



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^A SEZIONE D

ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Enogastronomia - Cucina

Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa

Approvato con delibera del Consiglio di Classe del 10/05/24

Docente coordinatore di classe: Prof.ssa Cocimina Boragina



DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof.ssa Eleonora Romboà)

Via G. Fortunato - 89900 VIBO VALENTIA (VV) - Tel. 0963/44404 - Codice Fiscale: 96016610790 - CUU: UFFHNHP

E-mail: vvrh01000e@istruzione.it - PEC: vvrh01000e@pec.istruzione.it

ELENCO DOCENTI**Composizione del Consiglio di classe 5^A D**

n.	Docente	Insegnamenti	Firma del Docente
	Crudo Giuseppina	Lingua e Letteratura Italiana	Giuseppina Crudo
	Crudo Giuseppina	Storia	Giuseppina Crudo
	Meligrana francesca	1 ^a Lingua Straniera – Inglese	F. Meligrana
	Meligrana francesca	Inglese Tecnico	F. Meligrana
	Dean Rebecca Mary	Conversazione Madrelingua – Inglese	Rm Dean
	Genovese Iolanda Giovanna	2 ^a Lingua Straniera – Francese	Iolanda Genovese
	Meli Daniela	Matematica	Daniela Meli
	Devito Raffaele *	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	R. Devito
	Barreca Francesca	Diritto e Tecniche Amministrative	Francesca Barreca
	Fiamingo Carmelo*	Laboratorio Enogastronomia – Cucina	Carmelo Fiamingo
	Cupitò Andrea *	Laboratorio Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita	A. Cupitò
	Marasco Francesco	Scienze Motorie e Sportive	F. Marasco
	Didiano Vittoria	Religione <i>Di</i>	Vittoria Didiano
	Boragina Cocimina	Sostegno	Cocimina Boragina
	Pugliese Caterina	Sostegno	Caterina Pugliese
	Boragina Cocimina	Referente – Educazione Civica	Cocimina Boragina
	Boragina Cocimina	Coordinatore della Classe	Cocimina Boragina

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

Indice

Consiglio di Classe	Pag. 2
Presentazione dell'istituto	Pag. 4
Profilo "Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"	Pag. 5
Relazione sulla classe e indicazioni sui ragazzi D.A. (All. n°4 e n°5) e DSA (All.6)	Pag. 9
Quadro orario 5°anno	Pag. 11
Variatione del consiglio di classe nel triennio	Pag. 11
Excursus storico della classe - Descrizione situazione in ingresso della classe al IV anno	Pag. 12
Elenco dei candidati interni (All. n° 1)	Pag. 12
Credito scolastico- Credito scolastico relativo al Terzo e al Quarto anno (All.n° 2) <small>Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017 e art.11.0m 55/24</small>	Pag. 13
Strategie e metodi di insegnamento	Pag. 13
Attività di recupero	Pag. 14
Verifica e valutazione	Pag. 15
Descrizione schede singoli insegnamenti	Pag. 17
Area generale	Pag. 17
Area di indirizzo	Pag. 37
Unità di apprendimento strategica	Pag. 64
Educazione Civica	Pag. 73
Educazione Civica a.s. 21/22	Pag. 75
Educazione Civica a.s. 22/23	Pag. 78
Educazione Civica a.s. 23/24	Pag. 82
Griglia di valutazione di Educazione Civica	Pag. 86
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	Pag. 88
Relazione tutor PCTO	Pag. 89
Iniziative complementari e/o integrative	Pag. 91
Prove Invalsi	Pag. 92
Attività propedeutiche all'esame di stato	Pag. 92
Simulazione della Prima Prova	Pag. 93
Griglie di valutazione 1^ prova utilizzate per la correzione	Pag. 97
Simulazione della Seconda Prova	Pag. 101
Griglia di valutazione 2^ prova utilizzata per la correzione	Pag. 103
Griglia di valutazione del colloquio all. A OM 55/24	Pag. 104
Documenti a disposizione della Commissione	Pag. 105

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato "E. Gagliardi" di Vibo Valentia per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera – Agricoltura e sviluppo rurale, 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 (corso serale-sede carceraria)

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

-Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa

-Bar, Sala e Vendita: Convivier

-Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno

-Esperto di Servizi Alberghieri e Promozione Turistica

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

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

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

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

PROFILI DI USCITA DEI PERCORSI

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

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Enogastronomia - Cucina
Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa

PROFILO UNITARIO

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

ANALISI DEL TERRITORIO

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

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

L'IPSEOA "E. Gagliardi" al fine di conoscere ed analizzare le esigenze e le opportunità del territorio ha attivato una stabile sinergia con gli stakeholder presenti in Regione con i quali oltre a costruire un rapporto di reciprocità, sono state individuate le istanze utili a curare l'offerta formativa in base alle richieste del mercato. Pertanto verrà attribuita cura e attenzione sia nel fornire le competenze professionalizzanti e specifiche, sia nel garantire il potenziamento delle soft skill contestualmente richieste anche agli operatori del turismo enogastronomico. Pertanto, a seguito di una approfondita analisi, il settore cucina ha ritenuto di individuare nella figura dell'Esperto di cucina tradizionale e innovativa il profilo idoneo a coniugare le competenze professionali richieste dal mercato e le innovazioni legate ai nuovi stili alimentari emergenti.

DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA

ESPERTO DI CUCINA TRADIZIONALE E INNOVATIVA

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

L'Esperto di cucina tradizionale e innovativa è in grado di elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici, atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. È in grado di riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato relative al settore dell'enogastronomia.

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

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

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

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

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

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

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

Correlazione con le 11 competenze d'indirizzo**IND01 – Livello QNQ 4**

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

IND02– Livello QNQ 4

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

IND03– Livello QNQ 4

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

IND04– Livello QNQ 4

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

IND05– Livello QNQ 3/4

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

IND06– Livello QNQ 3/4

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

IND07– Livello QNQ 4

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

IND08– Livello QNQ 3/4

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

IND09– Livello QNQ 3/4

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

IND10– Livello QNQ 4

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

IND11– Livello QNQ 4

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

CODICI ATECO**56. ATTIVITÀ' DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

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

56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina

NUP

5.2.2. Esercenti ed addetti nelle attività di ricezione

5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti

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

5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione

QUADRO ORARIO

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

RELAZIONE SULLA CLASSE

Presentazione classe

La classe risulta composta da 17 elementi frequentanti: una di sesso femminile e sedici maschile, tutti provenienti dalla IV D dello stesso Istituto. Gli alunni, appartenenti ad ambienti socio-culturali eterogenei, risiedono quasi tutti nei comuni limitrofi a Vibo Valentia e quindi soggetti al disagio del pendolarismo. La classe si presenta, nel complesso, vivace dal punto di vista comportamentale, tuttavia, gli alunni, rispettano le principali norme di comportamento, sono educati e corretti nei confronti dei Docenti e sensibili ai richiami.

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

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

Nella classe sono presenti due allievi con certificazione di disabilità (ex. L.104/92), seguiti da Docenti specializzati, per attività di sostegno, rispettivamente, la prof.ssa Cocimina Boragina segue un allievo con rapporto 1\1 e la prof.ssa Caterina Pugliese segue un allievo con rapporto 1\2; per gli studenti è stato predisposto un percorso didattico individualizzato con programmazione riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali o comunque ad essi globalmente corrispondenti - art. 15 comma 3 O.M. 90/2001);

Il Consiglio di classe, ai sensi dell'art. 24 comma 4 dell'O.M. n.55 del 22 Marzo 2024, dell'art. 20 comma 3 d.lgs 62/2017, dell'art.15 commi 7, 8 e 9 O.M. n.90 del 21 Maggio 2001, dell'art. 16 commi 3 e 4 della Legge 3 Febbraio 1992, n.104; RICHIEDE: la presenza delle Docenti Specializzate per le attività di Sostegno, durante la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame, coerenti con il percorso individualizzato.

Negli Allegati n°4 e n°5 (Documentazione allievi con disabilità), che costituisce parte integrante del Documento del C.d.c., sono contenute, nel dettaglio, in busta chiusa, tutte le informazioni necessarie alla Commissione per lo svolgimento e la valutazione delle prove d'esame, per gli studenti.

Nella classe è presente anche uno studente con certificazione DSA certificato ai sensi della Legge 8 ottobre 2010 n.170 - Dir. Min. 27/12/2012; C.M. n. 8 del 6/03/2013, per il quale il C.d.c. ha proposto e realizzato, un Piano Didattico Personalizzato. Per tale allievo, il C.d.c., RICHIEDE alla Commissione d'esame, come indicato all'art.25 comma 2 dell'O. M. n.55 del 22 Marzo 2024, la possibilità di utilizzare gli strumenti compensativi previsti nel PDP, in quanto già impiegati per le verifiche in corso d'anno o comunque funzionali allo svolgimento dell'esame senza che sia pregiudicata la validità della prova. A tal fine, trasmette alla commissione, il Piano Didattico Personalizzato dello studente in busta chiusa (Allegato n°6 – Documentazione DSA).

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

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

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

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

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

In particolare, nel corso dell'anno si sono evidenziate tre fasce di livello: la prima composta da pochi studenti che possiedono buone conoscenze nella maggior parte delle discipline e che hanno sviluppato competenze trasversali e disciplinari in ambito cognitivo e relazionale. Possiedono adeguate capacità analitiche e critiche rispetto a problematiche culturali, di attualità e/o professionali; la seconda è formata da alunni che hanno raggiunto risultati

mediamente adeguati che, pur possedendo buone capacità cognitive e di attenzione, presentano fragilità di tipo linguistico e argomentativo, che riducono la propria capacità di documentare adeguatamente e compiutamente tesi ed opinioni. La terza ed ultima fascia comprende studenti che hanno mostrato un impegno non sempre accettabile, talvolta limitato ad uno studio occasionale, parziale o mnemonico in prossimità delle verifiche. In alcuni casi si è pervenuti ad una conoscenza un po' superficiale e frammentaria. Ancora oggi, alla stesura del presente documento, alcuni allievi mostrano una preparazione globale piuttosto fragile a causa di un impegno modesto e inadeguato alla complessità delle tematiche affrontate e al ritmo crescente di impegni che caratterizza la fase conclusiva del percorso di studio. Complessivamente tutti gli alunni della classe hanno partecipato al dialogo educativo, seppure manifestando istanze formative e modalità di approccio eterogenee rispetto ad impegni e problematiche scolastiche. Alcuni si sono distinti nelle varie iniziative proposte dalla scuola e tutti hanno compiuto una crescita individuale e conseguito gli obiettivi trasversali prefissati, quali:

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

QUADRO ORARIO V ANNO

INSEGNAMENTI ENOGASTRONOMIA – CUCINA	Ore previste	Ore Effettuate	Ore da svolgere
AREA COMUNE			
RELIGIONE	33	20	4
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	132	103	13
STORIA	66	45	8
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	66	51	8
MATEMATICA	99	75	10
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	66	31	7
AREA D'INDIRIZZO			
SECONDA LINGUA STRANIERA – FRANCESE	99	65	11
INGLESE TECNICO	33	19	4
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	132	104	14
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA	165	150	17
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	66	40	7
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	99	61	9
TOTALE	1056 *		
EDUCAZIONE CIVICA	33	33	

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

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

Enogastronomia – Cucina	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
RELIGIONE	no	si	si
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	no	si	si
STORIA	no	si	si
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	no	si	si
MATEMATICA	no	no	si
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	no	si	si
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE	no	si	si
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	no	si	si
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA	no	no	si
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	-	si	si

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	no	no	si
CONVERSAZIONE LINGUA INGLESE	-	-	si

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

CLASSE IV sez. D (17 alunni) Enogastronomia – Cucina

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

EXCURSUS STORICO DELLA CLASSE

Numero totale allievi	17
Provenienza da classi diverse	IVD
Provenienza da altri Istituti	-
Certificazioni (H)	2
DSA	1
BES	
Ripetenti classi quinte	Nessuno
Lingue straniere	Francese x Inglese 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 22/03/2024 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'O.M. 55 del 22/3/24.

TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

Allegato A

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

CREDITO SCOLASTICO RELATIVO AL 3° E 4° ANNO

ALLEGATO 2

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

STRATEGIE E METODI DI INSEGNAMENTO

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

Il Consiglio di Classe ha finalizzato la propria attività al conseguimento di risultati di apprendimento tanto dell'area comune, quanto di quella di indirizzo, in modo da consentire ad ogni studente di raggiungere sia le **competenze tecnico**

pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, quanto quelle relative alle discipline **dell'area culturale generale**.

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

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

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

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

INSEGNAMENTI	PERIODO	MODALITA' DI RECUPERO
Con verifiche scritte e orali	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
Attività laboratoriali	

STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo anche in formato digitale; Dispense cartacee e in formato digitale; Giornali e riviste, anche specialistiche, software specifici, materiali didattici multimediali

Piattaforma di e-learning e classe virtuale (Google Classroom)
Applicazioni di Gsuite for education: Classroom; Google meet; Google drive; Google moduli ecc..
Strumentazione didattica per esperienze di laboratorio
PC con connessione ad Internet, LIM, Video proiettore
Stages formativi, conferenze, seminari, cineforum, attività teatrale, materiale audiovisivo e software divulgativo e di simulazione, ad integrazione dell'attività di laboratorio
Visite guidate anche di tipo virtuale

VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La **valutazione** è stata di tipo:

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

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

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

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

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

La **valutazione formativa** controllerà l'apprendimento in itinere, mentre quella **sommativa** verifica che conoscenze e competenze siano state acquisite. Riguardo alla valutazione delle verifiche sommative, sono stati predefiniti i livelli di

Documento del 15 maggio 2024 – classe V sez. D
accettabilità delle prove e delimitati gli obiettivi da prendere in considerazione, in relazione alle potenziali capacità dell'alunno e dei progressi conseguiti. Pertanto, ci si è attenuti ai criteri generali stabiliti nel PTOF, contenuti nelle griglie di valutazione integrate (valutazione numerica correlata al livello raggiunto). (Cfr. PTOF.

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

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

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

AREA GENERALE

DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

ASSE CULTURALE	LINGUAGGI
INSEGNAMENTO	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Docente:	Crudo Giuseppina
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: (*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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

- Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo.
- Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali
- Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e inizio '900
Conoscere il significato di: positivismo -Naturalismo, Verismo, Scapigliatura e Avanguardie

Abilità:

- 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

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 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

	comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità.	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
Contenuti		
<p>- l'età del Positivismo: in Naturalismo e il Verismo</p> <p>- Il Positivismo e la sua diffusione</p> <p>- Il Naturalismo francese E. Zola</p> <p>- Il Verismo italiano</p> <p>- G. Verga: vita e opere, contesto culturale e pensiero</p> <p>Opere: <i>I Malavoglia</i> "temi e trama"; <i>Mastro don Gesualdo</i> temi e trama "La morte di Gesualdo"; <i>Da Vita dei campi</i> lettura e comprensione "Rosso Malpelo" <i>Da novelle rusticane</i> lettura e comprensione "La roba" <i>La Scapigliatura</i></p>		
<p>Compito prodotto: analisi di un testo narrativo</p> <p>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: (*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 con riferimento al periodo culturale

- Operare collegamenti e confronti tematici tra

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.

- Riconoscere le linee essenziali della storia

- Conoscere il contesto storico ed economico nel quale si sviluppano le correnti letterarie all'inizio del XX sec.	testi di epoche e di autori diversi - Saper collegare tematiche letterarie e fenomeni della contemporaneità.	delle idee, della cultura e della letteratura del XX sec. orientandosi fra autori e testi opera collegamenti ed individuando spunti di riflessione.
<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <i>Mirycae</i> Poesie: da <i>Myrica</i>: <i>Lavandare, X agosto</i> <i>Da I canti di Castelvecchio "Il gelsomino notturno"</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - G. D'Annunzio: Vita opere, l'autore ed il suo tempo. <p>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: l'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: (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:

- **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

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

<p>cultura e del sistema letterario italiano del primo Novecento</p> <p>- Conoscere una selezione di autori e testi che caratterizzano l'identità culturale nazionale dell'inizio del Novecento .</p>	<p>autori diversi</p> <p>- Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo</p>	<p>testi letterari e non di varia tipologia e genere, contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento.</p>
<p>Contenuti:</p> <p>Le Avanguardie</p> <p>Filippo Tommaso Marinetti</p> <p>G. Ungaretti: la vita e le opere; il pensiero e la poetica</p> <p>Il Porto sepolto</p> <p>Allegria di naufraghi</p> <p>Testi Da Il porto sepolto. Veglia e Fratelli</p> <p>Da L'allegria: Mattina, Soldati</p> <p>La poesia italiana tra le due guerre: Ermetismo e Neorealismo</p> <p>Eugenio Montale: la vita e le opere; il pensiero e la poetica</p> <p>Gli ossi di seppia</p> <p>Spesso il male di vivere</p> <p>Merigiare pallido e assorto</p>		
<p>Compito prodotto: analisi di un testo narrativo</p> <p>Comprensione e commento dei testi (prosa e commento)</p>		

UDA n°4 LA NARRATIVA DELLA PRIMA META' DEL NOVECENTO AI NOSTRI GIORNI

<p>UDA ORDINARIA</p>		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p>		
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4</p> <p>- Comprendere ed interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi letterari</p> <p>- Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi</p>		
<p>Discipline concorrenti: Italiano e storia</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 		
<p>Conoscenze:</p> <p>- Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo.</p> <p>- Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali</p> <p>- Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano della meta del '900 ai nostri giorni</p>	<p>Abilità:</p> <p>-Analizzare ed interpretare testi letterari e non letterari</p> <p>-Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi</p>	<p>Evidenze:</p> <p>- 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</p> <p>- Comprendere ed interpretare testi letterari e non di varia tipologia e genere, contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento.</p>

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	<p>N°2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>N°7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete anche in lingua straniera.</p>
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	<p>ANALISI E COMMENTO INTERPRETAZIONE DI TESTI LETTERARI</p> <p>Il testo narrativo. Le componenti del testo narrativo. Elementi di narratologia Il narratore. Il narratario. Focalizzazione. Fabula ed intreccio Il sistema dei personaggi. I luoghi ed i tempi. I Generi della narrazione.</p> <p>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.</p> <p>Esempi di analisi guidate ed individuali di testi narrativi e di testi poetici da fine '800 ai giorni nostri.</p>
METODOLOGIA	<p>Si mirerà ad ottenere la comprensione degli snodi testuali e dei significati e la capacità di interpretare e far "parlare il testo" oltre il suo significato letterale; il testo verrà posto in relazione con l'esperienza formativa e personale dello studente e collocato in un orizzonte storico e culturale più ampio; nell'analisi e nel commento lo studente dovrà</p>

	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	Lettura 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 testo argomentativi, distinguendo i punti di accordo e quelli di disaccordo. · Riconoscere le variazioni di registro che caratterizzano le parti di un testo e distinguono i tipi di linguaggio. · Riconoscere le figure retoriche e i procedimenti stilistici anche nel testo poetico. · Svolgere compiti su fenomeni grammaticali complessi, anche in passaggi testuali, particolarmente densi sul piano informativo ed elaborati sul piano strutturale.
VERIFICHE:	Esercizi di applicazione ed analisi in classe e a casa, produzione di testi di vario genere, scrittura creativa e prove semi-strutturate. Analisi testuali.

ASSE CULTURALE	Storico-Sociale
INSEGNAMENTO	Storia
Docente:	Crudo Giuseppina
Libro di testo adottato	Domande alla Storia TR. Vol. 5 Ronga, Gentile

UDA n°1 L'Italia si affaccia al Novecento

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, Diritto		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali 		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<p>- Le principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI, in Italia in Europa e nel mondo.</p> <p>- Eventi, personalità, posizioni politiche e trasformazioni sociali del Novecento.</p> <p>-Gli aspetti caratterizzanti la storia del Novecento: industrializzazione; limiti dello sviluppo, nuovi soggetti e movimenti.</p> <p>- Conoscere successi e sconfitte nella politica giolittiana,</p>	<p>- Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nella area geografica di riferimento</p> <p>- Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento, e gli intrecci con alcune variabili demografiche e culturali</p> <p>- Individuare le connessioni fra Belle époque, la scienza l'economia e la tecnologia.</p> <p>-Padroneggiare la terminologia storica.</p> <p>Formulare un giudizio critico sull'operato di Giolitti.</p>	<p>-Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni individuando nessi causa/effetto ed operare collegamenti con la storia settoriale</p> <p>- Riconoscere in vari contesti le trasformazioni geopolitiche, economiche, sociali e culturali intervenuti nel tempo.</p> <p>- Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.</p> <p>- Collocare nel tempo e nello spazio ,in senso sincronico e diacronico ,fatti ,eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando un lessico specifico</p>
Contenuti		
Le radici sociali ed ideologiche del Novecento		
<p>-La società di massa</p> <p>-l'antisemitismo alla fine dell'Ottocento</p> <p>-Suffragette e femministe</p> <p>La Belle Epoqué e L'età giolittiana in Italia;</p> <p>-L'età giolittiana</p> <p>-Successi e sconfitte della politica giolittiana</p>		
Compito prodotto: prova strutturata		
Verifica: esposizione orale		

UDA n°2 PRIMA GUERRA MONDIALE E RIVOLUZIONE RUSSA

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 e Diritto
Competenze di cittadinanza:
<ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

- **Competenza in materia di cittadinanza**
- **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 le 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. - Conoscere le caratteristiche dei regimi totalitari 	<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> <p>Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale.</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. -Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando un lessico specifico
--	--	--

Contenuti

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

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, Diritto e Religione		
Competenze di cittadinanza: Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali		
Conoscenze: - Conoscere le 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	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.	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. -Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando un lessico specifico
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		
Compito prodotto: prova strutturata		

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

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, Diritto E Religione		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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: -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. -Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando un lessico specifico
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		
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: - Conoscere gli elementi costitutivi della nascita della Repubblica	Abilità: - 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	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. -Collocare nel tempo e nello spazio in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando un lessico specifico
Contenuti Il dopoguerra italiano e la ricostruzione Gli inizi della Repubblica		
Compito prodotto: prova strutturata		

ASSE CULTURALE	LINGUAGGI
INSEGNAMENTO	LINGUA INGLESE
Docente:	Meligrana Francesca
Libro di testo adottato	Cook Book Club Compact", Cibelli, D'avino, CLITT. - Dispensa predisposta dall'insegnante - Risorse Web

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

UDA ORDINARIE

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:	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 	<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 	<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

<p>interazione sociale</p> <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 	<p>tematiche attinenti alla 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
--	--	---

	<p>strumenti di identità digitale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento 	
<p>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</p> <p>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</p>		

ASSE CULTURALE	MATEMATICO
INSEGNAMENTO	MATEMATICA
Docente:	Meli Daniela
Libro di testo adottato	Matematica. Bianco Modulo UV - ZANICHELLI EDITORE

UDA n.1: RELAZIONI E FUNZIONI
UDA ORDINARIA
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: n. 8 - UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITA' DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO n. 12 - UTILIZZARE I CONCETTI E I FONDAMENTALI STRUMENTI DEGLI ASSI CULTURALI PER COMPRENDERE LA REALTA' ED OPERARE IN CAMPI APPLICATIVI</p>
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. - Utilizzare 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: <ul style="list-style-type: none"> ● Classificazione delle funzioni ● Campo di esistenza di una funzione ● Segno di una funzione 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> ● Rappresentare un intervallo ● Determinare il campo di esistenza di funzioni algebriche ● Determinare gli intervalli positivi e negativi di una funzione 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> ● Rappresentare il probabile andamento di una funzione nel suo campo di esistenza
Contenuti Definizione di funzione. Classificazione delle funzioni. Ricerca del campo di esistenza di una funzione algebrica. Intersezione con gli assi. Funzioni crescenti e decrescenti. Ricerca degli intervalli in cui la funzione è positiva o negativa.		
Compito/prodotto Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione		
UDA n.2: I LIMITI		
UDA ORDINARIA		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: n. 8 - UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITA' DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO n.10 – COMPRENDERE E UTILIZZARE I PRINCIPALI CONCETTI RELATIVI ALL'ECONOMIA, ALL'ORGANIZZAZIONE, ALLO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI SERVIZI n. 12 - UTILIZZARE I CONCETTI E I FONDAMENTALI STRUMENTI DEGLI ASSI CULTURALI PER COMPRENDERE LA REALTA' ED OPERARE IN CAMPI APPLICATIVI		
Competenza Intermedia – Livello QNQ4 <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. - Utilizzare concetti e modelli relative all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. - Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate. 		
Discipline concorrenti: 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: <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di intorno • Concetto di limite 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Calcolare i limiti di una funzione • Riconoscere le forme indeterminate 	Evidenze: <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 Gli intorni di un punto. Approccio intuitivo al concetto di limite. Limite di una funzione in un punto. Limite destro e sinistro di una funzione. Limite di una funzione all'infinito. Operazioni sui limiti. Calcolo dei limiti e forme indeterminate. Asintoti di una funzione. Primo approccio allo studio e al grafico di una funzione.		
Compito/prodotto Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione		

UDA n.3: DERIVATE-STUDIO DI UNA FUNZIONE
UDA ORDINARIA
Competenze dell'asse culturale di riferimento: n. 8 - UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITA' DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO n.10 – COMPRENDERE E UTILIZZARE I PRINCIPALI CONCETTI RELATIVI ALL'ECONOMIA, ALL'ORGANIZZAZIONE, ALLO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI SERVIZI n. 12 - UTILIZZARE I CONCETTI E I FONDAMENTALI STRUMENTI DEGLI ASSI CULTURALI PER COMPRENDERE LA REALTA' ED OPERARE IN CAMPI APPLICATIVI
Competenza Intermedia – Livello QNQ4 <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. - Utilizzare concetti e modelli relative all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. - Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.
Discipline concorrenti: 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:
- Definizione di derivata ed il suo significato geometrico	- Calcolare la derivata di una funzione applicando la definizione. - Calcolare le derivate di somma, prodotto, quoziente.	-Eeguire lo studio di una funzione e rappresentare il grafico nel piano cartesiano
Contenuti		
La derivata di una funzione; significato geometrico della derivata di una funzione; le derivate fondamentali; derivata di una somma, di un prodotto e di un quoziente.		
Compito/prodotto		
Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione		

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

UDA n. 1: LA CHIESA ATTRAVERSO LA STORIA		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):		
Livello QNQ 4		
GO3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo		
Discipline concorrenti: Storia		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<ul style="list-style-type: none"> • Le tappe dello sviluppo del Cristianesimo • Le origini e lo sviluppo del Cristianesimo e delle altre religioni • Il concilio Vaticano II: storia, 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le tappe difficili dello sviluppo del Cristianesimo e del suo riconoscimento come religione. • Individuare avvenimenti, persone, ruoli e strutture della Chiesa Cattolica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende il fenomeno delle persecuzioni e dei pregiudizi che a tutt'oggi segnano

documenti, ed effetti nella Chiesa e nel mondo.	<ul style="list-style-type: none"> Comprendere il Concilio Vaticano come evento fondamentale per la via della Chiesa nel mondo contemporaneo. 	l'esistenza umana.
Contenuti: Il progetto di Dio. Il controprogetto dell'uomo. Antico popolo di Dio: gli ebrei. Nuovo popolo di Dio: la Chiesa. Il Concilio Vaticano II		
Compito di realtà: Realizzazione asse del tempo con le principali tappe storiche della Chiesa.		

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

UDA n. 3: LA PERSONA UMANA		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): Livello QNQ 4 GO2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).		
Discipline concorrenti: Storia		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> 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: <ul style="list-style-type: none"> L'insegnamento della Chiesa sulla vita. la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione. 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> Comprendere le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita dalla nascita al suo termine. Sviluppare un maturo senso critico aperto all'esercizio della

		giustizia.
Contenuti: Una vita rifiutata: aborto ed eutanasia. Il matrimonio cristiano. L'amore e la sessualità. La famiglia		
Compito di realtà: La Chiesa ha sempre difeso la famiglia come una realtà di amore tra uomo e una donna aperta alla nascita dei figli. Dibattito in classe		

ASSE CULTURALE	Tecnico - Scientifico
INSEGNAMENTO	Scienze Motorie e Sportive
Docente:	Marasco Francesco
Libro di testo adottato	TRINING 4 LIFE CLIO EDITORE

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

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

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

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

AREA INDIRIZZO

DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

ASSE CULTURALE	Scientifico Tecnologico
INSEGNAMENTO	Scienza E Cultura Dell'alimentazione
Docente:	Devito Raffaele
Libro di testo adottato	A. Machado - Scienze E Cultura Dell'alimentazione – Poseidonia Editore

UDA n. 1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

COMPETENZA

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

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

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

Contenuti:

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

chimica degli alimenti.

Compito di realtà:

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

UDA n. 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

N° COMPETENZA

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

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

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

Discipline concorrenti:

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità

Abilità:

Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Evidenze:

Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela

Contenuti:

La conservazione degli alimenti. La cottura degli alimenti. I nuovi prodotti alimentari.

Compito di realtà:

Il mio menu contactless. Lavoro multimediale

UDA n. 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4

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

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

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

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

Discipline concorrenti: Laboratorio di Pasticceria

<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

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4

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

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

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

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

Discipline concorrenti:

Laboratorio di pasticceria

Competenze di cittadinanza:

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

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari 	Abilità: <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 preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione 	Evidenze: <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	Linguistico
INSEGNAMENTO	Lingua francese
Docente:	Genovese Iolanda Giovanna
Libro di testo adottato	S. Appignanesi, A.Giorgi, F. Marini. "Les toqués de la gastronomie". Cappelli Editore

UDA n. 1: La santé dans l'assiette!
UDA ORDINARIA
Competenze dell'area d'Indirizzo (Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4 <ul style="list-style-type: none"> • 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
Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1) <ul style="list-style-type: none"> •
Competenze intermedie – Quinto anno <ul style="list-style-type: none"> • 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

<p>ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p>		
<p>Discipline concorrenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lab. Serv. Enog – sett. Cucina 		
<p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza multilinguistica • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto • Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato • Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale • Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale
<p>Contenuti: Les éléments nutritifs. • Les macronutriments:proteins,glucides,lipides,fibres. • Les micronutriments:vitamins et sels minéraux. • La pyramide alimentaire</p>		
<p>Compito di realtà :</p>		
<p>UDA n. 2: Alimentation et maladies</p>		
<p>UDA ORDINARIA</p>		
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 		
<p>Competenze intermedie – Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

Discipline concorrenti

- Lab. Serv. Enog – sett. Cucina

Competenze di cittadinanza

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

Conoscenze:

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

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

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

Contenuti:

Les maladies liées à une mauvaise alimentation : l'obésité, l'hypercholestérolémie, le diabète. • Les troubles du comportement alimentaire : l'anorexie et la boulimie. • La maladie céliquae. Allergie et intolérance.

Compito di realtà : Elaborer et expliquer un menu pour un client avec des particuliers exigences alimentaires liées à une maladie.

UDA n. 3: La sécurité alimentaire.

UDA ORDINARIA

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

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

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

-

Competenze intermedie – Quinto anno

- 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.

Discipline concorrenti

- Lab. Serv. Enog – sett. Cucina

Competenze di cittadinanza

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

Conoscenze:

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

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

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

Contenuti:

La méthode HACCP

Compito di realtà :

UDA n. 4: Alimentation BIO et labels de qualité

UDA ORDINARIA

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

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

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

-

Competenze intermedie – Quinto anno

- 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

<p>orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p>		
<p>Discipline concorrenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lab. Serv. Enog – sett. Cucina 		
<p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza multilinguistica • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto • Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato • Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale • Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale
<p>Contenuti: L' agriculture biologique • Les signes officiels de l'origine et de la qualité</p>		
<p>Compito di realtà : Elaborer et presenter une relation sur l'agriculture biologique.</p>		
<p>Discipline concorrenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lab. Serv. Enog – sett. Cucina 		
<p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza multilinguistica • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto • Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato • Mettere in relazione le abitudini 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale • Riconoscere

	alimentari con le diverse culture di appartenenza	e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale
Contenuti: La méthode HACCP		
Compito di realtà :		

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO-TECNOLOGICO
INSEGNAMENTO	LABORATORIO DI CUCINA
Docente:	Fiamingo Carmelo
Libro di testo	Master Lab- Laboratorio Di Servizi Enogastronomici Cucina – Frangini . Le Monnier

UDA N.1: La sicurezza alimentare		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento Livello QNQ 4 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno di macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo		
Discipline concorrenti: Sala e vendita, Scienze degli alimenti.		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza multilinguistica</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: Conoscere le regole d'igiene personale e ambientale. Conoscere la normativa igienico- sanitaria e la procedura di autocontrollo HACCP e la normativa per la	Abilità: Applicare corrette prassi igieniche nelle lavorazioni. Applicare efficacemente il sistema di auto- controllo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità	Evidenze: Norme di legge e regole per lavorare in Sicurezza.

tutela e la sicurezza del cliente. Fattori di rischio professionale e ambientale.	alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	
---	--	--

UDA N.2 Approvvigionamento e qualità alimentare		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: Livello QNQ 4 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.		
Discipline concorrenti: Diritto- Scienze motorie- Scienze degli alimenti		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza multilinguistica</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.	Abilità: Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi. Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia dell'ospitalità alberghiera	Evidenze: Applicare concetti relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.

UDA N.3 I menù della ristorazione commerciale		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: Livello QN3/4 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali		
Competenza intermedia: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.		
Discipline concorrenti: Lingue straniere- Diritto-Scienze motorie- Scienze degli alimenti-Sala e vendita		

Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza multilinguistica</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: Conoscere le tipologie di menu. Elaborare menu in Calcolare i costi di produzione e di vendita. Le intolleranze alimentari.	Abilità: Progettare un'offerta gastronomica qualitativamente ed economicamente sostenibile, adeguando le scelte agli stili alimentari del target di clientela.	Evidenze: Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agroalimentari ed enogastronomiche locali, nazionali e internazionali in chiave interculturale.

UDA N.4: Il catering e il banqueting

Competenze dell'asse culturale di riferimento: Livello QNQ 4 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Competenza intermedia Valorizzare l'elaborazione e la presentazione dei prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.		
Discipline concorrenti: Lingue straniere- Diritto-Scienze motorie- Scienze degli alimenti		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza multilinguistica</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: Tecniche di catering. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione di banchetti ed eventi.	Abilità: Progettare i diversi tipi di servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.	Evidenze: Le attività della ristorazione collettiva.

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO TECNOLOGICO
INSEGNAMENTO	Laboratorio Servizi Enogastronomici - Settore Sala E Vendita
Docente:	Cupito' Andrea
Libro di testo	Sala E Vendita Per Cucina 4/5 Anno Alma

UDA n. 1: IL MENU E LE CARTE		
UDA ORDINARIA:		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)		
COMPETENZA IND04		
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 QUINTO ANNO QNQ 4:		
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati		
Discipline concorrenti: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> 		
Conoscenze: ➤ Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico ➤ Strategie di comunicazione del prodotto ➤ Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela ➤ Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)	Abilità: ➤ Diversificare il prodotto /servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato ➤ Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento ➤ Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura	Evidenze: ➤ Pianificare le fasi operative di lavoro per ottimizzare la produzione e la commercializzazione di beni o servizi promuovendo le nuove tendenze di filiera e del settore di riferimento ➤ Interagire in conversazioni su argomenti di interesse quotidiano, sociale e professionale con pronuncia corretta e lessico adeguato
Contenuti: Elaborazione di menu e carte (menu fisso), (menu a la carte). Come avviene la redazione del menu (ordine classico delle portate). I momenti ristorativi (Continental breakfast, Coffee break, Brunch, Lunch, Tea Time, Dinner). La cucina di sala (flambè)		

Compito/prodotto:

Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.

UDA n. 2: IL VINO IN ITALIA E IN EUROPA

UDA ORDINARIA:

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

COMPETENZA IND01:

UTILIZZARE TECNICHE TRADIZIONALI E INNOVATIVE DI LAVORAZIONE, DI ORGANIZZAZIONE, DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, RISTORATIVI E DI ACCOGLIENZA TURISTICO-ALBERGHIERA, PROMUOVENDO LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI ED ENOGASTRONOMICHE

Discipline concorrenti:

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
- Strategie di comunicazione del prodotto
- Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela
- Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature

Abilità:

- Diversificare il prodotto /servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento
- Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura

Evidenze:

- Pianificare le fasi operative di lavoro per ottimizzare la produzione e la commercializzazione di beni o servizi promuovendo le nuove tendenze di filiera e del settore di riferimento
- Interagire in conversazioni su argomenti di interesse quotidiano, sociale e professionale con pronuncia corretta e lessico adeguato

Contenuti:

La legislazione vitivinicola, i vini DOP e IGP

La produzione vitivinicola nelle varie regioni italiane

I vini passiti e i vini speciali

Il metodo classico, il metodo Charmat (o Martinotti).

La produzione vitivinicola europea.

Compito/prodotto:

Progettare e strutturare la carte dei vini

UDA n. 3:

UDA ORDINARIA: **ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE**

Tempi: n. ore 15

Periodo: febbraio – marzo

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

COMPETENZA IND02:

SUPPORTARE LA PIANIFICAZIONE E LA GESTIONE DEI PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO, DI PRODUZIONE E DI VENDITA IN UN'OTTICA DI QUALITÀ E DI SVILUPPO DELLA CULTURA DELL'INNOVAZIONE		
Discipline concorrenti: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <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"> ➤ Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio ➤ Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa ➤ Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi ➤ Identificare qualitativamente e quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato ➤ Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti ➤ Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa ➤ Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzare tecniche di gestione dei processi di approvvigionamento rispettando gli standard qualitativi ➤ Gestire i processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita promuovendo l'innovazione nel rispetto della qualità
Contenuti: Quali sono i componenti del vino Come prepararsi alla degustazione Come eseguire la degustazione Cosa valuta l'esame visivo, olfattivo e gustativo Come abbinare cibo e vino.		
Compito/prodotto: Proporre un corretto abbinamento cibo-vino.		

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

UDA ORDINARIA

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

COMPETENZA IND07:

PROGETTARE, ANCHE CON TECNOLOGIE DIGITALI, EVENTI ENOGASTRONOMICI E CULTURALI CHE VALORIZZINO IL PATRIMONIO DELLE TRADIZIONI E DELLE TIPICITÀ LOCALI, NAZIONALI ANCHE IN CONTESTI INTERNAZIONALI PER LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY

Discipline concorrenti:

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA
 LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. ➤ Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico- culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del <i>Made in Italy</i> ➤ Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering ➤ Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento ➤ Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici ➤ Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Organizzare eventi atti a valorizzare le tradizioni agro- alimentari e culturali del <i>Made in Italy</i> ➤ Progettare eventi enogastronomici e culturali finalizzati a valorizzare le tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali e con tecnologie digitali, per la promozione del <i>Made in Italy</i>
Contenuti: Che cos'è il catering, che cosa prevede il contratto di catering. Catering aziendale e catering a domicilio, come avviene il trasporto dei pasti. Che cos'è il banqueting, banqueting congressuale e aziendale. Come si sceglie la location. Che cosa prevede il contratto di banqueting, scheda evento, come va organizzato il servizio di sala, disposizione dei tavoli.		
Compito/prodotto: Pianificazione e organizzazione di un evento cerimoniale.		

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO TECNOLGICO
INSEGNAMENTO	Diritto E Tecniche Amministrative
Docente:	Barreca Francesca
Libro di testo	Diritto E Tecnica Amministrativa Dell'impresa Ricettiva E Turistica

UDA 1: La programmazione aziendale
UDA ORDINARIA (disciplinare)
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)
Livello: 4 QNQ
Competenza n. 2: supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di

<p>produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>Competenza n.4: predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</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 cucina - Laboratorio sala - Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza imprenditoriali 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi - Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura del territorio - Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela - Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificare qualitativamente e quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato - Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizi - Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Supportare la pianificazione dei costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi - Applicare tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa - Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività
<p>Contenuti:</p> <p>La programmazione d'esercizio: il budget.</p> <p>La programmazione di una nuova impresa: il business plan.</p>		
<p>Compito di realtà: Progettazione dell'avvio di un'impresa turistico-ristorativa.</p>		

UDA 2: Il marketing
<p>UDA ORDINARIA (disciplinare)</p>
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</p> <p>Livello: 4 QNQ</p> <p>Competenza n.1: utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>Competenza n.6: orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela</p>

<p>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>		
<p>Discipline concorrenti: Laboratorio cucina- Laboratorio sala – Scienza e cultura dell'alimentazione</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico - Strategie di comunicazione del prodotto - Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela - Principi di fidelizzazione del cliente 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento - Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pianificare le fasi operative di lavoro per ottimizzare la produzione e la commercializzazione e di beni o servizi promuovendo le nuove tendenze di filiera e del settore di riferimento - Effettuare comunicazioni professionali adeguate in diversi contesti operativi
<p>Contenuti: Concetti generali. Le tecniche del marketing. Il piano di marketing e le sue fasi. Le strategie di marketing mix.</p>		
<p>Compito di realtà: Elaborazione di un piano di marketing</p>		

UDA 3: Le norme nazionali di settore

UDA ORDINARIA (disciplinare)

<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello: 4 QNQ Competenza 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</p>		
<p>Discipline concorrenti: Laboratorio cucina - Laboratorio sala - Scienza e cultura dell'alimentazione</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP - Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio - Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP - Garantire la tutela e la sicurezza del cliente 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza e salute sul posto di lavoro - Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti
<p>Contenuti: Le norme obbligatorie per l'impresa. Le norme sulla sicurezza alimentare. La disciplina dei contratti di settore Il sistema di qualità. Gli organismi di normazione e le ISO. I marchi.</p>		
<p>Prodotto multimediale: La Sicurezza Alimentare</p>		

ASSE CULTURALE	LINGUAGGI
INSEGNAMENTO	INGLESE TECNICO
Docente:	Meligrana Francesca
Libro di testo adottato	“Cook Book Club Compact”, Cibelli, D’avino, CLITT - Risorse Web

UDA n. 1: Careers

UDA ORDINARIA

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

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

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

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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

Discipline concorrenti: Lingua e Lett. Italiana; Lingua Francese

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

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

<ul style="list-style-type: none"> • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni 	<p>ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento 	<p>in chiave interculturale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web • Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali
<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Job advertisements; • The CV; • How to write a formal letter: the application letter; 		

- The job interview

UDA n. 2: On the Safe Side

UDA ORDINARIA

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

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

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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

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

<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti socio-linguistici 	<p>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 	<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
<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food contamination • Food poisoning • HACCP in catering • The seven principles of HACCP • Hygienic practices 		

UDA n. 3: On the Healthy Side

UDA ORDINARIA

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

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

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

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

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

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

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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

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

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

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"> • Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale - Fonti dell'informazione e della documentazione - Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail) • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera • Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction • Fidelizzazione della clientela con bisogni specifici • Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici. • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali • Mercato enogastronomico e sue tendenze 	<p>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 e grafica • Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale 	<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 • 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 	
<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Nutrients ● Healthy eating pyramid ● Allergies and intolerances ● The Menu ● Recipes 		

UDA n. 4: On the Tour

UDA ORDINARIA

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

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

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

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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

- Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto
- Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale
- Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Ortografia
- Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale
- Aspetti extralinguistici
- Aspetti socio-linguistici
- Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici.
- Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali
- Mercato enogastronomico e sue tendenze

Abilità:

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

Evidenze:

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

	<p>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 • 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>riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italian style and cross cultural food • Italian food heritage & quality certification • Italian gastronomy tour: North-Centre, the South and Islands • Cultures compared: British meals • Recipes 		

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

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

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>
<i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>	<i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>
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
10- Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale Tecniche di analisi per indici	Applicare tecniche di benchmarking Individuare i target e gli indicatori di performance Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati
Utenti destinatari	Alunni Classe 5D

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

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

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo Uda: LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE

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

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

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

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

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

Le modalità di lavoro saranno le seguenti:

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

Quali prodotti

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

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

Questo lavoro è utile per:

- vivere un'esperienza di progetto in Team (insegnanti e allievi);
- apprendere in modo cooperativo: imparare con i compagni significa imparare meglio e più facilmente, confrontarsi con chi è diverso da noi, abituarsi a lavorare con senso di responsabilità perché il risultato finale dipende da tutti i membri del gruppo classe;
- approfondire i contenuti fondamentali delle materie;

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

Tempi

Primo e secondo quadrimestre

Criteri di valutazione del prodotto e dei processi:

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

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

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

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

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE
Coordinatore: Prof.ssa Cocimina Boragina
Collaboratori: Devito Raffaele (Scienze e Cultura dell'Alimentazione), Barreca Francesca (DTA), Meligrana Francesca (Inglese), Genovese Giovanna Iolanda (Francese), Cupitò Andrea (Laboratorio-Sala e Vendita), Fiamingo Carmelo (Laboratorio di Enogastronomia - Cucina), Meli Daniela (Matematica), Crudo Giuseppina (Lingua e letteratura italiana).

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

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

Novembre-Maggio

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

3	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Certificazioni di qualità. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP (SCA)	Lezione guidata	Comprensione dei prodotti ecosostenibili Determinazione di CCP con l'albero delle decisioni	Distinguere le materie prime ecosostenibili Competenza 4 Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti Competenza 3	Griglia valutazione del prodotto
	I prodotti a Km0 Sistema HACCP (INGL-FRA)	Lezione guidata	Produzione di testi	Produrre testi scritti corretti utilizzando il linguaggio specifico della microlingua Competenza 5 (All.1)	Griglia valutazione del prodotto
	Grafici di funzioni per analizzare il ciclo di un prodotto (MAT)	Lezione guidata LIM	Comprendere il ciclo di vita di un prodotto	Interesse e partecipazione	
4	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strumenti di pubblicità e comunicazione Strategie di comunicazione del prodotto (SALA)	Lezione guidata	Comprensione delle informazioni	Interesse e partecipazione	
	Marketing, marketing mix. (DTA)	Lezione guidata LIM Internet	Stesura dell'idea imprenditoriale dopo lezioni sulla programmazione e progettazione e sul marketing	Produzione di testo Competenza 5 (All.1)	Griglia valutazione del processo
	Elaborazione dell'analisi esterna ed interna, SWOT e marketing mix nel laboratorio informatico (DTA)	Laboratorio Informatica	Esempio di analisi SWOT	Produzione di un'analisi SWOT Competenza 10	
	"Traduzione" di un problema in termini matematici (MATE)	Lezione guidata LIM	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive adeguate	Modelli matematici per risolvere problemi Competenza 12 (All. 1)	Griglia valutazione del processo
Organizzazione e pianificazione degli strumenti di vendita per la	Lezione guidata LIM	Utilizzare in maniera adeguata gli strumenti di promozione dell'offerta ristorativa	Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di	Griglia valutazione del processo	

5	promozione dell'offerta ristorativa aziendale in base alle nuove tendenze. (SALA)			vita salutari e sostenibili della clientela Competenza 4	
6	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie (SCA)	Lezione guidata LIM Internet	Prendere coscienza dell'importanza di una sana alimentazione come prevenzione delle malattie dell'uomo moderno	Partecipazione ed interesse	
	Progettazione di un menù con prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale (CUC)	Lezione laboratoriale	Progettare un menu ecosostenibile con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali.	Individuare e proporre le risorse enogastronomiche del territorio Competenza 8	Griglia valutazione del prodotto
7	Il Budget delle imprese ristorative Gli elementi del business plan il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico (DTA)	Laboratorio di informatica	Compilazione del piano degli investimenti, del preventivo finanziario e del preventivo economico e la valutazione della fattibilità del progetto nel laboratorio informatico	Organizzare e pianificare, anche collaborando con altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività Competenza 10	
8	Selezione, elaborazione e stesura del lavoro (ITA)	Lavoro individuale	Elaborazione scritta di quanto appreso	Produrre testi (descrittivo, narrativo, argomentativo, informativo, espositivo, regolativo) coesi e coerenti, corretti dal punto di vista morfo-sintattico e caratterizzati da un lessico adeguato allo scopo Competenza 2 (All.1)	Griglia valutazione del processo
9	Selezione delle immagini e digitalizzazione del lavoro. Creazione della presentazione (DTA)	Lavoro individuale e Lavoro di gruppo	Documento digitale	Utilizzare software per realizzare un prodotto Competenza 7 (All.1)	Griglia valutazione del processo
10	Breve sintesi del progetto in lingua straniera (INGL-FRA)	Lavoro di gruppo	Documento tradotto in lingua straniera	Produrre testi scritti corretti utilizzando il linguaggio specifico della microlingua Competenza 5 (All.1)	Griglia valutazione del processo
11	Revisione e valutazione condivisa del lavoro svolto	Lavoro di gruppo Scheda di autovalutazione	Comprensione di ciò che si è fatto e come, e dei problemi emersi. Acquisizione di un metodo di autoanalisi e	Svolgimento del ruolo nel Cooperative Learning	Valutazione Attività di gruppo

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

EDUCAZIONE CIVICA

In applicazione della legge 92 del 20 agosto 2019 è stato introdotto l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica.

I docenti della classe cogliendo il valore culturale dell'operazione, che riafferma il compito ineludibile della comunità educante nella formazione globale del cittadino, in coerenza con l'inevitabile contributo che l'IPSEOA 'E Gagliardi' ha da sempre fornito a livello sociale al territorio ove opera, hanno predisposto attività ed interventi coerenti con le indicazioni ricevute.

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

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

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

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

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE <ul style="list-style-type: none"> • Comunicazione nella lingua madre • Comunicazione nelle lingue straniere • Competenza matematica e competenze base in campo scientifico e tecnologico • Competenza digitale • Imparare ad imparare • Competenze sociali e civiche • Consapevolezza ed espressione culturale • Senso di iniziativa ed imprenditorialità 		
FINALITÀ		
L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.		
NUCLEI TEMATICI		
COSTITUZIONE	SVILUPPO SOSTENIBILE	CITTADINANZA DIGITALE
a) Conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali	a) Conoscenza dell'Agenda 2030 dell'ONU che ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile: la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali,	a) Conoscenza e utilizzo degli strumenti tecnologici con un corretto tipo di approccio agli stessi;
b) Conoscenza delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.	b) Costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.	b) Conoscenza delle insidie e dei rischi sul web

<p>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</p>	<p>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</p>	<p>c) Educazione digitale</p>
--	--	-------------------------------

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2021/22

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Fase di applicazione (attività)	<p>Fase1 - Presentazione dell'UDA</p> <p>Fase 2 - Discussione e confronto sul ruolo delle istituzioni, sui diritti e doveri del cittadino.</p> <p>Fase 3 - Ricerche e approfondimenti utilizzando anche le tecnologie digitali: Promuovere la cittadinanza attiva, per sviluppare l'appartenenza ad una società fondata sui principi di libertà, democrazia e rispetto dei diritti dell'uomo Elaborare una cultura dei valori civili Come contrastare la mafia: la strategia del pool antimafia; la confisca dei beni ai mafiosi Consapevolezza delle condizioni quali dignità, libertà, solidarietà e sicurezza Le mafie in Italia, la mentalità mafiosa nella nostra esperienza, le diverse strade della lotta alla mafia.</p> <p>Fase 4 - Realizzazione di una brochure informativa sulle principali regole per una sana e corretta alimentazione associata al movimento.</p> <p>Fase 5 - 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

UDA/ALTRI ARGOMENTI	Nuclei concettuali	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
PRIMO SOCCORSO	La Costituzione	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.	Riconoscere situazioni di pericolo; Saper individuare la gravità di un trauma; Saper intervenire; Conoscere il funzionamento di un defibrillatore	Acquisire le conoscenze basilari dei principali traumi: -Urgenze ed emergenze; -Ferite, distorsioni, - Contusioni; -Emorragie; -Epistassi; -Infortuni muscolari; -Tendiniti e tendinopatie; -Perdita dei sensi; -Fratture ossee.	SCIENZE MOT. 2 ORE
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	Sviluppo sostenibile Agenda 2030	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	Rispettare le corrette prassi di igiene della persona, degli alimenti e delle lavorazioni	Applicare le normative in materia di sicurezza alimentare	CUCINA 5 ORE
SALUTE E BENESSERE	Sviluppo sostenibile Agenda 2030	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati.	Le linee guida per una sana alimentazione.	ALIMENTAZIONI 3 ORE
The Monarchy and the British Royal Family,	La Costituzione	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. Conoscenza delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.	INGLESE 3 ORE
LES					FRANCESE

ISTITUTIONS Françaises	La Costituzione	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale	-Individuare ruolo e funzioni degli organi istituzionali -Riconoscere le differenze e stabilire relazioni tra le forme di governo nazionale e quelle internazionali	Il sistema di governo della Francia e le sue funzioni	3 ORE
LIBERTA' RELIGIOSA E CULTURALE: UN DIALOGO MAI INTERROTTTO	La Costituzione	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 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 ORE 2

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2022/23

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Denominazione	Donarsi agli altri
Compito – prodotto	Realizzazione di una presentazione multimediale
Competenze <i>(Linee guida per Ed Civ. All. C)</i>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. ➤ Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
Competenze chiave europee:	
<ul style="list-style-type: none"> - <i>Competenza alfabetica funzionale</i> - <i>Competenza multilinguistica</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> 	

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Perseguire in ogni contesto il principio di solidarietà individuale e sociale ➤ Valutare l'impegno del tempo nella vita quotidiana ➤ Trarre insegnamento dal passato ➤ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e doveri ➤ Rispettare le regole, assumere responsabilità delle proprie azioni per il bene comune 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'agenda 2030: quando e da chi è stata sottoscritta, struttura e obiettivi ➤ Conoscere i principi fondamentali della Costituzione Italiana. Analisi, articoli 2, ,10, 32, 34. ➤ Conoscere il concetto di redistribuzione economica. ➤ Analisi dell'articolo 53 della Costituzione Italiana. ➤ Il rispetto per la persona e per la vita ➤ Conoscere le regole del fair play in situazioni di competizione ➤ Conoscere il significato dell'espressione "Donarsi agli altri"
Utenti destinatari	Classe Quarta sez. D
Tempi (periodo e monte ore complessivo)	Primo quadrimestre ore 15
Fase di applicazione (attività)	<p>Fase 1 - Presentazione dell'UDA</p> <p>Fase 2- I principi di solidarietà nella Costituzione Italiana</p> <p>Fase 3- Ricerche e approfondimenti utilizzando anche le tecnologie digitali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le BdT e le OnG • La solidarietà economica: i tributi • La solidarietà sociale • L'amicizia • La competizione sportiva • Donarsi agli altri <p>Fase 4- Realizzazione di una presentazione multimediale sui temi trattati, inserendo eventualmente una vostra esperienza personale</p> <p>Fase 5- Presentazione del prodotto realizzato</p>
Metodologia	Lezione multimediale - Cooperative learning - Peer education
Risorse umane (Docenti coinvolti)	DTA (ore 7), Storia (ore 2), Italiano (ore 2), Scienze motorie e sportive (ore 2), Religione Cattolica (ore 2)
Strumenti	Libri di testo, materiale fornito dai docenti, PC e rete internet.
Valutazione	<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

ARGOMENTO	Nuclei concettuali	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
Lotta agli sprechi alimentari, una questione di rispetto e di uguaglianza	Sviluppo sostenibile. Conoscenza e obiettivi inseriti nelle tematiche riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente. Impatto positivo sull'economia locale, alta qualità, freschezza e genuinità dei piatti preparati.	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 locali e regionali.	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. Saper proporre ricette e menu, esaltando e diffondendo i prodotti, la cultura locale e la cucina del riciclo.	I mercati locali, i prodotti locali, la cucina del riciclo	Lab. Serv. Enog. sett. Cucina - 3h
Alimentazione e salute	Sviluppo sostenibile. Conoscenza e obiettivi inseriti nelle tematiche riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	Essere in grado di riconoscere i vantaggi del mercato alimentare orientato all'eco-sostenibilità e alla difesa della biodiversità. Riflettere sull'importanza di adottare tecniche di produzione e di distribuzione alimentare a basso impatto ambientale, al fine di ridurre lo spreco e l'inquinamento e garantire la salubrità e la genuinità dei prodotti, esaltando le eccellenze locali e a Km 0. Conoscenza delle tematiche inerenti l'educazione alla salute	Impronta ecologica, Alimenti sostenibili, lo Spreco alimentare, disturbi del comportamento alimentare, alimentazione e salute, sicurezza alimentare, marchi di qualità, tracciabilità e rintracciabilità	Sc. degli Alimenti - 3h
Probabilità del cittadino	Costituzione	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e	Calcolare la probabilità di semplici eventi aleatori. Saper rappresentare un problema con diagrammi (albero combinatorio	Il concetto di dipendenza. I diversi tipi di dipendenze. Dipendenza da gioco d'azzardo, internet e videogame. Concetto di	Matematica - 3h

		<p>sociale. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici adeguati per porsi con atteggiamento critico e razionale nei confronti della realtà.</p>	<p>che mostra le diverse scelte; permutazioni, disposizioni, combinazioni).</p>	<p>probabilità Eventi: certi, probabili e impossibili La legislazione nazionale italiana.</p>	
Internet Safety	Cittadinanza digitale.	<p>Obiettivo 4 - Agenda 2030: Fornire un'educazione di qualità, equa e inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti. - Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali; - Essere consapevoli di come le tecnologie digitali possono influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale, con particolare attenzione ai comportamenti riconducibili al bullismo e al cyberbullismo -Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. - Leggere, comprendere testi scritti relativi all'argomento di studio. - Produrre testi in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>	<p>Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche.</p>	<p>Aspetti grammaticali e comunicativi di base, incluse le strutture più frequenti da utilizzare nel mondo lavorativo.</p>	Lingua Inglese – 3h
OBJECTIF 3: BONNE SANTE' ET BIEN ETRE	AGENDA 2030 Assicurare la salute e il benessere per tutti e tutte le età	<p>Comprendere quali possono essere i mezzi e le iniziative per la prevenzione e il trattamento di abuso di sostanze, tra cui abuso di stupefacenti e l'uso nocivo di alcool.</p>	<p>Saper proporre idee, rimedi e il proprio contributo per migliorare e per capire le molteplici cause e le conseguenze dei problemi dovuti alla scarsa o cattiva alimentazione.</p>	<p>Conoscere i principali problemi della salute nel mondo e i principali rimedi posti in atto per far fronte a tali problemi.</p>	Lingua Francese – 3h

I prodotti delle eccellenze agroalimentari locali	Sviluppo Sostenibile Agenda 2030: Gli alimenti di qualità del territorio, le certificazioni di qualità.	Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.	Riconoscere e valorizzare i prodotti delle eccellenze agroalimentari locali Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.	Essere in grado di valorizzare i prodotti delle eccellenze agroalimentari locali Partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità	LAB SALA E VENDITA 3 ore
---	--	---	---	--	-----------------------------

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2023/24

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"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza multilinguistica</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 		
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 2024 Storia dell'integrazione europea L'Union Européenne. Les Institutions de l'UE L'Espace Schengen The main institutions of the UE L'Organizzazione delle Nazioni Unite Organizzazioni governative e non governative	
Utenti destinatari	Classe V D	
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/DTA) 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 (DTA) 4) Approfondimento sul diritto di voto nella costituzione e lettura dell'art. 4 (Storia/DTA) 5) Realizzazione di una scheda di sintesi sulle tappe fondamentali dell'Unione Europea (Storia) 6) Focus sugli aspetti economici dell'UE (diritto e tecnica amministrativa) 7) Focus sulle funzioni del Parlamento Europeo (lingue straniere/Storia) 8) The EU and Brexit 9) MES e PNRR (DTA) 10) Realizzazione prodotto finale da realizzare in gruppo in modalità asincrona 11) Verifica finale con discussione sul prodotto realizzato
Metodologia	<p>Lezione frontale e partecipata Ricerca sul web e produzione di materiali Lavoro individuale di ricerca a casa e in classe (anche virtuale) Cooperative learning</p>
Risorse umane	Storia 3, DTA 6, Lingua inglese 2, Lingua francese 2, Lingua e letteratura italiana 2
Valutazione	<p>La valutazione sommativa periodica e finale, la cui rubrica è allegata al PTOF, riguarderà il raggiungimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina secondo quanto indicato nel 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

ARGOMENTO	Nuclei concettuali	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
L'etichettatura del vino Gli effetti dell'alcol sull'organismo.	Sviluppo sostenibile	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	Saper acquisire consapevolezza dei valori degli strumenti predisposti dallo Stato, Regione, Comune per la tutela della salute e del benessere sociale	Conoscere gli strumenti per garantire uno stile di vita sano	Laboratorio Sala e Vendita Ore 4
Gli aspetti legali del primo soccorso e tecniche operative più immediate	Sviluppo sostenibile: norme di protezione civile	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.	Acquisire la consapevolezza della cultura del primo soccorso come valore sociale; consapevolezza dell'importanza del saper intervenire in modo appropriato in caso di necessità	I riferimenti legislativi; la catena della sopravvivenza; le principali tecniche di primo intervento.	Scienze Motorie Ore 3
Il diritto alla salute e la riduzione degli sprechi idrici e alimentari	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	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	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	Conoscere la normativa per la tutela della sicurezza dei lavoratori e dei clienti. Alimenti sostenibili, lo spreco alimentare, disturbi del comportamento alimentare, alimentazione e salute, sicurezza alimentare.	Laboratorio enogastronomia Cucina Ore 3

	protezione civile.	sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	garantire la salubrità e la genuinità dei prodotti, esaltando le eccellenze locali e a Km 0. Conoscenza delle tematiche inerenti l'educazione alla salute.		
Fake news e loro diffusione	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	Uso critico delle tecnologie digitali nella ricerca e nell'utilizzo di informazioni; strategie di ricerca in rete, contrasto alle fake news, educazione al pensiero critico attraverso l'analisi delle notizie. Utilizzo dei modelli matematici di crescita e decrescita esponenziali e logaritmici per l'analisi di fenomeni naturali e antropici quali la propagazione delle Fake news.	Matematica ORE 3
I dieci comandamenti dei doveri fondamentali dell'uomo	L'amore per il fratello.	Non solo regole comportamentali ma uno stile di vita.	Vivere il comandamento non come norma restrittiva. Viverlo nella libertà.	I contenuti dei comandamenti come indicatori di vita.	Religione Ore 2

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 responsabile	Alimentazione Ore 3
-------------------------------------	-----------------------------------	--	---	---	------------------------

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

LIVELLO	VOTO	DESCRIPTORI LIVELLO RAGGIUNTO
<i>Livello Avanzato</i>	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 recuperare, 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>
<i>Livello Intermedio</i>	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>
<i>Livello Base</i>	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>

		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.
Livello Parziale	5	Conoscenze: L'alunno ha acquisito conoscenze minime relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente. 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. 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.
Livello base non raggiunto	≤4	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. 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. 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.

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

Enogastronomia - Cucina *Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa*

L'Istituto IPSEOA "E. Gagliardi" da sempre ha arricchito la propria offerta formativa con l'esperienza dell'Alternanza Scuola Lavoro, nella convinzione che la formazione professionale, pur basandosi su una solida cultura generale, 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**TRIENNIO 21/22- 22/23 -23/24 CLASSE 5° SEZ. D**

L'attività di PCTO è un'attività di osservazione e partecipazione ai processi produttivi all'interno di una realtà lavorativa, allo scopo di integrare quanto appreso in aula con quanto lo studente ha osservato e imparato in azienda per consolidare il suo bagaglio formativo. L'obiettivo primario è quindi quello di promuovere una professionalità più consapevole possibile, arricchendo la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro, favorendo l'orientamento professionale nel settore e sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti. Il nostro Istituto, da molti anni, collabora con numerose aziende dell'ospitalità e della Ristorazione del territorio Regionale e Nazionale, per la realizzazione di progetti di alternanza scuola-lavoro, tirocini formativi e di orientamento e stage intesi come "Lavoro" sia in termini educativi, che per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla Scuola. Al fine di incrementare le opportunità di lavoro e la capacità di orientamento gli alunni della classe V D Enogastronomia hanno effettuato sin dal terzo anno percorsi di alternanza scuola lavoro nelle aziende del settore, partecipato a numerose attività extracurricolari, realizzate sia nel nostro Istituto che in strutture esterne, che hanno permesso l'acquisizione di competenze specifiche e l'arricchimento del curriculum. La finalità è stata quella di permettere agli studenti di integrare le esperienze di apprendimento in ambito scolastico con quelle sperimentabili in un contesto lavorativo, nonché di favorire l'acquisizione di conoscenze e competenze

trasversali e specifiche dell'indirizzo di studi, utili al conseguimento del diploma e spendibili nel contesto lavorativo. Negli anni scolastici 2021/2024 gli studenti che hanno frequentato il percorso di Enogastronomia, hanno svolto le ore di PCTO come previsto nel progetto. Le ore complessive di Stage da realizzare nel terzo, quarto e quinto anno sono almeno 210 da ripartire 80 nel terzo e quarto anno e 50 nel quinto anno. Gli allievi hanno realizzato le ore previste in Azienda negli anni scolastici 2021/2022 e nell'anno scolastico 2022/2023 e hanno provveduto ad inserirle nella piattaforma Spaggiari e sono parte integrante del Curriculum dello Studente, mentre le restanti 50 ore da realizzare nell'anno scolastico in corso sono in via di svolgimento. Durante le attività di PCTO nelle Aziende sono state individuate delle figure professionali (tutor aziendali) che hanno seguito e supportato gli alunni durante la fase pratica delle varie attività proposte e con i quali il tutor scolastico è rimasto in contatto per pianificare insieme il periodo, le attività e il lavoro che gli stagisti sono stati chiamati ad assolvere. Lo Stage è stato svolto previa autorizzazione dei genitori e con la stipula di una convenzione tra l'Istituto e le varie aziende. Tutti gli allievi hanno dato prova di saper mettere in pratica il proprio "saper fare", e hanno dimostrato entusiasmo, competenza, buona capacità organizzativa ed autonomia, riportando giudizi più che positivi da parte dei tutor aziendali.

Nello specifico le attività analitiche e dettagliate di PCTO effettuate da ciascuno allievo possono essere desunte nell'apposita sezione del registro elettronico.

Ogni allievo presenterà alla commissione una relazione e/o un elaborato multimediale, in cui, oltre ad **illustrare natura e caratteristiche delle attività** svolte e a **correlarle alle competenze specifiche e trasversali acquisite**, svilupperà una **riflessione** in un'ottica orientativa **sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività sulle opportunità di studio e/o di lavoro post-diploma.**

Il tutor scolastico
prof. ssa Caterina Pugliese

INIZIATIVE COMPLEMENTARI E/O INTEGRATIVE

INIZIATIVE COMPLEMENTARI E/O INTEGRATIVE

<u>EVENTO</u>	<u>TIPO DI ATTIVITA'</u>
Masterclass 1 Ho.Re.Ca	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO)
Masterclass 2 Ho.Re.Ca	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO)
Masterclass 3 Ho.Re.Ca	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO)
Orientamento Erasmus	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO)
Giornata mondiale contro la violenza sulle donne	ORIENTAMENTO FORMATIVO
Cinema Moderno	ORIENTAMENTO FORMATIVO
Cinema THE SPACE	ORIENTAMENTO FORMATIVO
Progetto Incroci	ORIENTAMENTO FORMATIVO
Orientamento UNICAL	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO)
Orienta Calabria CS ASTER	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO)
Giornata della Memoria Sistema bibliotecario	ORIENTAMENTO FORMATIVO
OPEN DAY – Sirius Management Sistem	Orientamento formativo
Incontro Ispettorato del Lavoro	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO)
Incontro con ANPAL	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO)
Con la testa all'InSud	ORIENTAMENTO FORMATIVO
Progetto Martina LIONS	ORIENTAMENTO FORMATIVO
CORSO HACCP	
Orientamento ITS	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO)
Incontro Camera di Commercio	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO)
Incontro con ANPAL	ORIENTAMENTO FORMATIVO
"Giovani e Europa"	ORIENTAMENTO FORMATIVO
Incontro con ALMA	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO)
Incontro Camera di Commercio	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO)
LIONS Riciclo (previsto)	ORIENTAMENTO FORMATIVO

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

PROVE INVALSI

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

Lingua Inglese 20/03/2024

Lingua e Letteratura italiano 21/03/2024

Matematica 22/03/2024

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 19 giugno tre proposte di traccia. In fase di stesura delle proposte di traccia della prova si definisce la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento.

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

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

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

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

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

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

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

SIMULAZIONE PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A-ANALISI 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.

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 represses 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.

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 è 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 lacunosi/superficiali /incompleti	Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma essenziali	Conoscenze e riferimenti culturali esaurienti e corretti	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, articolati e corretti	
	1 - 2	3 -4	5 -6	7 -8	9 -10	
Formulazione di giudizi articolati e valutazioni personali	Giudizi e valutazioni personali assenti	Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco significativi	Giudizi e valutazioni personali presenti, ma non sempre significativi. Interpretazione pertinente	Giudizi e valutazioni personali adeguate e significative. Interpretazione pertinente.	Giudizi e valutazioni personali ben evidenti e supportati da argomentazioni efficaci. Interpretazione pertinente articolata	

PUNTEGGIO PARZIALE:/60

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Elementi da valutare nello specifico (MAX PUNTI 40)

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

PUNTEGGIO PARZIALE:/40

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

PUNTEGGIO TOTALE:/100

Commissione

_____	_____
_____	_____
_____	_____

PUNTEGGIO IN/20

Presidente

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Elementi da valutare nello specifico (max. punti 40)

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

PUNTEGGIO PARZIALE:/40

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

PUNTEGGIO TOTALE:/100

PUNTEGGIO IN/20

Commissione

Presidente

TIPOLOGIA C

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

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

Elementi da valutare nello specifico (MAX punti 40)

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

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

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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. z. D

«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'%C3%A8%20l'alimentazione%20sostenibile,umana%20e%20l'equit%C3%A0%20sociale.>)

In vista di un importante convegno medico promosso dalla Federazione regionale degli Ordini dei Medici e vertente sugli aspetti nutrizionali della dieta vegetariana dal titolo "Alimentazione e salute", si prevede l'organizzazione di una cena presso l'hotel 501 di Vibo Valentia (VV) con circa 200 invitati vegetariani.

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

- Elaborare un menù composto da antipasto, primo, secondo e dessert con alimenti biologici, sostenibili e con un forte legame con il territorio e con l'accortezza che la cena deve garantire la presenza dei 5 colori del benessere;
- Per ogni piatto elaborare una presentazione nutrizionale, soffermandosi sull'importanza dei vari principi nutritivi
- Riferire sulla sostenibilità dei piatti proposti sotto l'aspetto sociale e ambientale.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

INDICATORE <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punti <i>fino a un max di</i>	DESCRIPTORI	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		

Commissari

Il Presidente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Allegato A O.M.55 22/03/24

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 dicollegarle 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, conspecifico riferimento al linguaggio tecnico e/o disettore, 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
VERBALE ULTIMO SCRUTINIO
GRIGLIA VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO
PROGRAMMI SVOLTI DEGLI INSEGNAMENTI
O.M. n. 55 del 22/03/2024
PTOF (sito web della scuola)
<i>Allegati al Documento del 15 maggio</i>
Allegato n°1 Elenco candidati interni
Allegato n°2 Tabella credito scolastico terzo e quarto anno
Allegato n°3 Curriculum Orientamento
Allegati n°4 e n°5 Documentazione riservata – studenti D.A.
Allegato n°6 Documentazione riservata student D.S.A.