Il sistema HACCP. La contaminazione biologica degli alimenti. La contaminazione fisico-chimica degli alimenti.		
Compito di realtà: Le conserve fatte in casa. Analisi di un caso di contaminazione da Botulino		

UDA n. 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI		
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 30 Periodo: Dicembre-Gennaio-Febrero-Marzo		
Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Livello QNQ 4 N°4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.		
Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina, Inglese		
Competenze di cittadinanza: • <i>Competenza imprenditoriale</i> • <i>Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i>		
Conoscenze: • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità	Abilità: • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	Evidenze: • Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela
Contenuti: La conservazione degli alimenti. La cottura degli alimenti. I nuovi prodotti alimentari.		
Compito di realtà: Il mio menu contactless. Lavoro multimediale		

UDA n. 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 32 Periodo: Aprile-Maggio
Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4 N°4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

<p>N°6 - Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p> <p>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</p> <p>G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>		
<p>Discipline concorrenti: Laboratorio di pasticceria</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura del territorio • Concetti di sostenibilità e certificazione • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi turistici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile dal punto di vista ambientale • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela • Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività • Interagire con il cliente utilizzando diete e stili alimentari adeguati alle sue diverse esigenze culturali/dietetiche
<p>Contenuti: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari.</p>		
<p>Compito di realtà: La mensa della Caritas.</p>		

UDA n. 4: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE
<p>UDA ORDINARIA (disciplinare)</p> <p>Tempi: n. ore 15</p> <p>Periodo: Maggio</p>
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)</p> <p>Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4</p> <p>N°4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>N°6 - Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p> <p>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</p> <p>G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>
<p>Discipline concorrenti:</p>

Laboratorio di pasticceria		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone pre-ferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela • Interagire con il cliente utilizzando diete e stili alimentari adeguati alle sue diverse esigenze culturali/dietetiche
Contenuti:		
L'alimentazione nelle malattie metaboliche.		
Compito di realtà: "Jonathan ha una reazione avversa al cibo".		
	ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO TECNOLOGICO
	INSEGNAMENTO	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA
	Docente:	RIZZO ANTONIO
	Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati	Tecniche di sala-bar e vendita Editore: Alma-Plan

Contenuti

Modulo I – IL VINO E L'ENOLOGIA

U.D. I LA VITE

Dall'uva al mosto

Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione

Pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino.

Modulo II – LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO

U.D. II Normativa nazionale e comunitaria

Nuova e vecchia classificazione

L'etichetta del vino

La tecnica per servire il vino

Modulo III – LA SOMMELLERIE

U.D. III La figura professionale del sommelier

L'AIS

L'attrezzatura per la degustazione

Modulo IV – L' ANALISI ORGANOLETTICA DEL VINO

U.D. IV I principi di base

L'esame visivo

L'esame olfattivo

L'esame gusto-olfattivo

Modulo V – L'ABBINAMENTO CIBO VINO

I Vini Passiti.

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

L'analisi del piatto e l'abbinamento

La carta dei vini

La successione dei vini

I vini Calabresi

I vini Passiti

Tutela dei vini doc calabresi

IL Servizio ristorante

Argomenti approfonditi che riguardavano il quarto anno:

Personale di sala

I vari stili di servizio

Menu e i suoi componenti

Ordine dei piatti che compongono il menu

Le varie fasi della mise en place

I banchetti e il servizio banqueting

La comanda

La preparazione della sala.

IL Bar:

L'organizzazione del bar e il servizio

La classificazione dei cocktails

L'Organizzazione del lavoro di sala:

I diversi tipi di prima colazione

Le bevande analcoliche preparate al bar

Disposizione dei tavoli per banchetti

Stili di servizio di sala e bar

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

UDA n. 1: LA STRUTTURA DEL REPARTO	
UDA ORDINARIA (disciplinare)	
Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Livello QNQ 4 N.1- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. N.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: <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Competenza alfabetica funzionale</i> ● <i>Competenza digitale</i> ● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> ● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 	
Conoscenze: Le basi del percorso del primo biennio Cenni su evoluzione storica. Il laboratorio di pasticceria, le attrezzature e gli utensili, le figure professionali.	Abilità: Identificare attrezzature e utensili di uso comune, riconoscere le diverse figure professionali. Sapersi inserire nel reparto secondo le regole di comportamento professionale.
Contenuti: Cenni storici. Il reparto. Tipologie, stili e servizi.	

UDA n. 2/3: IGIENE, SALUBRITA' E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO	
UDA ORDINARIA (disciplinare)	
Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Livello QNQ 4 N.3-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	
Discipline concorrenti: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Diritto e Tecniche Amministrative, Scienze motorie.	

Competenze di cittadinanza:	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> 	
Conoscenze: Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo Norme di sicurezza Dispositivi di protezione per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento	Abilità: Applicare i protocolli di auto controllo relativi all'igiene e alla sicurezza sul lavoro. Prefigurare forme comportamentali per la prevenzione dei rischi.
Contenuti: Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica. Il piano di autocontrollo. La sicurezza sul lavoro. I rischi lavorativi nella ristorazione	
Compito/prodotto Operare in laboratorio in modo responsabile, applicando le normative in materia di sicurezza alimentare e sul lavoro	

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

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

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

Livello QNQ 4

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

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

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

Contenuti Gli alimenti di base. Approvvigionamento e costi

Compito/prodotto

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

UDA n. 5: LAVORAZIONI PRELIMINARI E TECNICHE DI COTTURA

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)	
Livello QNQ 4	
N.3-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	
N.4-Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	
Discipline concorrenti: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Diritto e Tecniche Amministrative, Scienze motorie.	
Competenze di cittadinanza:	
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> ● <i>Competenza imprenditoriale</i> 	
Conoscenze: Le tecniche di base della pasticceria I metodi di cottura utilizzati in pasticceria	Abilità: Saper utilizzare le principali tecniche di base nel lavoro di pasticceria Applicare in modo corretto le tecniche di cottura
Contenuti: Le lavorazioni preliminari. I metodi di cottura	
Compito/prodotto Eseguire correttamente le lavorazioni preliminari. Conoscere e saper applicare correttamente i sistemi di cottura	

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

UDA n. 7: I DESSERT	
UDA ORDINARIA (disciplinare)	
Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4 N.3-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro N.5- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	
Discipline concorrenti: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Storia, Matematica	
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> ● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> ● <i>Competenza imprenditoriale</i> ● <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 	
Conoscenze: tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Fasi, tempi strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Preparazioni di base di pasticceria e panificazione classica e regionale	Abilità: Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione e Presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione, conservazione e presentazione
Contenuti Pasticceria classica. Entremetes. Paste lievitate e preparazioni di panetteria	
Compito/prodotto Utilizzare le tecniche di base della panificazione per preparare vari panificati. Realizzare i principali dessert utilizzando tecniche adeguate	

UDA n. 8: LE DECORAZIONI	
UDA ORDINARIA (disciplinare)	
Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4 N.1-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. N.3-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. N.5- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	
Discipline concorrenti: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Storia, Matematica	
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> ● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> ● <i>Competenza imprenditoriale</i> ● <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 	

<p>Conoscenze: Prodotti, attrezzature e tecniche di base per effettuare decorazioni di pasticceria.</p>	<p>Abilità: Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione e Presentazione di prodotti dolciari. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni</p>
<p>Contenuti: Le decorazioni per i diversi stili di pasticceria. Le decorazioni in zucchero. Le decorazioni in cioccolato. Il cake design</p>	
<p>Compito/prodotto Utilizzare le tecniche di base della decorazione dei prodotti dolciari. Realizzare semplici decorazioni utilizzando tecniche adeguate</p>	

UDA n. 9: LA PASTICCERIA NAZIONALE

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

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

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

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:
strumenti di pubblicità e comunicazione. Certificazioni di qualità dei prodotti alimentari.
Principali produzioni agroalimentari e i dolci tipici delle regioni italiane

Abilità:
Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione di diversi impasti per lievitati, paste fritte, e dolci al cucchiaio.

Contenuti: I prodotti agroalimentari di qualità, i marchi di qualità europei. La pasticceria regionale

Compito/prodotto

Saper realizzare e presentare alcuni dessert di pasticceria regionale.

**UDA n.
10:**

UDA n. 9: LA PASTICCERIA INTERNAZIONALE

UDA ORDINARIA (disciplinare)

<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</p> <p>Livello QNQ 4</p> <p>N.1-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>N.2-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>N.5- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	
<p>Discipline concorrenti:</p> <p>Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Storia, Matematica</p>	
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> ● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> ● <i>Competenza imprenditoriale</i> ● <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 	
<p>Conoscenze:</p> <p>Riconoscere le caratteristiche dei prodotti di pasticceria di qualità.</p> <p>Conoscere le preparazioni tipiche di pasticceria di alcuni paesi</p>	<p>Abilità:</p> <p>predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità e alla tipicità.</p> <p>Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni.</p>
<p>Contenuti: La pasticceria Europea. La pasticceria extraeuropea</p>	
<p>Compito/prodotto</p> <p>Saper realizzare e alcuni dessert di pasticceria internazionale.</p>	

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO TECNOLOGICO TECNOLOGICO
INSEGNAMENTO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DOCENTE:	Patania Maria
Libro di testo adottato	Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica. De Luca, Fantozzi

UDA n. 1: La Programmazione aziendale		
UDA ORDINARIA		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: <i>(Allegato 1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i> Livello QNQ 4 N°2 – Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione N°4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.		
Discipline concorrenti: ● Laboratorio Enogastronomia Arte Bianca e Pasticceria; Laboratorio Enogastronomia Bar, Sala e Vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione		
Competenze di cittadinanza: ● <i>Competenza alfabetica funzionale</i> ● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> ● <i>Competenza imprenditoriale</i>		
Conoscenze: ● Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi ● Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura del territorio ● Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela ● Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria	Abilità: ● Identificare qualitativamente e quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato ● Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizi ● Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.	Evidenze: ● Supportare la pianificazione dei costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi ● Applicare tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa ● Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività
Contenuti: La programmazione aziendale. Programmazione strategica e programmazione d'esercizio. Il budget. Il controllo budgetario. Il business plan		
Compito di realtà: Realizzazione di un business plan per sviluppo di un progetto imprenditoriale		

UDA n. 3: La legislazione turistica

UDA ORDINARIA

Competenze dell'asse culturale di riferimento: (*Allegato 1 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.

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente

Evidenze:

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

Contenuti: Le norme obbligatorie per l'impresa. Le norme sulla sicurezza alimentare. La disciplina dei contratti di settore. I marchi

Compito di realtà: Il cliente contesta il conto per difetti di conformità

UDA n. 4: Il Turismo e le fonti del diritto

UDA ORDINARIA

Competenze dell'asse culturale di riferimento: (*Allegato 1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)

<p>Livello QNQ 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>Discipline concorrenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Laboratorio Enogastronomia Arte Bianca e Pasticceria; Laboratorio Enogastronomia Bar, Sala e Vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione 		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Competenza alfabetica funzionale</i> ● <i>Competenza digitale</i> ● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> ● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura del territorio. ● Concetti di sostenibilità e certificazione. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Elaborare un'offerta di prodotti e servizi turistici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile dal punto di vista ambientale. ● Definire offerte turistiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del target di clientela 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività
<p>Contenuti: Il fenomeno turistico; le fonti del diritto comunitario e internazionale</p>		

ASSE CULTURALE	LINGUISTICO
INSEGNAMENTO	INGLESE TECNICO
Docente:	RINALDO ANGELA
Libro di testo adottato	BAKE IT: English For Pastry Cooks And Bakers Giovanna Melchiorri Loescher Editore Risorse Web

UDA n. 1: A PLACE TO WORK IN

Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.): G 04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

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

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

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

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

- 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

- 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

- 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

<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale - Fonti dell'informazione e della documentazione - Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail) • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera • Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction • Fidelizzazione della clientela con bisogni specifici <ul style="list-style-type: none"> • Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici. • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali • Mercato enogastronomico e sue tendenze 	<p>lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di 	<p>appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web • Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali • Effettuare comunicazioni professionali adeguate in diversi contesti operativi • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli • Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
--	--	--

	<p>scrittura, calcolo e grafica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care • Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. • Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale 	
<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurants and Promotion • Fast eating places and banquets • Buffets • Eating in bars and pubs • The pastry kitchen 		

UDA n. 2: OFF TO WORK

Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.): G 04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

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

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

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<ul style="list-style-type: none"> • Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto • Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale • Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici • Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale - Fonti dell'informazione e della documentazione - Principali strumenti di comunicazione (social networks, 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato • Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza • Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale • Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale • Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla

<p>forum, blog, e-mail)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici <ul style="list-style-type: none"> • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera • Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction • Fidelizzazione della clientela con bisogni specifici • Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici. • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali • Mercato enogastronomico e sue tendenze 	<p>generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica • Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale 	<p>microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web • Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali <ul style="list-style-type: none"> • Effettuare comunicazioni professionali adeguate in diversi contesti operativi • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli
---	--	---

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

Contenuti:

- School-work training and relevant documents
- Good CVs and covering letters
- A pastry cook's career and pro skills

UDA n. 3: ON THE SAFE SIDE

Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.): G 04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

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

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

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

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

Evidenze:

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

<ul style="list-style-type: none"> • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera • Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction • Fidelizzazione della clientela con bisogni specifici • Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici. • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali • Mercato enogastronomico e sue tendenze 	<p>attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica • Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale 	<p>partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web • Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali • Effettuare comunicazioni professionali adeguate in diversi contesti operativi • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli • Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
---	---	---

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

Contenuti:

- Healthy food
- Healthy eating pyramid
- Allergies or food poisoning
- Food contamination
- The HACCP system

UDA n. 4 PASTRIES

Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.): **G 04:** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

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

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

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

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

IND 08: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale,

promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

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

Evidenze:

- Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale
- Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale
- Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi.
- Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo

<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici <ul style="list-style-type: none"> • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera • Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction • Fidelizzazione della clientela con bisogni specifici <ul style="list-style-type: none"> • Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici. • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali • Mercato enogastronomico e sue tendenze 	<p>con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica • Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale 	<p>professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web • Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali • Effettuare comunicazioni professionali adeguate in diversi contesti operativi • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli • Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
--	--	---

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRATEGICA

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	LA MIA PASTICCERIA ECOSOSTENIBILE
Contestualizzazione	Come partecipare ad un bando della Regione a sostegno di giovani imprenditori? Viene richiesta la presentazione della propria idea imprenditoriale
Prodotti/compiti autentici	Progettazione e realizzazione della propria azienda di pasticceria Produzione di un buffet di dolci accompagnato da cocktail adeguati
Competenze Intermedie* area generale e d'indirizzo e competenze chiave e di cittadinanza Competenza intermedia QnQ livello 3/4	Evidenze valutative osservabili
Area generale 5-12-7 (Allegato 1)	
5- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità
7- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera	Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale
12- Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate	Affrontare situazioni problematiche in contesti complessi avvalendosi dei modelli e degli strumenti matematici più adeguati
Area di indirizzo 3-4-10	
3- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti
4- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività Applicare tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
10- Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato	Organizzare e pianificare, anche collaborando con altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività
Abilità	Conoscenze
<i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>	<i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>
Area generale 5-12-7 (Allegato 1)	
5- Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
12- Risolvere situazioni problematiche	Modelli matematici per risolvere problemi
7- Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera	Fonti dell'informazione e della documentazione
Area di indirizzo 3-4-10	
3- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
4- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi turistici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile dal punto di vista ambientale Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Definire offerte turistiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del target di clientela Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder	Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Strumenti	PC con connessione ad Internet Lavagna interattiva Strumentazione didattica per esperienze di laboratorio Libro di testo anche in formato digitale Software specifici
Valutazione	L'U.d.A. sarà valutata sia in itinere, attraverso una valutazione del processo, mediante griglie collegate alle competenze di riferimento, che in fase finale, come valutazione del prodotto realizzato. La valutazione dell'U.d.A. consiste, quindi, nell'osservazione e registrazione del processo di sviluppo formativo degli allievi sulla scorta non solo dei risultati d'apprendimento, ma anche di altri fattori quali impegno, interesse, partecipazione, responsabilità, autonomia, cooperazione. Gli strumenti di valutazione adottati sono: <ul style="list-style-type: none"> • griglie di valutazione del processo • griglie di valutazione del prodotto; rubriche di valutazione dello studente nelle attività di gruppo.

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: LA MIA PASTICCERIA ECOSOSTENIBILE

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

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

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

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

Le modalità di lavoro saranno le seguenti:

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

Quali prodotti

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

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

Questo lavoro è utile per:

- vivere un'esperienza di progetto in Team (insegnanti e allievi);
- apprendere in modo cooperativo: imparare con i compagni significa imparare meglio e più facilmente,

confrontarsi con chi è diverso da noi, abituarsi a lavorare con senso di responsabilità perché il risultato finale dipende da tutti i membri del gruppo classe;

- approfondire i contenuti fondamentali delle materie;
- individuare i collegamenti tra le diverse discipline;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare

Tempi

Primo e secondo quadrimestre

Criteria di valutazione del prodotto e dei processi:

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

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

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

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

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: La mia pasticceria ecosostenibile

Coordinatore: prof.ssa PUGLIESE SERAFINA

Collaboratori: prof Di Lab. Di Sala e Vendita RIZZO FRANCESCO, prof di Arte bianca e pasticceria CERAVOLO FRANCESCO, prof.di Scienze e Cultura dell'Alimentazione DE VITO RAFFAELE , prof.ssa di DTA PATANIA MARIA, prof:ssa di Inglese RINALDO ANGELA, prof.ssa di Francese DOTRO CATERINA, prof di Matematica ROBERTINI FRANCESCO, prof.ssa di Italiano e Storia PUGLIESE SERAFINA.

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

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

Ottobre-Maggio

FASI	ATTIVITÀ	STRUMENTI	ESITI	TEMPI	EVIDENZE VALUTATIVE	STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE
1	Consegna dell'UDA 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	
3	Ricerche di mercato per ingredienti a Km0 (past)	Lezione guidata	Approccio al concetto sostenibilità ambientale		Interesse e partecipazione	Valutazione Attività di gruppo
	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Certificazioni di qualità. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP (SCA)	Lezione guidata	Comprensione dei prodotti ecosostenibili Determinazione di CCP con l'albero delle decisioni		Distinguere le materie prime ecosostenibili Competenza 4 Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti Competenza 3	Griglia valutazione del prodotto
	I prodotti a Km0 Sistema HACCP (INGL-FRA)	Lezione guidata	Produzione di testi		Produrre testi scritti corretti utilizzando il linguaggio specifico della microlingua Competenza 5 (All.1)	Griglia valutazione del prodotto
	Grafici di funzioni per analizzare il ciclo di un prodotto (MAT)	Lezione guidata LIM	Comprendere il ciclo di vita di un prodotto		Interesse e partecipazione	
	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	
4	Marketing, marketing mix. (DTA)	Lezione guidata LIM Internet	Stesura dell'idea imprenditoriale dopo lezioni sulla programmazione e progettazione e sul marketing		Produzione di testo Competenza 5 (All.1)	Griglia valutazione del processo

	Elaborazione dell'analisi esterna ed interna, SWOT e marketing mix nel laboratorio informatico (DTA)	Laboratorio Informatica	Esempio di analisi SWOT		Produzione di un'analisi SWOT Competenza 10	
	"Traduzione" di un problema in termini matematici (MAT)	Lezione guidata LIM	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive adeguate		Modelli matematici per risolvere problemi Competenza 12 (All. 1)	Griglia valutazione del processo
5	Organizzazione del lavoro in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato (SALA)	Attività laboratoriale	Prendere coscienza dell'importanza dell'organizzazione laboratoriale		Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività Competenza 4	Griglia valutazione del processo
	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie (SCA)	Lezione guidata LIM Internet	Prendere coscienza dell'importanza di una sana alimentazione come prevenzione delle malattie dell'uomo moderno		Partecipazione ed interesse	
6	Redazione di un buffet di dolci nell'ottica di uno sviluppo ecosostenibile (PAST)	Lezione guidata Internet LIM	Proposta di un menu ecosostenibile		Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela Competenza 4	Griglia valutazione del prodotto

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

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

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

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

RUBRICA VALUTATIVA DEL PROCESSO

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

COMPETENZE INTERMEDIE DI INDIRIZZO	EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
1 Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione e dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi	Applicare correttamente le tecniche di miscelazione	1	Non sempre è in grado di miscelare semplici ingredienti
		2	Guidato riesce ad applicare semplici tecniche di miscelazione
		3	In autonomia applica correttamente le tecniche di miscelazione con ingredienti dati e realizza il prodotto programmato
		4	Seleziona autonomamente gli ingredienti e applica correttamente le tecniche di miscelazione e realizza il prodotto programmato
4 Utilizzare,	Identificare le materie prime	1	Non sempre è in grado di identificare le materie prime ecosostenibili necessarie per la realizzazione del prodotto

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

COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (All. 1)	EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
2 Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa) con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti	Individuare i campi semantici delle diverse parole	1	Riesce ad individuare i campi semantici di alcune parole ma non sempre corretti
		2	Aiutato riesce ad individuare i campi semantici di diverse parole ma non sempre corretti
		3	In autonomia riesce ad individuare i campi semantici di diverse parole
		4	Individua con facilità i campi semantici di numerose parole

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

RUBRICA VALUTATIVA DEL PRODOTTO

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

EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA
-----------------	--

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

AUTOVALUTAZIONE

SCHEDA DI RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

Descrivi il percorso generale dell'attività.

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

Indica cosa hai fatto bene.

Indica cosa avresti potuto fare meglio.

Cosa ti ha impedito di svolgere adeguatamente il compito?

Quale obiettivo vorresti conseguire con il prossimo lavoro?

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

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

ALUNNO/A _____

presenze _____

EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
Partecipazione	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 termine 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 curricoli 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

<p>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comunicazione nella lingua madre ● Comunicazione nelle lingue straniere ● Competenza matematica e competenze base in campo scientifico e tecnologico ● Competenza digitale ● Imparare ad imparare ● Competenze sociali e civiche ● Consapevolezza ed espressione culturale ● Senso di iniziativa ed imprenditorialità
FINALITÀ

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

NUCLEI TEMATICI

COSTITUZIONE	SVILUPPO SOSTENIBILE	CITTADINANZA DIGITALE
a) Conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali	a) Conoscenza dell'Agenda 2030 dell'ONU che ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile: la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali,	a) Conoscenza e utilizzo degli strumenti tecnologici con un corretto tipo di approccio agli stessi;
b) Conoscenza delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.	b) Costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e 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 tutti gli ambienti di convivenza (ad esempio il codice della strada, i regolamenti scolastici, dei circoli ricreativi, delle Associazioni...) rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale	c) Conoscenza e obiettivi inseriti nelle tematiche riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile	c) Educazione digitale

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2021/22

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA

1 Denominazione	2 Educazione alla legalità e contrasto alle mafie
Compito – prodotto	Gli studenti divisi in tre gruppi dovranno realizzare una presentazione in PowerPoint o in altro materiale multimediale. Il prodotto dovrà essere concreto, significativo e consentire, a ciascun partecipante, di trarne un beneficio reale, quindi non finalizzato unicamente alla verifica ed al voto.

<p>Competenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 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
<p>Competenze chiave europee</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>Competenza alfabetica funzionale</i> <input type="checkbox"/> <i>Competenza multilinguistica</i> <input type="checkbox"/> <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> <input type="checkbox"/> <i>Competenza digitale</i> <input type="checkbox"/> <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> <input type="checkbox"/> <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> <input type="checkbox"/> <i>Competenza imprenditoriale</i> <input type="checkbox"/> <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>
<p>1 Abilità</p>	<p>3 Conoscenze</p>
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> Individuare i diritti e i doveri del cittadino e applicarli a situazioni reali <input type="checkbox"/> Scegliere la legalità come lotta alla mafia, all'omertà, alla prepotenza e sopraffazione <input type="checkbox"/> Riconoscere i comportamenti corretti da tenere nella vita sociale 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conoscere il senso dell'espressione "cultura della legalità" <input type="checkbox"/> Norme sociali e norme giuridiche <input type="checkbox"/> Criminalità organizzata e associazioni mafiose: affari tradizionali e ecomafia <input type="checkbox"/> Fenomeni mafiosi nella storia: continuità e trasformazioni <input type="checkbox"/> Analisi delle varie organizzazioni mafiose, le organizzazioni criminali nazionali
<p>Utenti destinatari</p>	<p>Alunni classe III C</p>
<p>Fase di applicazione (attività)</p>	<p>Fase1 - Presentazione dell'UDA Fase 2- Discussione e confronto sul ruolo delle istituzioni, sui diritti e doveri del cittadino. Fase3- Ricerche e approfondimenti utilizzando anche le tecnologie digitali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Promuovere la cittadinanza attiva, per sviluppare l'appartenenza ad una società fondata sui principi di libertà, democrazia e rispetto dei diritti dell'uomo <input type="checkbox"/> Elaborare una cultura dei valori civili <input type="checkbox"/> Contrastare il fenomeno mafioso: la strategia del pool antimafia; la confisca dei beni ai mafiosi <input type="checkbox"/> Avere consapevolezza delle condizioni quali dignità, libertà, solidarietà e sicurezza <input type="checkbox"/> Le mafie in Italia e nel mondo, la mentalità mafiosa nella

	<p>nostra esperienza, le diverse strade della lotta alla mafia.</p> <p>Fase4- Somministrazione di un questionario sulla percezione del fenomeno mafioso.</p> <p>Fase5- Realizzazione di PowerPoint o altro prodotto multimediale.</p> <p>Fase6- Presentazione del prodotto realizzato.</p>
Tempi (periodo e monte ore complessivo)	Primo Quadrimestre 15 ore Diritto (8 ore), Storia (3 ore), Italiano (4 ore)
Metodologia	Lezioni frontali – discussioni- Cooperative learning - Peer education Recupero materiali informativi in internet o sui quotidiani- Lettura di testi o visione di video di testimonianze.
Risorse umane (indicare insegnamenti coinvolti)	Diritto e Tecnica Amministrativa, Lingua e letteratura italiana, Storia.
Strumenti	Libri di testo, materiale fornito dai docenti, PC e rete internet Libri, giornali e documenti, Codici e legislazione
Valutazioni	<p>La valutazione sarà formativa e sommativa e riguarderà il raggiungimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina ✓ degli obiettivi meta cognitivi relativi alla maturazione globale della personalità, con particolare attenzione al processo e non solo alla prestazione, ai progressi rispetto alla situazione iniziale, alle modalità di partecipazione, all'assunzione di comportamenti rispettosi delle regole, della sostenibilità, della sicurezza propria e altrui. <p>Rubrica di valutazione allegata al PTOF.</p>

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

Argomenti	Nuclei concettuali	Competenze	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti
Le tourisme durable.	L'eco-turismo. Turismo e handicap.	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	Diventare un viaggiatore responsabile. Partecipare attivamente allo sviluppo eco-sostenibile.	Conoscere i principi dell'eco-turismo, del turismo sostenibile e solidale. Turismo e handicap.	Francese Ore 3
Gli aspetti legali del rimo soccorso e tecniche operative più immediate	Sviluppo sostenibile: Norme di protezione civile	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo,	Acquisire la consapevolezza della cultura del primo soccorso come valore sociale; Consapevolezza	I riferimenti legislativi; La catena della sopravvivenza; Le principali tecniche di primo intervento	Scienze Motorie Ore 4

		curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.	dell'importanza del saper intervenire in modo appropriato in caso di necessità		
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 2ore
Libertà Religiose	La diversità religiosa una ricchezza per tutti.	Comprendere il valore dei messaggi religiosi.	Acquisire la consapevolezza dell'importanza dei vari messaggi religiosi.	Il concetto dell'amore e della carità.	Storia 2 ore

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2022/23

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA

Denominazione	LA SOLIDARIETA': RISORSA PER IL PRESENTE E PER FUTURO
Compito – prodotto	Il prodotto che rende evidente le competenze: presentazione di un PPT sui vantaggi di progetti di Solidarietà. <i>(se le attività didattiche si svolgeranno in presenza i lavori verranno presentati agli studenti del biennio, in DAD ai docenti del CDC)</i>
Competenze <i>(Linee guida per Ed Civ. All.</i>	- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate; ^{[1][SEP]} - Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo

C)	sostenibile; ^{L,SEPP} - Partecipare al dibattito culturale.
Competenze chiave europee: <ul style="list-style-type: none"> - Competenza alfabetica funzionale - Competenza multilinguistica - Competenza digitale - Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Competenza in materia di cittadinanza. 	
Abilità Riconoscere il valore di ogni individuo come risorsa per la collettività ed apprezzare il valore della solidarietà: - Sperimentare pratiche di solidarietà scoprendo il valore sociale ed individuale; - Favorire la maturazione del senso di responsabilità civica sociale e solidale degli studenti attraverso attività di gruppo; - Adattare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la convivenza civile, per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri: - Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema. - Saper individuare i principi ed i valori di una società equa e solidale.	Conoscenze - Perché e come Studiare Ed. Civica oggi. - Le povertà nella società attuale - L'intuizione di Elle MC Carthy. - Economia lineare e circolare: caratteristiche ed effetti su ambiente ed economia - Storia e finalità del banco alimentare e del banco farmaceutico - Differenza tra i termini: eccedenze e sprechi - Leggi contro lo spreco: il primato italiano - Decalogo anti spreco (L. Lett. italiana) - L'Agenda 2030 dell'ONU e i suoi 17 obiettivi individuati a tutela della persona e dell'ambiente. Goal 2-12 - Termine Minimo di Conservazione - Come leggere le etichette sui prodotti alimentari - Star up agri-food e sviluppo sostenibile - Le Imprese No Profit (Diritto e tecnica amministrativa) - Solidarietà come risorsa e non come dovere - "Le bénévolat" (il volontariato (Francese) - "Waste recycling" (Il riciclaggio dei rifiuti)
Utenti destinatari	Classe Quarta sez. C
Tempi (periodo e monte ore complessivo)	Primo quadrimestre ore 19
Fase di applicazione (attività)	<ol style="list-style-type: none"> 1) Presentazione dell'UDA e consegne agli studenti (L. Lett. italiana) 2) Proiezione di un video introduttivo sul tema della povertà alimentare e le sue implicazioni (discussione L. Lett. italiana) 3) <i>Brain storming</i> con gli studenti sul Tema dell'economia circolare (Lett. Italiana) 4) Proiezione di un filmato sulle differenze fra l'economia lineare e quella circolare (Storia) 5) Presentazione di slide sulla lotta allo spreco e il riutilizzo delle eccedenze alimentari (L. Lett. italiana) 6) Presentazione delle leggi Del B. samaritano e della Legge Gadda (Storia) 7) Decalogo anti spreco (L. Lett. italiana) 8) Presentazione della giornata della colletta alimentare (solidarietà) 9) Partecipazione della classe alla Giornata della colletta nazionale del Banco alimentare 27/11/2021 (Religione) 10) Impatto ambientale, sociale ed economico dell'economia circolare 11) Discussione in classe su idee, scoperte, esperienze circa l'impegno personale e progetti per la realizzazione di un'economia circolare. 12) Termine Minimo di Conservazione -Come leggere le etichette sui prodotti alimentari 13) Agenda 2030 (Goal 2-12) (Storia) 14) Star up agri-food e sviluppo sostenibile (Storia) 15) Focus sugli aspetti legati al Diritto e all'Economia (Diritto e tecnica amministrativa) 16) Solidarietà come risorsa e non come dovere (Religione) 17) Inserimento contributi in Lingua francese e in Lingua inglese 18) Pianificazione del lavoro 19) Creazione presentazione multimediale 20) Realizzazione prodotto finale da realizzare in gruppo in modalità asincrona 21) Condivisione del lavoro e scheda di autovalutazione Verifica finale con discussione sul prodotto realizzato
Metodologia	Lezione guidata e partecipata; proiezione di slide e video; Ricerca sul web e produzione di materiali

	Lavoro individuale di ricerca a casa e in classe (in DAD classe virtuale) Cooperative learning
Risorse umane (Docenti coinvolti)	Lingua e lett. 4 Storia 2 ore I Lingua 3 ore Religione 2 ora Alimenti 2 ore II Lingua 3 ore Diritto e tecnica amministrativa 3 ore
Strumenti	Libri di testo –video - materiali multimediali – p.c.
Valutazione	La valutazione sommativa periodica e finale, la cui rubrica è allegata al PTOF, riguarderà il raggiungimento: <ul style="list-style-type: none"> - Degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina secondo quanto indicato nel curricolo di educazione civica; - degli obiettivi meta cognitivi relativi alla maturazione globale della personalità con particolare attenzione al processo e non solo alla prestazione, ai progressi rispetto alla situazione iniziale, alle modalità di partecipazione, all'assunzione di comportamenti rispettosi delle regole, della sostenibilità, della sicurezza propria e altrui. <p>Rubrica di valutazione allegata al PTOF.</p>

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

Argomenti	Nuclei concettuali	Competenze	Abilità	Conoscenze	Insegnanti coinvolti
<p><i>Agenda 2030 :</i> <i>Objectif 3 :</i> <i>Bonne santé et bien- être.</i> <i>Objectif 9 :</i> <i>Développement Durable</i></p>	<p>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.</p>	<p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. - Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. - Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p>	<p>Essere in grado di riconoscere i vantaggi del mercato alimentare orientato all'eco-sostenibilità e alla difesa della biodiversità. Riflettere sull'importanza di adottare tecniche di produzione e di distribuzione alimentare a basso impatto ambientale, al fine di ridurre lo spreco e l'inquinamento e garantire la salubrità e la genuinità dei prodotti, esaltando le eccellenze locali e a Km 0.</p>	<p>Conoscere i contenuti degli Obiettivi 3 e 9 dell'Agenda 2030.</p>	<p>Francese Ore 3</p>
<p>La solidarietà</p>	<p>-Il senso della solidarietà - Solidarietà e costituzione: Art. 2 -Il valore della solidarietà nella società civile -Globalizziamo la solidarietà</p>	<p>Riuscire a valorizzare negli allievi una parte della loro personalità e promuovere l'impegno a livello sociale</p>	<p>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</p>		<p>Italiano Ore 4</p>

Sviluppo sostenibile Agenda 2030 Obiettivo n.3: Salute e benessere	Conoscenza dell'agenda 2030 dell'ONU che ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile: la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali: la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare.	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	Essere consapevoli dell'importanza di adottare comportamenti alimentari corretti. Leggere e comprendere testi relativi al settore professionale. Esporre l'argomento in lingua straniera in modo chiaro e comprensibile.	I principali disturbi alimentari: cause e conseguenze. Lessico e fraseologia relativi all'argomento in questione.	Inglese Ore 3
Il lavoro	L'importanza del colloquio di lavoro Organigramma dell'azienda alberghiera	· Essere in grado di orientarsi nella ricerca del posto di lavoro più adatto alle proprie aspettative e capacità · Sapersi presentare ad un colloquio di lavoro · Essere consapevoli del proprio ruolo all'interno di una impresa turistica · Essere in grado di tutelare i propri diritti	· Classificare le varie figure professionali del settore turistico · Elaborare il proprio CV · Decodificare le principali voci di una busta paga	· Le diverse tipologie di contratto di lavoro · I livelli e le figure professionali del CCNL · Le caratteristiche principali del contratto di apprendistato	Lab. Arte Bianca e Pasticceria Ore 4

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2023/24

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Denominazione	CITTADINI D'ITALIA, CITTADINI D'EUROPA
Compito – prodotto	Il prodotto che rende evidente le competenze è rappresentato da un PPT realizzato anche con foto storiche, immagini, di simboli legate alla Costituzione Italiana e all'Unione Europea.
Competenze	-Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. -Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali fondamentali del diritto che la regolano.
Competenze chiave europee:	
<ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale • Competenza multilinguistica • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza 	
Abilità	Conoscenze
Comprendere il contesto storico che ha portato alla nascita della Costituzione. Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino. Riconoscere l'importanza e il valore dell'Unione Europea. Comprendere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Contesto storico in cui nasce la Costituzione italiana. Struttura della Costituzione italiana. Gli organi dello stato e il diritto di voto L'Unione Europea: nascita ed evoluzione Il parlamento europeo Essere Cittadini europei nel 2022 Storia dell'integrazione europea L'Union Européenne. Les Institutions de l'UE L'Espace Schengen

	Le istituzioni comunitarie. British politics La Brexit L'Organizzazione delle Nazioni Unite Organizzazioni governative e non governative
Utenti destinatari	Classe VC
Tempi (periodo e monte ore complessivo)	Primo quadrimestre ore 15
UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Fase di applicazione (attività)	<ol style="list-style-type: none"> 1) Presentazione dell'UDA (Lingua e letteratura italiana) 2) Laboratorio di lettura e discussione sul contesto storico in cui nacque la Costituzione (Storia) 3) Studio guidato e analisi della struttura della Costituzione e degli organi dello stato italiano (Storia/DTA) 4) Approfondimento sul diritto di voto nella costituzione e lettura dell'art. 4 (Storia) 5) Realizzazione di una scheda di sintesi sulle tappe fondamentali dell'Unione Europea (Storia) 6) Focus sugli aspetti economici dell'UE (diritto e tecnica amministrativa) 7) Focus sulle funzioni del Parlamento Europeo (lingue straniere/Storia) 8) The EU and Brexit - COP26 - "Fridays for future" (L. Inglese) 9) MES e PNRR (Storia e DTA) 10) Realizzazione prodotto finale da realizzare in gruppo in modalità a sincrona 11) Verifica finale con discussione sul prodotto realizzato
Metodologia	Lezione frontale e partecipata Ricerca sul web e produzione di materiali Lavoro individuale di ricerca a casa e in classe (anche virtuale) Cooperative learning
Risorse umane	Storia 5 h, DTA 2 h, Lingua inglese 3 h, Lingua francese 3 h, Lingua e letteratura italiana 2 h
Valutazione	La valutazione sommativa periodica e finale, la cui rubrica è allegata al PTOF, riguarderà il raggiungimento: -Degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina secondo quanto indicato nel curricolo di educazione civica - Degli obiettivi meta cognitivi relativi alla maturazione globale della personalità con particolare attenzione al processo e non solo alla prestazione, ai progressi rispetto alla situazione iniziale, alle modalità di partecipazione, all'assunzione di comportamenti rispettosi delle regole, della sostenibilità, della sicurezza propria e altrui.

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

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

	Il referendum abrogativo del 1974		e sociali	fondamentali	
Comunicare la qualità: il packaging	Sviluppo Sostenibile Agenda 2030	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Saper riconoscere, capire ed esporre le finalità dell'Agenda 2030 Praticare nel proprio quotidiano gesti rivolti allo sviluppo sostenibile	Il consumo e la produzione responsabili	Sc. Cultura Alim 4 h
I marchi di qualità.	Sviluppo e sostenibilità	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo e migliorarlo assumendo il principio di responsabilità.	I marchi di qualità.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo e migliorarlo assumendo il principio di responsabilità.	Laboratorio Arte bianca e pasticceria 5 h

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

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

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

Arte Bianca e Pasticceria

Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno

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

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

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

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

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

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

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

COMPETENZE ACQUISITE NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

Livello EQF	Competenze	Abilità	Conoscenze
-------------	------------	---------	------------

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

RELAZIONE FINALE PCTO

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

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

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

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

Tutti gli allievi hanno realizzato le ore previste in Azienda negli anni scolastici 2021/2022 e nell'anno scolastico 2022/2023 hanno provveduto ad inserirle nella piattaforma Spaggiari e sono parte integrante del Curriculum dello Studente, mentre le restanti 50 ore da realizzare nell'anno scolastico in corso sono in via di svolgimento.

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

Il Tutor Scolastico

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO CLASSE VC

DATA	ORARIO	EVENTO
18/10/2023	3h	ORIENTAMENTO: Masterclass 1 Ho.Re.Ca
31/10/2023	3h	ORIENTAMENTO: Masterclass 2 Ho.Re.Ca
24/11/2023	9.00-11.00	ORIENTAMENTO: Giornata mondiale contro la violenza sulle donne
6/12/2023	9.00-14.00	ORIENTAMENTO: Cinema Moderno
18/12/2023	9.00-16.00	ORIENTAMENTO: Cinema THE SPACE
22/01/2024	8,00-14,00	ORIENTAMENTO: REGGIO CALABRIA TEATRO FRANCESE
24/01/2024	9.00-13.00	ORIENTAMENTO: Orienta Calabria CS ASTER
26/01/2024	10.00-14.00	ORIENTAMENTO: Giornata della Memoria Sistema bibliotecario
27/02/2024	11-13	ORIENTAMENTO: OPEN DAY – Sirius Management Sistem
6/03/2024	4h	ORIENTAMENTO: Giardino dei Giusti
12/03/2024	2h	ORIENTAMENTO: Manifestazione GAL
14/03/2024	9.00-11.00	ORIENTAMENTO: Incontro Ispettorato del Lavoro
4/04/2024	11.00-14.00	ORIENTAMENTO: Progetto Martina LIONS
05/04/2024	9-11	ORIENTAMENTO: CORSO HACCP
10/04/2024	10-14	ORIENTAMENTO: Seminario sulle nocciole
11/04/2024	11.00-14.00	ORIENTAMENTO: ITS ACADEMY
16/04/2024	2 h	ORIENTAMENTO: Incontro Camera di Commercio
30/04/2024	5 ore	ORIENTAMENTO “Giovani e Europa” (SOLO PER LO SCHIAVO MATTIA)
3/05/2024	9.00-11.00	ORIENTAMENTO: Incontro con ALMA
17/05/2024	11.00-13.00	LIONS Riciclo

Le attività risultano parte integrante del curricolo orientamento predisposto per le classi quinte (All.3)

PROVE INVALSI

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

- Matematica giovedì 20/03/2024
- Lingua e Letteratura italiana giovedì 22/03/2024
- Lingua Inglese lunedì 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 le classi VC e VG del percorso Arte Bianca e Pasticceria i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio delle classi coinvolte.

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

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

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

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

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

SIMULAZIONE PRIMA PROVA



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA A-ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Italo Calvino **Esattezza**

Calvino era stato invitato dall'università di Harvard per un ciclo di lezioni, previsto per l'autunno del 1985, che avrebbe dovuto riguardare sei "valori" della letteratura considerati importanti per il nuovo millennio. Lo scrittore però morì improvvisamente prima di poter tenere le lezioni, e i suoi appunti (Leggerezza, Rapidità, Esattezza, Visibilità, Molteplicità; la sesta, Coerenza, compare solo come progetto) furono raccolti in un libro che apparve postumo nel 1988.

[...] Esattezza vuol dire per me soprattutto tre cose:

- 1) un disegno dell'opera ben definito e ben calcolato;
- 2) l'evocazione di immagini visuali nitide, incisive, memorabili; [...]
- 3) un linguaggio il più preciso possibile come lessico e come resa delle sfumature del pensiero e dell'immaginazione.

Perché sento il bisogno di difendere dei valori che a molti potranno sembrare ovvi. Credo che la mia prima spinta venga da una mia ipersensibilità o allergia: mi sembra che il linguaggio venga sempre usato in modo approssimativo, casuale, sbadato, e ne provo un fastidio intollerabile. Non si creda che questa mia reazione corrisponda a un'intolleranza per il prossimo: il fastidio peggiore lo provo sentendo parlare me stesso. Per questo cerco di parlare il meno possibile, e se preferisco scrivere è perché scrivendo posso correggere ogni frase tante volte quanto è necessario per arrivare non dico a essere soddisfatto delle mie parole, ma almeno a eliminare le ragioni d'insoddisfazione di cui posso rendermi conto. La letteratura – dico la Letteratura che risponde a queste esigenze – è la Terra Promessa in cui il linguaggio diventa quello che veramente dovrebbe essere. Alle volte mi sembra che un'epidemia pestilenziale abbia colpito l'umanità nella facoltà che più la caratterizza, cioè l'uso della parola, una peste del linguaggio che si manifesta come perdita di forza conoscitiva e di immediatezza, come automatismo che tende a livellare l'espressione sulle formule più generiche, anonime, astratte, a diluire i significati, a smussare le punte espressive, a spegnere ogni scintilla che sprizzi dallo scontro delle parole con nuove circostanze. Non m'interessa qui chiedermi se le origini di quest'epidemia siano da ricercare nella politica,

nell'ideologia, nell'uniformità burocratica, Nell'omogeneizzazione dei mass-media, nella diffusione scolastica della media cultura. Quel che mi interessa sono le possibilità di salute. La letteratura (e forse solo la letteratura) può creare degli anticorpi che contrastino l'espandersi della peste del linguaggio. [...]

Il mio disagio è per la perdita di forma che constato nella vita, e a cui cerco d'opporre l'unica difesa che riesco a concepire: un'idea della letteratura. [...]

(Esattezza, in Lezioni americane, Milano, Garzanti 1988)

COMPRESIONE, ANALISI E INTERPRETAZIONE

1. Individua il tema di fondo del brano e la tesi dell'autore al riguardo.
- 2 In che cosa consiste la "peste del linguaggio"? Perché viene richiamata proprio la peste e non un'altra malattia?
- 3 Nel testo ci sono varie parole ed espressioni figurate che rinviano al campo semantico della medicina: individuale e spiegate il significato figurato a cui si riferisce l'autore (allergia = forte reazione di fastidio di fronte all'uso inadeguato del linguaggio che l'autore riscontra nel mondo che lo circonda). Quale effetto ha sul piano stilistico il ricorso a questo campo semantico?
- 4 Perché, secondo Calvino, la letteratura ha un ruolo importante nella ricerca di salvezza dalla "peste del linguaggio"?
- 5 Che cosa accomuna la letteratura e la Terra Promessa?
- 6 Quale significato daresti al concetto di "perdita di forma"?

RIFERIMENTI AL CONTESTO LETTERARIO E STORICO-CULTURALE

Proposta 1:

In questo brano Calvino rappresenta la letteratura nella sua funzione non solo artistica ma anche etica: fai riferimento ad altri autori italiani ed eventualmente stranieri da te incontrati nel corso dei tuoi studi che abbiano vissuto all'insegna di un forte impegno la loro esperienza di letterati.

Proposta 2:

Anche oggi molti considerano la nostra lingua affetta da nuove forme di "malattia" e "contaminazione": sceglie una e illustrala, facendo poi emergere il tuo punto di vista sull'argomento.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

L'inesistenza di Adriano Meis e il *fu Mattia Pascal*

Nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis, distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro (dodicimila lire). Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Giuridicamente è "morto": se denunciasse Papiano, sarebbe immediatamente scoperta l'inconsistenza della sua nuova identità. Dunque non può far valere in alcun modo i propri diritti. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le vie di Roma.

Il dramma di Mattia Pascal è alla svolta finale. Egli ha rinnegato da tempo la vecchia identità ed ora scopre l'impossibilità di vivere con la nuova. Pascal è morto, Meis è soltanto l'*ombra* di una persona che non esiste per la società. Tenterà inutilmente di rientrare in possesso dell'identità originaria: "ucciderà" Adriano Meis per

far rinascere Mattia Pascal. Ma dovrà rassegnarsi infine a sopravvivere nella paradossale condizione di un morto che in realtà è ancora vivo e di un vivo che in realtà non è mai nato: la condizione del *fu Mattia Pascal*.

- lo mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui miero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci
- 5 della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.
Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente
- 10 su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia². Chi era più ombra di noi due? io o lei? Due ombre!
Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.
- 15 L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...
Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro.
– Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca³! alza un'anca!
- 20 Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi⁴. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente⁵. Una smania mala⁶ mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁷ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.
"E se mi metto a correre," pensai, "mi seguirà!"
Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé⁸ dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla
- 30 *Stia*⁹: la sua ombra per le vie di Roma.
Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!
Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del car-
- 35 ro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.
Rientrando in casa...

da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

1. *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

2. *Ma io no... l'ombra mia*: ciò che resta di Mattia Pascal è un'ombra che Adriano Meis vorrebbe cancellare per sempre, ma contro cui è assolutamente impotente, tanto più che è anch'egli un'ombra, come dice subito dopo.

3. *alza un'anca*: l'esortazione ad urinare nasce dal desiderio di punire e svilire se stesso.

4. *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me; espressione elittica.

5. *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

6. *smania mala*: malvagia irrequietezza.

7. *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie.

8. *alla mercé*: in potere.

9. *alla Stia* è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

. COMPrensione E ANALISI

- Riassumi brevemente il contenuto del testo.

-individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.

-Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (diretto, indiretto, indiretto libero) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.

-spiega la parte conclusiva del brano: Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra di una testa. Proprio così!

INTERPRETAZIONE E COMMENTO

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

TIPOLOGIA B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Uno, nessuno o centomila?

Le maschere della Rete

La pervasività delle nuove tecnologie ha modificato la percezione non solo della realtà in cui viviamo, ma anche della nostra stessa identità, che perde stabilità e fisicità per esprimere i suoi molteplici sé, ormai libera dai vincoli del corpo. L'uso crescente dei social media ci ha così posti di fronte alla possibilità di creare nuove identità virtuali, avvicinandoci ancora di più al modello pirandelliano di *Uno, nessuno e centomila*.

La capillare diffusione dei social network sta sempre più portando elementi di riflessioni nella società sul concetto di identità, sui confini tra identità reale e identità virtuale [...]. Come nella vita reale possiamo assumere differenti ruoli: professionisti, mogli/mariti, eroi, sportivi, amici ... in rete possiamo presentarci diversamente a seconda del contesto virtuale in cui ci troviamo. Anzi, la rete amplifica questa capacità di esternare i singoli aspetti della nostra personalità attraverso i *social* e le varie realtà virtuali.

Dalla scelta del nickname al conoscere nuovi amici in chat, al ritrovare i vecchi su Facebook, al *gender swapping* (il cambio di sesso «virtuale»), è divenuta sempre più palese l'impossibilità di segnare un netto confine tra identità e socialità fisica e virtuale. L'espansione dei *social media* nella quotidianità fa entrare le nostre vite sempre più rapidamente nel territorio digitale, il cyberspazio. Con l'uso di Facebook, di WhatsApp, di Twitter, non percepiamo nessun confine significativo tra situazioni sociali virtuali e situazioni sociali fisiche.

Dal *cogito ergo sum*, quale primo tentativo di Cartesio di dare una definizione del concetto di identità personale, a Locke (1688), il quale arriva così a definire l'identità personale attraverso la

coscienza di sé e attraverso la memoria che ne garantisce la continuità nel tempo, il percorso evolutivo sembra arrivare fino al «*digito ergo sum*» dei social network, in cui scegliamo le foto da caricare, i post alle quali dare un *like*. Il cyberspazio è un luogo dove è possibile incontrarsi, chiacchierare, fare amicizia, così come nella vita reale, ciò che lo contraddistingue è la condizione di incorporeità che va ad incidere sulla costruzione del sé e dell'identità personale e sociale. Se nella vita reale, la socialità è più strutturata e le identità, pur essendo molteplici, si presentano integrate e coerenti, al contrario, essendo quella di rete una socialità non strutturata, le persone sembrano diventare pure maschere, le identità si decentrano, si flessibilizzano e divengono quasi entità processuali (Dell'Aquila, 1997). Questa pervasività delle nuove Tecnologie ha modificato la percezione non solo della realtà in cui viviamo ma anche della propria identità che perde stabilità e fisicità per esprimere, i suoi molteplici sé libera dai vincoli del corpo.

L'incorporeità tipica della «cyber-interazione», crea un nuovo concetto di identità parallelo e sovrapposto a quello reale. Emerge, infatti, nella comunicazione in rete, la possibilità di liberarsi da restrizioni di natura sociale e culturale, di crearsi uno spazio in cui esprimere aspetti della propria personalità, in cui è possibile costruire identità diverse dalla propria identità anagrafica, di mascherarsi fingendo di essere chiunque, o semplicemente esprimere alcune parti del sé normalmente tenute repressi o nascoste nella vita di tutti i giorni, consentendo di stabilire un contatto con gli altri utenti e quindi interagire, aprendo pagine Facebook personali, pubblicando in rete foto o *post* per comunicare il proprio pensiero.

Costruire un proprio sé-personaggio in rete, vuol dire, sostanzialmente, «costruire» una persona, un'identità propria legata ad un nome specifico, utilizzando uno pseudonimo come strumento di identificazione, che permette all'individuo di rivelarsi nella misura in cui egli stesso vuole o di mascherare la propria identità anagrafica; lo pseudonimo permette di essere riconosciuti e identificati all'interno della rete, facilitando così la creazione di relazioni sociali stabili. Si assiste alla costruzione di una persona virtuale, la cosiddetta «*persona online*» o «*Sé online*» indispensabile in un processo comunicativo [...].

In tal senso, l'interazione in rete, oltre a creare nuove forme di socialità, determina un cambiamento più intimo, più profondo dell'individuo dato che ne risulta modificato il concetto stesso di identità e questo può rappresentare e condurre a delle vere e proprie crisi dell'identità, oppure costituire un enorme potenziale di sviluppo e presa di coscienza della propria identità.

(R. Rosato, *Chi sono io? I confini tra identità reale e identità virtuale*, www.osas.tv, 17 agosto 2018)

Comprensione e analisi

* In che modo e attraverso quali vie è possibile in Rete fornire un'immagine di sé diversa da quella reale?

*Quali sono secondo l'autrice le motivazioni che inducono gli utenti del web a costruire queste varie «maschere»?

*La costruzione di un «*Sé online*» quali vantaggi e quali pericoli può comportare sul piano psicologico e sociale?

*Nel testo ricorrono molti termini tipici del linguaggio della comunicazione digitale. Questo uso rende più arduo o più agevole comprendere il significato del brano?

Produzione

*L'articolo mostra la particolare attualità che hanno assunto ai nostri giorni, nell'ambito della comunicazione digitale, i temi tipicamente pirandelliani della «maschera» e dell'identità individuale. A tuo parere la possibilità di «costruire» diverse immagini di sé all'interno della Rete è un fattore positivo o negativo? Si tratta di una via per liberarsi della opprimente «forma» che ci

intrappola nella vita quotidiana, oppure di un'operazione menzognera e destabilizzante? Argomenta la tua tesi sulla base delle tue conoscenze ed esperienze personali.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

TIPOLOGIA C – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Più letale di guerre, omicidi e conflitti armati. Più pericoloso di malaria, AIDS e tubercolosi messe insieme. L'inquinamento ambientale è un killer che non ha rivali. Ogni anno la contaminazione di aria, acqua, suolo e luogo di lavoro uccide almeno nove milioni di persone nel mondo e, come tutti i sicari a pagamento, alla fine ci presenta il conto: 4.600 miliardi di dollari solo nel 2015.

Una minaccia da cui nessuno è al sicuro anche se ad essere più colpiti sono i paesi in via di sviluppo.

Molte delle morti connesse all'inquinamento ambientale, a livello globale, provengono da nazioni in rapida crescita: in India, Pakistan, Cina, Bangladesh, Ciad, Madagascar e Kenya l'allevamento dell'aria, dell'acqua e della terra e la causa principale di un quarto di tutte le morti premature. L'India da sola Conta fino a 2,5 milioni di vittime l'anno. anche le nazioni ricche hanno parecchio lavoro da fare. Stati Uniti e Giappone sono nella top ten Internazionale per le morti connesse agli inquinamenti moderni, quali lo smog e contaminanti chimici.

punto analizzando le diverse componenti dell'inquinamento ambientale, quello atmosferico Si conferma come il più letale con 6,5 milioni di morti l'anno nel mondo. segue quello idrico con 1,8 milioni di decessi annui e l'inquinamento legato all'ambiente di lavoro, con 0,8 milioni di morti annui

e a preoccupare solo soprattutto i Trend futuri dal momento che la situazione globale appare Oggi più complessa di quanto ci si fosse aspettato. l'attuale cifra di 9 milioni e quasi certamente sottovalutata, spiegano i ricercatori probabilmente di diversi milioni.

questo perché gli scienziati scoprono ogni giorno nuovi legami tra Inquinamento e malattie, come la recente connessione tra smog e patologie quali demenza, diabete e malattie renali.

il report stima perdite economiche di 4.600 miliardi di dollari l'anno nel mondo, pari a oltre il 6% del PIL globale. questi costi sono così massicci che possono trascinare in basso l'economia dei paesi che stanno cercando di crescere.

Articolo del 2017 www.rinnovabili.it

Ti proponiamo una traccia sull'inquinamento ambientale con un breve testo sull'argomento, tratto da un sito specializzato, che può fornirti ulteriori spunti di riflessione per affrontare con maggior sicurezza lo sviluppo delle idee sul tema dato.

Un satellite che vede la terra e rileva sulla sua superficie foreste e zone desertiche, impianti industriali e coltivazioni, contribuisce a dare dell'uomo d'oggi la cognizione di quanto la sua opera abbia influito e influisca sulla vita del pianeta e delle responsabilità nell'uso delle risorse della natura. Esponi le tue riflessioni in merito sulla base delle tue conoscenze argomentandole.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

CANDIDATA/O _____

INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA

(MAX. PUNTI 60)

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

PUNTEGGIO PARZIALE:/60

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Elementi da valutare nello specifico (MAX PUNTI 40)

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

	lacunosa					
	1 2 3	4-5	6	7 - 8	9 -10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione non espressa/ scorretta	Interpretazione superficiale e generica, con diversi errori ed imprecisioni	Interpretazione corretta ma essenziale	Interpretazione precisa ed articolata	Interpretazione completa, efficace e rigorosa	

PUNTEGGIO PARZIALE:/40

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

PUNTEGGIO TOTALE:/100

Commissione

PUNTEGGIO IN/20

Presidente

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Elementi da valutare nello specifico (max. punti 40)

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

PUNTEGGIO PARZIALE:/40

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

PUNTEGGIO TOTALE:/100

Commissione

PUNTEGGIO IN/20

Presidente

TIPOLOGIA C

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Elementi da valutare nello specifico (MAX punti 40)

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

PUNTEGGIO PARZIALE:/40

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

PUNTEGGIO TOTALE:/100

PUNTEGGIO IN/20

Commissione

Presidente

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – ARTE BIANCA E PASTICCERIA –
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

TIPOLOGIA B

Nucleo tematico n. 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

DIETE E STILI ALIMENTARI ALTERNATIVI **Documento n. 1**

Accanto alle diete che prevedono il consumo di tutti i tipi di alimenti (onnivore) sono presenti regimi alimentari che ne escludono alcuni per scelte etiche, ambientaliste, religiose o legate alle mode del momento:

- *diete a base di frutta e verdura* con esclusione totale o parziale di alimenti di origine animale (diete vegetariane, vegane, fruttariane)
- *diete basate sul rifiuto di metodi utilizzati nella preparazione dei cibi* (diete crudiste)
- *diete ad elevato o a ridotto consumo di calorie* (diete iper- o ipocaloriche)
- *diete ad elevato consumo di un nutriente*, ad esempio le proteine (diete iperproteiche)
- *diete di esclusione*, basate sull'eliminazione di un cibo, o di una categoria di alimenti, ritenuti dannosi per una determinata persona
- *diete basate sulla scelta e combinazione, equilibrata*, di cibi acidi e cibi alcalini (dieta macrobiotica)

A causa dell'esclusione, o della riduzione, di alcuni tipi di alimenti, molte diete, se non condotte in modo adeguato, possono creare squilibri o carenze di sostanze nutritive con relativi danni alla salute...

(FONTE: <https://www.issalute.it/index.php/la-salute-dalla-a-alla-z-menu/d/diete-e-stili-alimentari-alternativi>)

VALORI DI RIFERIMENTO PER L'ALIMENTAZIONE **Documento n. 2**

Una dieta equilibrata è quella che apporta le giuste quantità delle diverse sostanze nutritive per preservare la salute e il benessere dell'organismo. Proteine, carboidrati, grassi, vitamine, minerali e acqua sono tutte «sostanze nutritive» o anche «nutrienti». Ogni nutriente ha una precisa funzione nell'organismo umano. La quantità di ciascun nutriente che occorre per mantenere un individuo in salute è chiamata «fabbisogno di nutrienti». I fabbisogni di nutrienti variano a seconda di età e sesso. Anche il tenore di attività fisica, lo stato fisiologico in cui ci si trova (ad esempio la gravidanza), le abitudini alimentari e il patrimonio genetico sono fattori importanti.

«Valori di riferimento per l'alimentazione» (LARN in breve) è un termine onnicomprensivo per un insieme di valori nutrizionali di riferimento che comprende i fabbisogni medi (AR), i quantitativi di assunzione di riferimento per la popolazione (PRI), le assunzioni adeguate (AI) e l'intervallo di riferimento per l'assunzione di macronutrienti (RI).

(FONTE: <https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/dietary-reference-values>)

ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

Documento n. 3

L'alimentazione sostenibile fa parte del contesto più ampio dello sviluppo sostenibile, un concetto che comprende aspetti ambientali, economici e sociali. Lo sviluppo sostenibile mira a equilibrare questi aspetti, garantendo giustizia sociale e preservando le risorse per le future generazioni. Ciò implica la gestione responsabile delle risorse naturali, la promozione di fonti di energia pulita, la lotta alla povertà, l'accesso all'istruzione e la promozione dell'equità di genere per creare un futuro migliore e prospero per tutti gli esseri umani e per il Pianeta. L'alimentazione sostenibile è fondamentale in questo contesto perché contribuisce al raggiungimento del secondo obiettivo di sviluppo sostenibile, "Zero Hunger", e perché l'industria alimentare ha un impatto significativo sull'ambiente, sull'economia e sulla salute umana.

(Fonte: <https://www.salumificiopedrazzoli.it/alimentazione-sostenibile/#:~:text=Cos'%20l'alimentazione%20sostenibile,umana%20e%20l'equit%C3%A0%20sociale.>)

In occasione di un 50° anniversario di matrimonio, la tua pasticceria ecosostenibile deve preparare un buffet di dolci e rustici per 50 persone, alcune delle quali con qualche sbalzo di glicemia.

Al candidato, cui spetterà il compito di responsabile dell'evento, si chiede quanto segue:

- Proporre tre ricette in grado di conciliare la tradizione con la sostenibilità, utilizzando alimenti biologici, tipici del territorio a km zero;
- Per ogni piatto elaborare una presentazione nutrizionale, soffermandosi sull'importanza dei vari principi nutritivi e sui rischi legati ad un eccessivo consumo di zuccheri semplici;
- Riferire sulla sostenibilità dei piatti proposti sotto l'aspetto sociale e ambientale;
- Illustrare le strategie di marketing più opportune per avviare una nuova impresa ecosostenibile.

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

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

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

GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

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

CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	1-1.5	Il candidato si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	
	2	Il candidato si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico, adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	
	2.5	Il candidato si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico di settore, vario e articolato	
	3	Il candidato si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	
	TOTALE PUNTEGGIO		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti fino a un max di	DESCRITTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	0.5	Il candidato non comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo limitato	
	1-1.5	Il candidato comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo confuso	
	2	Il candidato comprende sufficientemente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo adeguato	
	2.5	Il candidato comprende correttamente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo completo.	
	3	Il candidato comprende correttamente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo ampio e complete.	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	1	Il candidato non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	
	1.5-3	Il candidato è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	
	3.5-4	Il candidato è in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	
	4.5-5	Il candidato è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	
	5.5-6	Il candidato è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	
PADRONANZA delle competenze tecnico- professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max 8 punti)	1-2	Il candidato non possiede padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto carente. Individua le problematiche e/o situazioni in modo limitato e non fornisce soluzioni	
	2.5-4	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice e poco articolato. Individua le problematiche e/o situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	
	4.5-5	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice, ma efficace. Individua le problematiche e/o situazioni, motivando in maniera più che sufficiente la tesi sostenuta	
	5.5-7	Il candidato possiede una discreta/buona padronanza delle competenze professionali. Personale la rielaborazione ed efficace la soluzione delle problematiche proposte	
	7.5-8	Il candidato possiede un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo e articolato. Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	0.5	Il candidato si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	
	1-1.5	Il candidato si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	
	2	Il candidato si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico, adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	
	2.5	Il candidato si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico di settore, vario e articolato	
	3	Il candidato si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	
TOTALE PUNTEGGIO			___/20

Commissari

Il Presidente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

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

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

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

Commissari

Il Presidente

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

PROGETTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
FASCICOLI DEGLI STUDENTI INTERNI ED ESTERNI
VERBALE ULTIMO SCRUTINIO
GRIGLIA VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO
PROGRAMMI SVOLTI DEGLI INSEGNAMENTI
O.M. n. 45 del 0903/2023
PTOF (sito web della scuola)
<i>Allegati al Documento del 15 maggio</i>
Allegato n°1 Elenco candidati interni ed esterni
Allegati n°2 attività di orientamento
Allegato n°3 Tabella credito terzo e quarto anno