



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

Settore Servizi - Indirizzi:

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

VVRH01050X: Corso Serale - VVRH01001G: Casa Circondariale

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

www.ipseoagagliardi.edu.it



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

Anno Scolastico 2023/2024

CLASSE V SEZIONE E

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Enogastronomia - Cucina

Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa

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

Docente coordinatore di classe: prof.ssa Sabrina POLITO



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(prof.ssa Eleonora Rombolà)

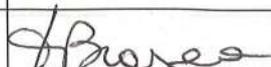
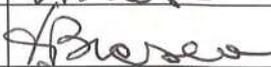
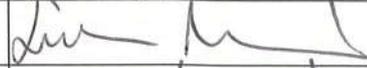
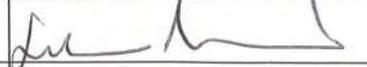
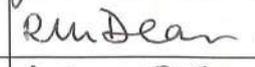
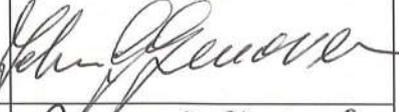
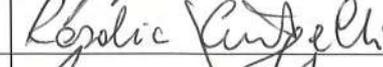
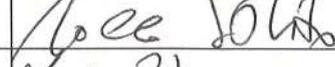
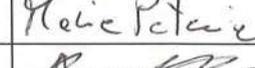
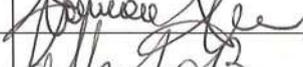
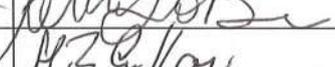
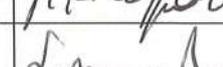
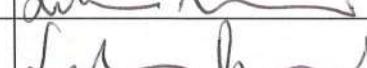
Eleonora Rombolà

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

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

ELENCO DOCENTI

Composizione del Consiglio di classe V sez. E

n.	Docente	Insegnamenti	Firma del Docente
1	Brasca Tiziana	Lingua e Letteratura Italiana	
2	Brasca Tiziana	Storia	
3	Polito Sabrina	1ª Lingua Straniera – Inglese	
4	Polito Sabrina	Inglese Tecnico	
5	Dean Rebecca Mary	Conversazione Madrelingua – Inglese	
6	Genovese Iolanda Giovanna	2ª Lingua Straniera – Francese	
7	Cannatelli Rosalia	Matematica	
8	Polito Rocco *	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
9	Patania Maria	Diritto e Tecniche Amministrative	
10	Bruno Rocco *	Laboratorio Enogastronomia – Cucina	
11	Pannace Gregorio *	Laboratorio Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita	
12	Lo Bianco Salvatore	Scienze Motorie e Sportive	
13	Cuppari Raffaele	Religione	
14	Polito Sabrina	Referente Educazione Civica	
15	Polito Sabrina	Coordinatore della Classe	

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

Indice

Consiglio di Classe	Pag. 2
Presentazione dell'istituto	Pag. 4
Profili di uscita dei percorsi	Pag. 5
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Pag. 6
Relazione sulla classe (All. n°1)	Pag. 9
Quadro orario 5°anno	Pag. 11
Variazione del consiglio di classe nel triennio	Pag. 11
Situazione in ingresso della Classe e risultati dello Scrutinio Finale 4°Anno - Excursus storico della classe	Pag. 12
Elenco dei candidati interni ed esterni (All. n°2)	Pag. 12
Credito scolastico- Credito scolastico relativo al Terzo e al Quarto anno (All. n° 3) <small>Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017 e art. 11. OM 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. 16
Area generale	Pag. 16
Area di indirizzo	Pag. 37
UDA Strategica	Pag. 63
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. 87
Relazione tutor PCTO	Pag. 89
Iniziative complementari e/o integrative	Pag. 90
Prove Invalsi	Pag. 91
Attività propedeutiche all'esame di stato	Pag. 91
Simulazione della Prima Prova	Pag. 93
Griglie di valutazione 1^ prova utilizzate per la correzione	Pag. 99
Simulazione della Seconda Prova	Pag. 102
Griglia di valutazione 2^ prova utilizzata per la correzione	Pag. 104
Griglia di valutazione del colloquio all. A OM 55/24	Pag. 105
Documenti a disposizione della Commissione	Pag. 106

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROFILI DI USCITA DEI PERCORSI

COMPETENZE

RELATIVE AGLI INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

comuni a tutti i profili

Livello QNQ4

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Enogastronomia - Cucina

Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa

PROFILO UNITARIO

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

ANALISI DEL TERRITORIO

Comitato Tecnico Scientifico
Associazione Albergatori Vibo Valentia
Camera di Commercio di Vibo Valentia
Associazioni professionali di categoria provinciali e regionali
atlantelavoro.inapp.org
excelsior.unioncamere.net
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 compresenza 132 ore			

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe V sez. E è composta da 16 alunni, 5 di sesso femminile e 11 di sesso maschile, tutti provenienti dall'hinterland vibonese e pendolari. Si tratta di un gruppo abbastanza omogeneo per quanto concerne età anagrafica ed estrazione socio-culturale, quest'ultima a volte intellettualmente poco stimolante, al punto che, per alcuni discenti, l'IPSEOA "E. Gagliardi" ha rappresentato l'unica agenzia educativa e culturale.

Molti degli studenti hanno esperienze lavorative che hanno garantito loro un contatto diretto con il settore di specializzazione e una conseguente spiccata propensione per le attività pratico-laboratoriali, meno per lo studio critico-speculativo.

La configurazione attuale del gruppo classe non corrisponde a quella assunta nel terzo anno, quando includeva 25 alunni, 9 dei quali non ammessi all'anno successivo per mancata validità dell'anno scolastico o per scarso profitto, e non annoverava due alunni giunti al IV anno, ripetenti, e provenienti dalla classe IVD dell'a.s. 2021-22. Inoltre, attualmente, non include più due studenti che hanno interrotto la frequenza nel corso o al termine del primo quadrimestre dello scorso anno.

Nella VE è presente un'alunna con Disturbo Specifico dell'Apprendimento certificato, per la quale il Cdc ha predisposto e monitorato un Piano Didattico Personalizzato concordato con la famiglia. Questo ha previsto l'applicazione di misure dispensative e strumenti compensativi che hanno coadiuvato il percorso formativo della studentessa, e che il Cdc CHIEDE che vengano tenuti in debito conto dalla Commissione durante lo svolgimento delle prove d'Esame e in fase valutativa, conformemente all'art. 21 dell'O.M. 03/03/2021, n. 53.

A tal fine, trasmette alla Commissione il PDP della studentessa in busta chiusa (Allegato n°1 – Documentazione DSA).

I discenti della VE hanno storie scolastiche simili, abbastanza lineari, con requisiti di base appena sufficienti e, in molti casi, evidenti difficoltà espressive, unite a una non sempre idonea capacità di orientarsi nella gestione e organizzazione dei saperi da processare e interiorizzare. È piuttosto esigua la capacità di rielaborare criticamente le conoscenze acquisite, poiché la tendenza generale della classe, con qualche sporadica eccezione, è quella di propendere per un apprendimento mnemonico e frammentario, finalizzato, quasi esclusivamente, allo svolgimento delle verifiche.

Dal punto di vista cognitivo, gli studenti mostrano caratteristiche eterogenee in relazione all'attitudine allo studio, all'impegno profuso, alla partecipazione alle attività didattiche proposte in classe, nonché al bagaglio culturale maturato. Delineato un congruo distinguo tra diversi gruppi di alunni, si può comunque affermare che, complessivamente, la classe VE ha mostrato, nel corso dell'ultimo triennio, un graduale incremento nel processo di maturazione culturale e intellettuale e nello sviluppo delle competenze trasversali.

Focalizzandoci sull'andamento didattico-disciplinare, la VE risulta sì vivace e movimentata, ma abbastanza disciplinata, rispettosa delle regole scolastiche e disposta a partecipare al dialogo educativo, in un clima di coesione e supporto reciproco. Fanno comunque eccezione diversi alunni meno motivati, più propensi alla distrazione e con i quali è stato necessario intervenire con richiami verbali, note disciplinari o colloqui straordinari con i genitori.

Numerose sono state le ore di lezione perse da alcuni studenti a causa di assenze e ritardi e questa irregolarità nella frequenza, unita allo scarso impegno, ha determinato delle difficoltà nel processo di apprendimento e limitato i risultati nel profitto. Tutti i docenti del Cdc hanno cercato di stimolare costantemente gli allievi ad una maggiore assiduità, alla puntualità nell'adempimento degli impegni, al coinvolgimento attivo durante le

lezioni, e hanno messo in campo attività di revisione e recupero periodiche, finalizzate ad arginare le lacune palesate dagli studenti più deboli. Per supportare questi ultimi, i docenti hanno altresì fornito materiale di ausilio allo studio che approfondisse, semplificasse o schematizzasse i contenuti trattati.

Lo svolgimento dei piani didattici, stilati in seguito a preliminare fase di osservazione attuata a inizio anno, è stato mirato a consolidare le conoscenze e le competenze disciplinari, nonché le abilità. Gli stessi piani, in alcuni casi, hanno subito variazioni e ridimensionamenti dovuti alla frequente necessità di ricorrere a fermi didattici mirati al ripasso e al recupero. Gli studenti della VE, nel complesso poco inclini allo studio individuale e all'approfondimento personale, non sempre hanno consentito una celere progressione delle attività programmate, e questo ne ha compromesso, in alcuni casi, il completo svolgimento.

In riferimento agli obiettivi raggiunti, si possono individuare due fondamentali livelli: un livello mediamente adeguato, conseguito da un esiguo numero di discenti i quali, più assidui e partecipativi al dialogo educativo, hanno superato alcune delle difficoltà iniziali, consolidando le basi di cui erano in possesso e raggiungendo la quasi totalità degli obiettivi programmati, pur presentando delle criticità; un livello basso, appena accettabile, rappresentato da quegli alunni che hanno maturato apprendimenti modesti e che, a causa soprattutto di un metodo di studio inadeguato, discontinua frequenza, interesse e impegno saltuari, approccio superficiale alle verifiche, hanno solo in parte colmato le lacune pregresse, raggiungendo soltanto gli obiettivi minimi programmati nelle varie discipline.

La classe VE ha usufruito, nel corso dell'anno scolastico 2023/2024, di due ore settimanali di conversazione in lingua inglese con la docente madrelingua, prof.ssa Rebecca Mary Dean, e ha regolarmente svolto le Prove INVALSI previste per il quinto anno (Cfr. p. 90).

Quanto alle attività extra-curricolari, ai percorsi di orientamento e alle uscite didattiche in cui è stata coinvolta la VE, quasi tutti gli allievi hanno risposto con entusiasmo e partecipazione (Cfr. p. 88 e Allegato n°4).

QUADRO ORARIO V ANNO

INSEGNAMENTI ENOGASTRONOMIA – CUCINA	Ore previste	Ore Effettuate	Ore da svolgere
AREA COMUNE			
RELIGIONE	33	17	5
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	132	100	13
STORIA	66	50	7
LINGUA STRANIERA - INGLESE	66	55	7
MATEMATICA	99	74	10
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	66	47	7
AREA D'INDIRIZZO			
SECONDA LINGUA STRANIERA – FRANCESE	99	65	11
INGLESE TECNICO	33	25	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	132	105	13
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA	165	131	15
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	66	55	6
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	99	73	10
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) – INGLESE TECNICO	No	si	si
MATEMATICA	No	si	si
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	No	si	no
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE	No	si	no
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	No	si	si
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA	No	si	no
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	-	si	si
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	No	si	si
CONVERSAZIONE LINGUA INGLESE	-	-	no

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

CLASSE IV sez. E (18 alunni) Enogastronomia – Cucina

INSEGNAMENTO	N° ALLIEVI	N° ALLIEVI	N° ALLIEVI	N° ALLIEVI	N° ALLIEVI
	PROMOSSI CON 6	PROMOSSI CON 7	PROMOSSI CON 8	PROMOSSI CON 9-10	NON PROMOSSI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	2	11	3		2
STORIA	2	6	8		2
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	9	5	1	1	2
MATEMATICA	11	4	1		2
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE			12	4	2
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE	8	5	2	1	2
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	7	7	2		2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA	5	6	2	3	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	7	9			2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	13	3			2
EDUCAZIONE CIVICA	6	10			2

EXCURSUS STORICO DELLA CLASSE

Numero totale allievi	18
Provenienza da classi diverse	2
Provenienza da altri Istituti	Nessuno
Certificazioni (H)	1
DSA	1
BES	
Ripetenti classi quinte	Nessuno
Lingue straniere	Francese x Inglese x

ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI

ALLEGATO 2*

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

ELENCO DEI CANDIDATI ESTERNI

Alla classe Quinta sez. E sono stati abbinati n° 2 candidati esterni (Cfr. Allegato 2), la cui ammissione all'Esame di Stato è condizionata al superamento degli Esami preliminari agli Esami di Stato, così come previsto dalla normativa vigente, di cui all'art.4 dell'OM 3 marzo 2021, n.53.

CREDITO SCOLASTICO

(ai sensi dell'allegato A del d.lgs. n.62 del 13 aprile 2017, Gazzetta Ufficiale n.112 del 16 maggio 2017, all'art.26). OM 55 del 22/3/2024 art. 11

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

Al termine dell'attenta valutazione, il consiglio di classe attribuirà il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A del D.lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'art. 11 dell'OM 55 de 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 3

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

STRATEGIE E METODI DI INSEGNAMENTO

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

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

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

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

formativi prefissati.

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

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

INSEGNAMENTI	PERIODO	MODALITA' DI RECUPERO
Discipline di base: Italiano, Matematica, Inglese	Febbraio – Maggio 2024	Attività di mentoring e corsi di recupero
Altre discipline	In itinere	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"> • È centrata su conoscenze e abilità nelle diverse materie. • Ha una polarità negativa (la non sufficienza) e una positiva (dalla sufficienza in poi); • si può realizzare mediante verifiche orali e scritte (prove strutturate, semistrutturate, pratiche, relazioni ecc.) • In base ad essa si decide sulla carriera scolastica degli allievi (<i>promozione, non promozione</i>). 	<ul style="list-style-type: none"> • Si descrive: rende conto di ciò che una persona sa, sa fare, in quali contesti e condizioni, con quale grado di autonomia e responsabilità. • Le descrizioni seguono livelli crescenti di evoluzione della padronanza e sono sempre positive; non esiste un livello zero • Segue periodi medio-lunghi, perché si basa sull'evoluzione del discente. • Si effettua mediante osservazioni, diari di bordo, compiti autentici, unità di apprendimento, prove esperte

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

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

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

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

AREA GENERALE
DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

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

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

UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: G2 (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali		
Competenza Intermedia riferita al quinto anno– Livello QNQ 4 - Comprendere ed interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)		
Discipline concorrenti: Italiano, Storia		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: - Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo. - Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali. - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano 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	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

	situazione. -Gestire una relazione, un rapporto una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali. -Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità.	conoscenze e le esperienze fatte, in riferimento all'ambito personale e/o professionale. _Pianificare e saper esporre un intervento in modo chiaro, logico e coerente rispetto a: contenuti personali, contenuti di studio, relazioni tecniche e professionali.
Contenuti - L'età del Positivismo: il Naturalismo e il Verismo - Il Positivismo e la sua diffusione - Il Naturalismo francese E. Zola - Il Verismo italiano - G. Verga: vita e opere, contesto culturale e pensiero Opere: <i>I Malavoglia "temi e trama"</i> ; <i>Mastro don Gesualdo temi e trama "La morte di Gesualdo"</i> ; <i>Da Vita dei campi lettura e comprensione "Nedda"</i> <i>Da Vita dei campi lettura e comprensione "Rosso Malpelo"</i> <i>Da novelle rusticane lettura e comprensione "La roba"</i> <i>La Scapigliatura</i>		
Compito prodotto: analisi di un testo narrativo. Comprensione e commento dei testi (prosa e poesia)		

UDA n°2 IL DECADENTISMO EUROPEO E ITALIANO		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento:G2 (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 - Comprendere ed interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi. - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici e professionali).		
Discipline concorrenti: italiano e storia		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: - Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo.	Abilità: - Analizzare ed interpretare testi letterari e non, individuando il tema	Evidenze: - Produrre diverse forme di scrittura anche di tipo argomentativo e realizzare forme di scrittura intertestuale (sintesi e parafrasi) utilizzando un lessico appropriato,

<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>e le caratteristiche del genere e con riferimento al periodo culturale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. _ Saper collegare tematiche letterarie e fenomeni della contemporaneità. 	<p>specialistico/professionale in base ai vari contesti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere ed interpretare testi letterari e non di varia tipologia e genere, contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento.
---	---	--

Contenuti:

- **Il Decadentismo:** caratteristiche del decadentismo europeo

- il Decadentismo italiano

- **G. Carducci:** Vita opere e contesto culturale

- il pensiero e la poetica

Poesie: da Rime Nuove: *Pianto antico*

- **Giovanni Pascoli:** Vita opere e contesto culturale

- il pensiero e la poetica

- la poesia . Il linguaggio pascoliano “ Il mito del fanciullino”

Opere: *Mirycae*

Poesie: da *Myrica*: *X agosto*

- **G. D’Annunzio:** Vita opere, l’autore ed il suo tempo.

Pensiero: Simbolismo, Estetismo e Superuomo.

Opere: “*Il Piacere*” *la struttura del romanzo, la vicenda e il sistema dei personaggi;*

“L’Innocente” la struttura del romanzo, la vicenda e il sistema dei personaggi

_ **Italo Svevo:** *vita opere, il pensiero e la poetica*

Il romanzo: Una vita, Senilità

La coscienza di Zeno: lettura e comprensione

Luigi Pirandello: *vita e opere; il pensiero e la poetica*

Il romanzo “Il fu Mattia Pascal”

“Uno, nessuno... centomila”

Compito prodotto: analisi di un testo poetico

Esercitazioni di produzione di testi (espositivi, argomentativi comprensione del testo e commento di testi letterari)

UDA n°3 LA LIRICA ITALIANA DEL PRIMO NOVECENTO

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell’asse culturale di riferimento: G2(Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)

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

Competenza Intermedia – Livello QNQ 4

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

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

Discipline concorrenti: Italiano e Storia		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<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 del primo Novecento</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>- Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo</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:		
Le Avanguardie		
Filippo Tommaso Marinetti		
G. Ungaretti: la vita e le opere ; il pensiero e la poetica		
Il Porto sepolto		
Allegria di naufraghi		
Da Il porto sepolto: Veglia		
Da L'allegria: Mattina		
La poesia italiana tra le due guerre: Ermetismo e Neorealismo		
Eugenio Montale: la vita e le opere ; il pensiero e la poetica		
Gli ossi di seppia		
Compito prodotto: analisi di un testo narrativo		
Comprensione e commento dei testi (prosa e commento)		

UDA n°4 LA NARRATIVA DELLA PRIMA META' DEL NOVECENTO AI NOSTRI GIORNI
UDA ORDINARIA
Competenze dell'asse culturale di riferimento: G2(Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4
- Comprendere ed interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi letterari
- Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi
Discipline concorrenti: Italiano e storia

Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: - Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo. - Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano della meta del '900 ai nostri giorni	Abilità: -Analizzare ed interpretare testi letterari e non letterari -Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi	Evidenze: - Produrre diverse forme di scrittura anche di tipo argomentativo e realizzare forme di scrittura intertestuale (sintesi e parafrasi) utilizzando un lessico appropriato, specialistico/professionale in base ai vari contesti- Comprendere ed interpretare testi letterari e non di varia tipologia e genere ,contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento.
Contenuti <ul style="list-style-type: none"> - Primo Levi : vita e opere : il pensiero e la poetica - Se questo è un uomo - Pier Paolo Pasolini : vita e opere ; il pensiero e la poetica - "Una vita violenta" 		
Compito prodotto: analisi di testo poetico		

UDA TRASVERSALE: METODI, TESTI ED ESERCIZI DI SCRITTURA

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

Competenze INTERM. livello 4 QNQ	N°2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. N°7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete anche in lingua straniera.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. • Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore di riferimento. • Acquisire padronanza del mezzo linguistico sia nella ricezione che nella produzione orale e scritta, adeguando lessico e registro a situazioni e destinatari. • Applicare strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere. • Applicare tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta, anche in ambito professionale. • Selezionare e ricavare informazioni da testi argomentativi, e/o descrittivi per documentarsi su un argomento specifico. • Scrivere testi di forma diversa sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato. • Comprendere il senso profondo del brano, estraendolo dalla contingenza storica (e comunque riferendosi al contesto culturale in modo sintetico), anche in relazione all'opera complessiva dell'autore. • Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi, anche in preparazione della prima prova dell'Esame di Stato.

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

ASSE CULTURALE	Storico-sociale
INSEGNAMENTO	Storia
Docente	Brasca Tiziana
Libro di testo adottato	Domande alla Storia vol. 5 Ronga – Gentile La Scuola editrice

UDA n°1 L 'Italia si affaccia al Novecento

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'asse culturale di riferimento: G03 (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)

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

Competenza Intermedia – Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti: Storia, Italiano , Diritto

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

- Le principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI, in Italia in Europa e nel mondo.
- Eventi, personalità, posizioni politiche e trasformazioni sociali del Novecento.
- Gli aspetti caratterizzanti la storia del Novecento: industrializzazione; limiti dello sviluppo, nuovi soggetti e movimenti.

Abilità:

- Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nella area geografica di riferimento.
- Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento, e gli intrecci con alcune variabili demografiche e culturali.
- Individuare le connessioni fra Belle époque, la scienza l'economia e la tecnologia.
- Padroneggiare la terminologia storica.

Evidenze:

- Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale.
- Riconoscere in vari contesti le trasformazioni geopolitiche, economiche, sociali e culturali intervenuti nel tempo.
- individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.

Contenuti

Le radici sociali ed ideologiche del Novecento

- La società di massa
- l'antisemitismo alla fine dell'Ottocento
- Suffragette e femministe

La Belle Epoqué e L'età giolittiana in Italia;

L'età giolittiana

Successi e sconfitte della politica giolittiana

Compito prodotto: prova strutturata

Verifica: esposizione orale

UDA n°2 PRIMA GUERRA MONDIALE E RIVOLUZIONE RUSSA

UDA ORDINARIA

Competenze dell'asse culturale di riferimento: G03 (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)

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

Competenza Intermedia – Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti: Storia, Italiano e Diritto

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

- Le persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI, in Italia in Europa e nel mondo.
- Eventi, personalità, posizioni politiche e trasformazioni sociali del Novecento.
- Conoscere le cause e le fasi iniziali della guerra.
- Conoscere le fasi finale del conflitto e la trattative di pace.
- Conoscere le fasi della rivoluzione di Ottobre, dalla caduta dello zar al ruolo di Lenin.
- Conoscere le rivoluzioni del 1917.
- Conoscere la guerra civile e la nascita dell'organizzazione dell'URSS.

Abilità:

- 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

Evidenze:

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

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: 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 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:

- Collocare nello spazio e nel tempo, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, eventi 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: 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 e religione

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze: - Conoscere la crisi economica e sociale postbellica. - Conoscere il biennio rosso. - Conoscere le tappe dell'ascesa di Mussolini. - Conoscere gli aspetti del regime e l'organizzazione dello stato fascista. - Conoscere le vicende relative alla repubblica di Weimar. - Conoscere l'organizzazione dello stato nazista e la propaganda-	Abilità: - Individuare cause ed effetti degli eventi storici - Riflettere sulla complessità dei regimi totalitari, analizzando cause ed eventi che hanno portato alla loro creazione. - Saper collocare nello spazio e nel tempo Gli eventi storici trattati. - Cogliere analogie e differenze fra gli eventi e individuarne i fondamentali percorsi causativi e di sviluppo che li hanno generati.	Evidenze: - Riconoscere in vari contesti le trasformazioni geopolitiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo
Contenuti - IL totalitarismo in Italia e il fascismo La Germania di Weimar L'affermazione del fascismo Mussolini alla conquista del potere. L'Italia fascista L'Italia antifascista La Germania di Hitler L'avvento del nazismo Il terzo Reich La persecuzione degli ebrei La politica di Hitler Verso la guerra e l'asse offensiva La svolta del conflitto e l'Italia della Resistenza La fine della guerra . Auschwitz e Hiroshima		
Compito prodotto: prova strutturata		

UDA n°5 L'ITALIA CONTEMPORANEA

UDA ORDINARIA

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

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

Competenza Intermedia – Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti: Storia, Italiano, DTA e Diritto

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze: - Eventi, personalità, posizioni politiche e trasformazioni sociali del Novecento	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: - Riconoscere in vari contesti le trasformazioni geopolitiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo
Contenuti Il dopoguerra italiano e la ricostruzione		

ASSE CULTURALE	MATEMATICO
INSEGNAMENTO	MATEMATICA
Docente:	Rosalia Cannatelli
Libro di testo adottato	Colori della Matematica - ED.BIANCA Per il secondo biennio degli Istituti Alberghieri VOL.A- Sasso Leonardo, Fragni Ilaria- PETRINI

UDA n.1 : RELAZIONI E FUNZIONI

UDA ORDINARIA

Competenze dell'asse culturale di riferimento:

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

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

Competenza Intermedia – Livello QNQ4

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.

Discipline concorrenti: DTA

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze: <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 razionale ed irrazionale. Intersezione con gli assi. Funzioni pari e dispari. 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 QNQ 4

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

Discipline concorrenti: DTA

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze: <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 ($+\infty - \infty$; $\frac{\infty}{\infty}$). 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 QNQ 4 <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. - Utilizzare concetti e modelli relative all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. - Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.
Discipline concorrenti: DTA
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i>

Conoscenze: • Definizione di derivata ed il suo significato geometrico	Abilità: • Calcolare la derivata di una funzione applicando la definizione. • Calcolare le derivate di somma, prodotto, quoziente.	Evidenze: • Eseguire 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	Asse dei linguaggi
INSEGNAMENTO	Lingua Inglese
Docente:	Sabrina Polito
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati	"Cook Book Club Compact", Cibelli, D'avino, CLITT Dispensa predisposta dall'insegnante

UDA n. 1: Tenses revision; UDA n. 2: I've been abroad
UDA ORDINARIE
Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.): G 04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro G 05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro G 07: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete G 08: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza intermedia - livello QNQ 4 G 04 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. G 05 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. G 07 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera. G 08 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • Competenza multilinguistica • Competenza digitale

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

Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<ul style="list-style-type: none"> • Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto • Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale • Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici • Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale - Fonti dell'informazione e della documentazione - Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail) • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato • Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza • Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera • Scegliere la forma multimediale più 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale • Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale • Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web • Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali

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

Contenuti UDA n.1: "Tenses Revision"

GRAMMAR: Revision of Present, Past and Future tenses.

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

INVALSI training

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

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

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

INVALSI training

ASSE CULTURALE	TECNICO - SCIENTIFICO
INSEGNAMENTO	SCIENZE MOTORIE
Docente:	LO BIANCO SALVATORE
Libro di testo adottato	TRINING 4 LIFE CLIO EDITORE

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

UDA n. 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:
<p>gli effetti e l'utilizzo della rilevazione delle pulsazioni;</p> <p>i vari tipi di corsa;</p> <p>gli effetti e l'utilizzo del riscaldamento;</p> <p>gli effetti dell'allenamento.</p>	<p>Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</p> <p>Comprendere le potenzialità del movimento del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche.</p>	<p>Riconoscere il valore culturale, sociale della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui</p>

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:
<ul style="list-style-type: none"> • 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

ASSE CULTURALE	STORICO-SOCIALE
INSEGNAMENTO	RELIGIONE CATTOLICA
Docente:	CUPPARI RAFFAELE
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati	RELICODEX

UDA n. 1: LA CHIESA ATTRAVERSO LA STORIA
UDA ORDINARIA (disciplinare)
Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): Livello QNQ 4 GO3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
Discipline concorrenti: Storia
Competenze di cittadinanza:
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>

Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Le tappe dello sviluppo del Cristianesimo • Le origini e lo sviluppo del Cristianesimo e delle altre religioni • Il concilio Vaticano II: storia, documenti, ed effetti nella Chiesa e nel mondo. 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le tappe difficili dello sviluppo del Cristianesimo e del suo riconoscimento come religione. • Individuare avvenimenti, persone, ruoli e strutture della Chiesa Cattolica. • Comprendere il Concilio Vaticano come evento fondamentale per la via della Chiesa nel mondo contemporaneo. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Comprende il fenomeno delle persecuzioni e dei pregiudizi che a tutt'oggi segnano l'esistenza umana.
Contenuti: Il progetto di Dio. Il controprogetto dell'uomo. Antico popolo di Dio: gli ebrei. Nuovo popolo di Dio: la Chiesa. Il Concilio Vaticano II		
Compito di realtà: Realizzazione asse del tempo con le principali tappe storiche della Chiesa.		

UDA n. 2: LE GRANDI RELIGIONI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti: Storia, Scienze e Cultura dell'Alimentazione

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

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

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

UDA n. 3: LA PERSONA UMANA

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

GO2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari

contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali..)		
Discipline concorrenti: Storia		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • L'insegnamento della Chiesa sulla vita. • la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione. 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita dalla nascita al suo termine. • Sviluppare un maturo senso critico aperto all'esercizio della giustizia.
Contenuti: Una vita rifiutata: aborto ed eutanasia. Il matrimonio cristiano. L'amore e la sessualità. La famiglia		
Compito di realtà: La Chiesa ha sempre difeso la famiglia come una realtà di amore tra uomo e una donna aperta alla nascita dei figli. Dibattito in classe		

AREA INDIRIZZO
DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE
INSEGNAMENTO	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - CUCINA
Docente:	Rocco Bruno
Libro di testo adottato	NUOVO CHEF CON MASTERLAB Volume 5-Gianni Frangini -Le Monnier Scuola

UDA n. 1: SICUREZZA ALIMENTARE

UDA ORDINARIA: Sicurezza alimentare		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro		
Discipline concorrenti: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Competenza alfabetica funzionale</i> ● <i>Competenza digitale</i> ● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> ● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> ● <i>Competenza imprenditoriale</i> ● <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.	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: Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti.
Contenuti L'igiene nella ristorazione - l'HACCP -		
Compito/prodotto Produzione di piatti che garantiscano il rispetto della salute del cliente e del sistema HACCP. Elaborazione di ricette in digitale con l'uso di una scheda tecnica e del Drive della piattaforma Gsuite. Elaborazione scritta/orale dei contenuti studiati.		

UDA n. 2: SICUREZZA E SALUBRITÀ NEL LUOGO DI LAVORO		
UDA ORDINARIA : Sicurezza e salubrità nel luogo di lavoro		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro		
Discipline concorrenti: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		
Competenze di cittadinanza: Competenza alfabetica funzionale Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali		
Conoscenze: Normativa volta alla tutela e sicurezza del lavoratore.	Abilità: Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.	Evidenze: Utilizzare la normativa vigente in fatto di sicurezza e salute sul posto di lavoro.
Contenuti La sicurezza sul lavoro - I rischi lavorativi nella ristorazione.		
Compito/prodotto Produzione di piatti nel pieno rispetto della sicurezza e della salute propria ed altrui. Elaborazione di ricette in digitale con l'uso di una scheda tecnica e del Drive della piattaforma Gsuite. Elaborazione scritta/orale dei contenuti studiati.		

UDA n. 3: APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ ALIMENTARE		
UDA ORDINARIA :Approvvigionamento e qualità alimentare		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.) 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.		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.		
Discipline concorrenti: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		
Competenze di cittadinanza: Competenza alfabetica funzionale Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali		

Competenze: Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.	Abilità: Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare qualitativamente e quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.	Evidenze: Utilizzare tecniche di gestione dei processi di approvvigionamento rispettando gli standard qualitativi. Gestire i processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita promuovendo l'innovazione nel rispetto della qualità.
--	--	--

Contenuti
 La gestione dell'economato - La qualità dei prodotti

Compito/prodotto
 Produzione di piatti nel rispetto della rotazione delle scorte e nell'uso di prodotti stagionali.
 Elaborazione di ricette in digitale con l'uso di una scheda tecnica e del Drive della piattaforma Gsuite.
 Elaborazione scritta/orale dei contenuti studiati.

ASSE CULTURALE	Scientifico Tecnologico
INSEGNAMENTO	Laboratorio Servizi di SALA e VENDITA
Docente:	Gregorio Pannace
Libro di testo adottato	Sala e Vendita per Cucina - quarto e quinto anno - ALMA

UDA n. 1: I distillati e i liquori

UDA ORDINARIA

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

Livello QNQ 4

IND01 – Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti

Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina

Lingua Francese

Scienze degli alimenti

DTA

Competenze di cittadinanza

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

Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Il meccanismo di distillazione. • Come si producono i liquori. • Come servirli. 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere i diversi distillati, i liquori. • Individuare temperature, momenti e bicchieri per il servizio. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere, distinguere e differenziare distillati e liquori.
Contenuti: <ol style="list-style-type: none"> 1. Che cos'è la distillazione. 2. Come si producono i distillati. 3. Come si classificano i distillati. 4. Come si servono i distillati. 5. Che cosa sono i liquori. 		
Compito di realtà - Distinguere e argomentare sulla distillazione , sui diversi tipi di distillati e i liquori in generale.		

UDA n. 2 Le bevande miscelate

UDA ORDINARIA		
Competenze dell'area d'Indirizzo (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4		
IND01 – Livello QNQ 4 <i>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</i>		
Discipline concorrenti Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina Lingua Francese Scienze degli alimenti DTA		
Competenze di cittadinanza <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Tecniche per la preparazione e il servizio delle bevande miscelate.</i> 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Eseguire la mise en place e il servizio.</i> 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Esporre tecniche, ricette e attrezzature.</i>
Contenuti: <ol style="list-style-type: none"> 1. Che cosa sono le bevande miscelate. 2. Come si classificano le bevande miscelate. 3. Come si esegue la miscelazione. 4. Quali istruzioni operative si devono seguire. 		
Compito di realtà - Distinguere e argomentare sulla tecniche , sulla mise en place e servizio delle bevande.		

UDA n. 3: Dalla vite al vino

UDA ORDINARIA

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

Livello QNQ 4

IND01 – Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti

Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina

Lingua Francese

Scienze degli alimenti

DTA

Competenze di cittadinanza

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

Conoscenze:

- *Caratteristiche e forme della vite.*
- *Ciclo annuale e ciclo vitale.*
- *Tecniche di vendemmia e vinificazione.*
- *Trattamenti correttivi, imbottigliamento e tappatura.*

Abilità:

- *Distinguere cicli e fasi di lavorazione.*
- *Esporre vendemmia e vinificazione.*
- *Descrivere le fasi di correzione.*
- *Descrivere le fasi finali dall'imbottigliamento all'etichetta.*

Evidenze:

- *Riconoscere le varie tecniche di allevamento della vite.*
- *Riconoscere i bisogni, gli stili alimentari della clientela e le tradizioni del territorio.*
- *Valorizzare i vini locali.*

Contenuti:

1. Quali sono le caratteristiche della vite.
2. Com'è strutturato il grappolo.
3. Da quali fattori dipendono le caratteristiche del vino.
4. Come avviene la vendemmia.
5. Che cos'è il mosto.
6. In che cosa consistono le fermentazioni.
7. Quali sono le principali tecniche di vinificazione.
8. In che cosa consiste l'evoluzione.
9. A quali trattamenti e correzioni è sottoposto il vino.
10. Come avvengono l'imbottigliamento e la tappatura.

Compito di realtà - Distinguere e argomentare sul ciclo annuale e di vita della vite, sui diversi metodi di vinificazione, invecchiamento e imbottigliamento.

UDA n. 4: I vini passiti e i vini speciali

UDA ORDINARIA

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

Livello QNQ 4

IND01 – Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti

Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina Lingua Francese Scienze degli alimenti DTA		
Competenze di cittadinanza <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche e metodi di vinificazione per vini passiti, liquorosi e spumanti. 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere e classificare metodi di produzione e tipologie di vini. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Proporre il vino adatto nei diversi momenti e servizi.
Contenuti: <ol style="list-style-type: none"> 1. Che cosa sono i vini passiti. 2. Che cosa sono i vini liquorosi. 3. Che cosa sono i vini spumanti. 		
Compito di realtà - Distinguere e argomentare sui vini passiti, liquorosi e spumanti in generale.		

UDA n. 5 La legislazione vitivinicola

UDA ORDINARIA
Competenze dell'area d'Indirizzo (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4 <i>IND02– Livello QNQ 4</i> <i>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</i>
Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1)
Discipline concorrenti Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina Lingua Francese Scienze degli alimenti DTA
Competenze di cittadinanza

<ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • La legislazione relativa alla classificazione dei vini. 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Differenziare, classificare ed esporre i marchi di qualità. • Leggere ed interpretare le etichette. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Individuare, comprendere ed esporre la diversità e il significato dei marchi di qualità del vino.
Contenuti: 1. Come si classificano i vini.		
Compito di realtà - Distinguere e argomentare sui marchi di qualità e relativa classificazione.		

UDA n. 6: La degustazione e l'abbinamento

UDA ORDINARIA		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: IND02– Livello QNQ 4 <ul style="list-style-type: none"> • <i>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</i> 		
Discipline concorrenti Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina Lingua Francese Scienze degli alimenti DTA		
Competenze di cittadinanza <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • La composizione del vino. • Tecniche di degustazione del vino. • Tecnica professionale di abbinamento cibo vino. • Conoscenza delle attrezzature per il servizio del vino. 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Esporre professionalmente l'esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo del vino. • Tecnica professionale applicata al servizio e vendita del vino. • Saper abbinare il cibo al vino, valorizzando i prodotti locali. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare la preparazione e servizio del vino. • Abbinare, seguendo le relative tecniche, il cibo al vino.

Contenuti:

1. Quali sono gli elementi del vino.
2. Come eseguire la degustazione.
3. Che cosa valuta l'esame visivo.
4. Che cosa valuta l'esame olfattivo.
5. Che cosa valuta l'esame gusto-olfattivo.
6. Come abbinare cibo e vino.

Compito di realtà - Distinguere e argomentare sulla tecniche di abbinamento cibo-vino

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO - TECNOLOGICO
INSEGNAMENTO	Scienza e Cultura dell'alimentazione
Docente:	Rocco Polito
Libro di testo adottato	Machado, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Poseidonia Scuola ed.

UDA n. 1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

UDA ORDINARIA

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

Livello QNQ 4

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

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

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

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

Discipline concorrenti:

Laboratorio di Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

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

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

UDA n. 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. ore 30

Periodo: Dicembre-Gennaio-Febbraio

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

Livello QNQ 4

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

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

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

Discipline concorrenti:

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

Contenuti:

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

Compito di realtà: Il mio menu contactless. Lavoro multimediale

UDA n. 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. ore 32

Periodo: Febbraio-Marzo-Aprile

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

Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4

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

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

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

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

Discipline concorrenti:

Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina

Competenze di cittadinanza:

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

<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. Prescrizioni alimentari e religiose. L'alimentazione nella ristorazione collettiva.</p>		
<p>Compito di realtà: La mensa della Caritas. Prodotto in PowerPoint</p>		

UDA n. 4: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE
<p>UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 30 Periodo: Aprile-Maggio-Giugno</p>
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4 N°4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. 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</p>
<p>Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina</p>
<p>Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina</p>
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i>

Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari 	Abilita: <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 cardiovascolari. L'alimentazione nelle malattie metaboliche. L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze.		
Compito di realtà: "Jonathan ha una reazione avversa al cibo". Presentazione PowerPoint		

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO- TECNOLOGICO
INSEGNAMENTO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Docente:	Patania Maria
Libro di testo adottato	Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva e Turistica. De Luca, Fantozzi

UDA n. 1: La Programmazione aziendale

UDA ORDINARIA

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

Livello QNQ 4

- N°1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- N°2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura.
- N°10 Supportare le attività di Budgeting-Reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1)

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

Competenze intermedie – Quinto anno

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

Discipline concorrenti

- Laboratorio Enogastronomia Arte Bianca e Pasticceria; Laboratorio Enogastronomia Bar, Sala e Vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione

Competenze di cittadinanza

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

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.
- Principi di fidelizzazione del cliente
- Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.).
- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.
- Tecniche di programmazione e controllo dei costi.
- 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

Abilità:

- 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.
- 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/servizio.
- Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.

Evidenze:

- 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
- Supportare la pianificazione dei costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.
- Applicare tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa.
- Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività.

Contenuti:

La programmazione aziendale. Le fasi per realizzare un business plan.

Compito di realtà: Realizzazione di un business plan per lo sviluppo di un progetto imprenditoriale.

UDA n. 2: Le politiche di vendita nella ristorazione

UDA ORDINARIA

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

Livello QNQ 4

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

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

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

Competenze intermedie – Quinto anno

● 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 Arte Bianca e Pasticceria; Laboratorio Enogastronomia Bar, Sala e Vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione.

Competenze di cittadinanza

- *Competenza alfabetica funzionale*
- *Competenza di cittadinanza*
- *Competenza imprenditoriale*

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,

Abilità:

- 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, ottimizzare la produzione e la commercializzazione di beni o servizi promuovendo le nuove tendenze di filiera e del settore di riferimento.
- Effettuare comunicazioni professionali adeguati ai diversi

telematici, ecc.).	<ul style="list-style-type: none"> • Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. 	contesti operativi.
<ul style="list-style-type: none"> • Principi di fidelizzazione del cliente. 		
Contenuti: Il marketing: concetti generali. Gli obiettivi del marketing. Le fasi del ciclo di vita di un prodotto. Le strategie di marketing mix: la politica del prodotto, la politica dei prezzi, la distribuzione, le forme di comunicazione (la pubblicità-la promozione-le pubbliche relazioni- il direct marketing- il web marketing).		
Compito di realtà: Pianificazione delle strategie di marketing per lanciare un progetto imprenditoriale.		

UDA n. 3: La legislazione turistica

UDA ORDINARIA

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

Livello QNQ 4

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

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1)

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

Competenze intermedie – Quinto anno

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

Discipline concorrenti

- Laboratorio Enogastronomia Arte Bianca e Pasticceria; Laboratorio Enogastronomia Bar, Sala e Vendita; Scienza e cultura dell'alimentazione; Francese; Inglese Tecnico.

Competenze di cittadinanza

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

Conoscenze:

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

Abilità:

- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
Contenuti: La disciplina dei contratti di settore: il contratto ristorativo, il contratto di catering, il contratto di banqueting, le norme da applicare ai contratti ristorativi, Il Codice del consumo: la tutela del cliente consumatore.		

ASSE CULTURALE	Asse dei linguaggi
INSEGNAMENTO	Inglese tecnico
Docente:	Sabrina Polito
Libro di testo adottato	“Cook Book Club Compact”, Cibelli, D’avino, CLITT

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*

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto • Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale • Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato • Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza • Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale • Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale • Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • 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
- Aspetti socio-linguistici

Abilità:

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

Evidenze:

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

	<p>multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza 	
--	---	--

<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • World Health Organization: World Food Safety. • HACCP in catering • The seven principles of HACCP
--

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:	Abilità:	Evidenze:
--------------------	-----------------	------------------

<ul style="list-style-type: none"> • Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto • Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale • Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici • Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale - Fonti dell'informazione e della documentazione - Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail) • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera • Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction • Fidelizzazione della clientela con bisogni specifici • Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici. • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali • Mercato enogastronomico e sue tendenze 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato • Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza • Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di scrittura e grafica 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale • Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale • Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web • Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali • Effettuare comunicazioni professionali adeguate in diversi contesti operativi • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli • Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
---	--	---

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

Contenuti:

- 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**

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto • Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale • Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici • Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici. • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali • Mercato enogastronomico e sue tendenze 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato • Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza • Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • 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>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale • Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale • Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
--	--	---

Contenuti:

- Italian food heritage & quality certification
- Italian gastronomy tour: North-Centre, the South and Islands

- Cultures compared: British meals
- Recipes

ASSE CULTURALE	Asse dei linguaggi
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 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: Les éléments nutritifs. • Les macronutriments: protéines, glucides, lipides, fibres. • Les micronutriments: vitamines et sels minéraux. • La pyramide alimentaire		
Compito di realtà :		
UDA n. 2: Alimentation et maladies		
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 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 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		
<ul style="list-style-type: none"> • Lab. Serv. Enog – sett. Cucina 		
Competenze di cittadinanza		
<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 		
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 	<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 	<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
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 céliaque. 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 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

UDA n. 4: Alimentation BIO et labels de qualité

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 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: L' agriculture biologique • Les signes officiels de l'origine et de la qualité

Compito di realtà : Elaborer et presenter une relation sur l'agriculture biologique.

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

<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: La méthode HACCP</p>		

UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRATEGICA

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	LA MIA AZIENDA 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	Prodotte 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

Abilità	Conoscenze
<i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>	<i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>
Area generale 5-12-7 (Allegato 1)	

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
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	<p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria</p>
10- Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale Tecniche di analisi per indici	<p>Applicare tecniche di <i>benchmarking</i></p> <p>Individuare i target e gli indicatori di performance</p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati</p>
Utenti destinatari	Alunni Classe 5E

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. 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. 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 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>
Strumenti	<p>PC con connessione ad Internet</p> <p>Lavagna interattiva</p> <p>Strumentazione didattica per esperienze di laboratorio</p> <p>Libro di testo anche in formato digitale</p> <p>Software specifici</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Valutazione	<p>L'U.d.A. sarà valutata sia in itinere, attraverso una valutazione del processo, mediante griglie collegate alle competenze di riferimento, che in fase finale, come valutazione del prodotto realizzato. La valutazione dell'U.d.A. consiste, quindi, nell'osservazione e registrazione del processo di sviluppo formativo degli allievi sulla scorta non solo dei risultati d'apprendimento, ma anche di altri fattori quali impegno, interesse, partecipazione, responsabilità, autonomia, cooperazione.</p> <p>Gli strumenti di valutazione adottati sono:</p> <ul style="list-style-type: none">• griglie di valutazione del processo• griglie di valutazione del prodotto; <p>rubriche di valutazione dello studente nelle attività di gruppo.</p>
--------------------	---

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

- 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 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 ECOSOSTENIBILE
Coordinatore: Bruno Rocco (Laboratorio Enogastronomia-cucina)
Collaboratori: Polito Rocco (Scienze e Cultura dell’Alimentazione), Patania Maria (DTA), Polito Sabrina (Inglese), Genovese Iolanda (Francese), Pannace Gregorio (Laboratorio-Sala e Vendita), Cannatelli Rosalia (Matematica), Brasca Tiziana (Lingua e letteratura italiana).

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

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

Ottobre-Maggio

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

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

5	promozione dell'offerta ristorativa aziendale in base alle nuove tendenze. (SALA)			vita 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'innegabile contributo che l'IPSEOA 'E Gagliardi' ha da sempre fornito a livello sociale al territorio ove opera, hanno predisposto attività ed interventi coerenti con le indicazioni ricevute.

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

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

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

1. COSTITUZIONE

2. SVILUPPO SOSTENIBILE

3. CITTADINANZA DIGITALE

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

<p>dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.</p>	<p>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.</p>	
<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>

UDA EDUCAZIONE CIVICA – 15 ORE

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 E

<p>Fase di applicazione (attività)</p>	<p>Fase1 - Presentazione dell'UDA Fase 2- Discussione e confronto sul ruolo delle istituzioni, sui diritti e doveri del cittadino. Fase3- Ricerche e approfondimenti utilizzando anche le tecnologie digitali:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 ➤ Contrastare il fenomeno mafioso: la strategia del pool antimafia; la confisca dei beni ai mafiosi ➤ Avere consapevolezza delle condizioni quali dignità, libertà, solidarietà e sicurezza ➤ Le mafie in Italia e nel mondo, la mentalità mafiosa nella nostra esperienza, le diverse strade della lotta alla mafia. <p>Fase4- Somministrazione di un questionario sulla percezione del fenomeno mafioso.</p> <p>Fase5- Realizzazione di PowerPoint o altro prodotto multimediale.</p> <p>Fase6- Presentazione del prodotto realizzato.</p>
<p>Tempi (periodo e monte ore complessivo)</p>	<p>Primo Quadrimestre 15 ore Diritto (8 ore), Storia (3 ore), Italiano (4 ore)</p>
<p>Metodologia</p>	<p>Lezioni frontali – discussioni- Cooperative learning - Peer education Recupero materiali informativi in internet o sui quotidiani- Lettura di testi o visione di video di testimonianze.</p>
<p>Risorse umane (indicare insegnamenti coinvolti)</p>	<p>Diritto e Tecnica Amministrativa, Lingua e letteratura italiana, Storia.</p>
<p>Strumenti</p>	<p>Libri di testo, materiale fornito dai docenti, PC e rete internet Libri, giornali e documenti , Codici e legislazione</p>
<p>Valutazioni</p>	<p>La valutazione sarà formativa e sommativa e riguarderà il raggiungimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina ✓ degli obiettivi meta cognitivi relativi alla maturazione globale della personalità, con particolare attenzione al processo e non solo alla prestazione, ai progressi rispetto alla situazione iniziale, alle modalità di partecipazione, all'assunzione di comportamenti rispettosi delle regole, della sostenibilità, della sicurezza propria e altrui. <p>Rubrica di valutazione allegata al PTOF.</p>

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA– 18 ore

UDA/ALTRI ARGOMENTI	Nuclei concettuali	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/OR E
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 4 ORE
SALUTE E BENESSERE	Sviluppo sostenibile Agenda 2030	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati.	Le linee guida per una sana alimentazione.	ALIMENTAZIONE 4 ORE
UK INSTITUTIONS,	La Costituzione	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale	-Individuare ruolo e funzioni degli organi istituzionali -Riconoscere le differenze e stabilire relazioni tra le forme di governo nazionale e quelle internazionali	Il sistema di governo del Regno Unito e le sue funzioni	INGLESE 3 ORE
LES INSTITUTIONS Françaises	La Costituzione	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale	-Individuare ruolo e funzioni degli organi istituzionali -Riconoscere le differenze e stabilire relazioni tra le forme di governo nazionale e quelle internazionali	Il sistema di governo della Francia e le sue funzioni	FRANCESE 3 ORE
Libertà religiosa e culturale: un dialogo mai interrotto	Costituzione Guida per conoscere Gesù	-Consapevolezza ed espressione culturale -Competenza sociale e civile -Valutare il contributo sempre attuale della dimensione religiosa, della vita umana e della figura di Gesù Cristo, riconoscendo il	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	RELIGIONE 2 ORE

		senso ed il significato del linguaggio cristiano.		in una prospettiva interculturale.	
--	--	---	--	------------------------------------	--

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2022/23

UDA EDUCAZIONE CIVICA – 15 ORE

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
<i>Denominazione</i>	Donarsi agli altri
<i>Compito – prodotto</i>	Realizzazione di una presentazione multimediale
<i>Competenze</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, 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"
<i>Utenti destinatari</i>	Classe IV Sez. E
<i>Tempi (periodo e monte ore complessivo)</i>	I Quadrimestre 15 Ore

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA

<p>Fase di applicazione (attività)</p>	<p>Fase 1 - Presentazione dell'UDA Fase 2- I principi di solidarietà nella Costituzione Italiana 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 • Le società del mutuo soccorso • L'amicizia • La competizione sportiva • Donarsi agli altri <p>Fase4- Realizzazione di una presentazione multimediale sui temi trattati, inserendo eventualmente una vostra esperienza personale</p> <p>Fase 5- Presentazione del prodotto realizzato</p>
<p>Metodologia</p>	<p>Lezione multimediale - Cooperative learning - Peer education</p>
<p>Risorse umane (indicare insegnamenti coinvolti)</p>	<p>DTA (ore 7), Storia (ore 2), Italiano (ore 2), Scienze motorie e sportive (ore 2), Religione Cattolica (ore 2)</p>
<p>Strumenti</p>	<p>Libri di testo, materiale fornito dai docenti, PC e rete internet.</p>
<p>Valutazione</p>	<p>La valutazione sarà formativa e sommativa e riguarderà il raggiungimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina ✓ degli obiettivi meta cognitivi relativi alla maturazione globale della personalità, con particolare attenzione al processo e non solo alla prestazione, ai progressi rispetto alla situazione iniziale, alle modalità di partecipazione, all'assunzione di comportamenti rispettosi delle regole, della sostenibilità, della sicurezza propria e altrui. <p>Rubrica di valutazione allegata al PTOF.</p>

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA– 18 ore

Argomenti	Nuclei concettuali	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti
Mercati locali e prodotti a km zero	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. 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 e la cultura locale.	Il caso dei mercati locali improntati alla vendita diretta di prodotti di filiera corta, basati sui principi della filosofia <i>slow food</i> e sua evoluzione nel tempo. <i>Conoscere i prodotti locali.</i>	Lab. Serv. Enog. sett. Cucina - 4h Lab. Serv. Enog. sett. Sala e Vendita - 2h
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 sociale. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici adeguati per porsi con atteggiamento critico e razionale nei confronti della realtà.	Calcolare la probabilità di semplici eventi aleatori. Saper rappresentare un problema con diagrammi (albero combinatorio che mostra le diverse scelte; permutazioni, disposizioni, combinazioni).	Il concetto di dipendenza. I diversi tipi di dipendenze. Dipendenza da gioco d'azzardo, internet e videogame. Concetto di probabilità Eventi: certi, probabili e impossibili La legislazione nazionale italiana.	Matematica - 2h
Internet Safety	Cittadinanza digitale. Conoscenza e utilizzo degli strumenti tecnologici con un corretto tipo di approccio agli stessi.	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. Essere consapevoli di come le tecnologie digitali possano 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 e produrre testi scritti relativi all'argomento di studio. Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche.	Vantaggi e potenzialità di Internet e dei servizi on-line sicuri e affidabili. Conseguenze psicofisiche dell'iperconnessione e di un uso non adeguato delle risorse digitali e dei social media. Il concetto di cyberbullismo e le molteplici insidie ravvisabili in rete. I rischi che comporta la navigazione non protetta e disinformata.	Lingua Inglese – 3h
“Le Petit Prince” de Antoine de Saint-Exupery: creer de liens.	Sviluppo sostenibile. Costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra	Partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale.	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco rispetto degli altri. Assumersi le responsabilità delle proprie azioni. Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed	Il rispetto per la persona e la vita. Il significato dell'espressione “donarsi agli altri”.	Lingua Francese – 4h

	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.		operativi. Leggere, comprendere e produrre testi scritti relativi all'argomento di studio. Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche.		
--	--	--	---	--	--

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2023/24

UDA EDUCAZIONE CIVICA – 15 ORE

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Denominazione	CITTADINI D'ITALIA, CITTADINI D'EUROPA
Compito – prodotto	Il prodotto che rende evidente le competenze è rappresentato da un PPT realizzato anche con foto storiche, immagini, di simboli legate alla Costituzione Italiana e all'Unione Europea.
Competenze	-Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. -Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali fondamentali del diritto che la regolano.
Competenze chiave europee: <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale • Competenza multilinguistica • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza 	
Abilità	Conoscenze
Comprendere il contesto storico che ha portato alla nascita della Costituzione. Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino. Riconoscere l'importanza e il valore dell'Unione Europea. Comprendere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Contesto storico in cui nasce la Costituzione italiana. Struttura della Costituzione italiana. Gli organi dello stato e il diritto di voto L'Unione Europea: nascita ed evoluzione Il parlamento europeo Essere Cittadini europei nel 2023 Storia dell'integrazione europea L'Union Européenne. Les Institutions de l'UE L'Espace Schengen The main institutions of the UE L'Organizzazione delle Nazioni Unite Organizzazioni governative e non governative
Utenti destinatari	Classe V E
Tempi (periodo e monte ore complessivo)	Secondo quadrimestre ore 15
UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	

Fase di applicazione (attività)	<ol style="list-style-type: none"> 1) Presentazione dell'UDA (Lingua e letteratura italiana) 2) Laboratorio di lettura e discussione sul contesto storico in cui nacque la Costituzione (Storia) 3) Studio guidato e analisi della struttura della Costituzione e degli organi dello stato italiano (Storia/DTA) 4) Approfondimento sul diritto di voto nella costituzione e lettura dell'art. 4 (Storia) 5) Realizzazione di una scheda di sintesi sulle tappe fondamentali dell'Unione Europea (Storia) 6) Focus sugli aspetti economici dell'UE (diritto e tecnica amministrativa) 7) Focus sulle funzioni del Parlamento Europeo (lingue straniere/Storia) 8) The EU and Brexit 9) MES e PNRR (Storia e DTA) 10) Realizzazione prodotto finale da realizzare in gruppo in modalità asincrona 11) Verifica finale con discussione sul prodotto realizzato
Metodologia	<p>Lezione frontale e partecipata</p> <p>Ricerca sul web e produzione di materiali</p> <p>Lavoro individuale di ricerca a casa e in classe (anche virtuale) Cooperative learning</p>
Risorse umane	Storia 5, DTA 2, Lingua inglese 3, Lingua francese 3, 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 curriculum di educazione civica - Degli obiettivi meta cognitivi relativi alla maturazione globale della personalità con particolare attenzione al processo e non solo alla prestazione, ai progressi rispetto alla situazione iniziale, alle modalità di partecipazione, all'assunzione di comportamenti rispettosi delle regole, della sostenibilità, della sicurezza propria e altrui.

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA– 18 ore

ARGOMENTO	Nuclei concettuali	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
L'etichettatura del vino Gli effetti dell'alcol sull'organismo	Sviluppo sostenibile	<p>Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p>	Saper acquisire consapevolezza dei valori degli strumenti predisposti dallo Stato, Regione, Comune per la tutela della salute e del benessere sociale	Conoscere gli strumenti per garantire uno stile di vita sano	Laboratorio Sala e Vendita Ore 3

Gli aspetti legali del primo soccorso e tecniche operative più immediate	Sviluppo sostenibile: norme di protezione civile	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di	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
--	--	---	---	---	--------------------------

		base in materia di primo intervento e protezione civile.			
TUSL D.Lgs. 81\08 diritti e doveri dei lavoratori e dei datori di lavoro	La sicurezza sul lavoro - I rischi lavorativi nella ristorazione	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.	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. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.	Normativa volta alla tutela e sicurezza del lavoratore.	Laboratorio enogastronomia Cucina Ore 4
Adolescenti e smartphone	Cittadinanza Digitale	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali. Argomentare attraverso diversi sistemi di comunicazione.	Conoscenza e utilizzo degli strumenti tecnologici con un corretto tipo di approccio agli stessi.	Matematica Ore 2
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
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	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	Impronta ecologica, Alimenti sostenibili, lo spreco alimentare, disturbi del comportamento alimentare, alimentazione e salute, sicurezza alimentare, marchi di qualità, tracciabilità e rintracciabilità	Alimentazione Ore 4

		produttive del Paese.	locali e a Km 0. Conoscenza delle tematiche inerenti l'educazione alla salute.		
--	--	-----------------------	---	--	--

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

LIVELLO	VOTO	DESCRITTORI 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 condividerlo.</p>
	9	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito solide conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, con buona pertinenza e completezza, apportando contributi personali e originali.</p> <p>Competenze: Adotta regolarmente, nelle condotte quotidiane, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. L'alunno si attiene scrupolosamente al Regolamento di istituto.</p>
<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> <p>Competenze: Generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela una sufficiente consapevolezza e capacità di riflessione, con lo stimolo degli adulti. L'alunno si attiene al Regolamento d'Istituto.</p>
<i>Livello Parziale</i>	5	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito conoscenze minime relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo grazie alla propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.</p> <p>Competenze: L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Acquisisce consapevolezza dei propri atteggiamenti e comportamenti con le sollecitazioni degli adulti. L'alunno si attiene saltuariamente al Regolamento d'Istituto.</p>
<i>Livello base non raggiunto</i>	≤4	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito conoscenze frammentarie o scarse relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto solo in modo sporadico, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.</p> <p>Competenze: L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti. L'alunno non si attiene al Regolamento d'Istituto.</p>

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.

TRIENNIO 21/22- 22/23- 23/24 - CLASSE V SEZ. E

L'attività di PCTO è stata svolta soprattutto come osservazione e partecipazione ai processi produttivi all'interno di una realtà lavorativa, allo scopo di integrare quanto appreso in aula e nei laboratori scolastici 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 E 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 tutti gli allievi che hanno frequentato il percorso di Enogastronomia, hanno svolto le ore di PCTO come previsto nel progetto, non tutti gli alunni sono riusciti a svolgere le ore previste complessivamente, nello specifico nell'Anno Scolastico 2023/2024 due allievi al momento non hanno ancora svolto le ore previste. 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.

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

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

Le strutture coinvolte sono tutte del territorio vibonese.

Il Tutor Scolastico
Prof. Rocco Bruno

INIZIATIVE COMPLEMENTARI E/O INTEGRATIVE

Le attività risultano parte integrante del Curricolo Orientamento predisposto per le classi Quinte (Allegato n°4).

EVENTO	TIPO DI ATTIVITA'
Progetto "Scuola dentro"	ORIENTAMENTO FORMATIVO
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)
Manifestazione GAL	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 ALMA	(STAGE, INCONTRI CON UNIVERSITA', ITS, MONDO DEL LAVORO)
LIONS Riciclo	ORIENTAMENTO FORMATIVO
JOB DAY	ORIENTAMENTO FORMATIVO

PROVE INVALSI

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

Lingua e Letteratura italiana 07/03/2024

Matematica 08/03/2024

Lingua Inglese 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 per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 3 luglio per la sessione suppletiva, 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.

TIPOLOGIA A-ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Nel limbo della vita*

Il fu Mattia Pascal, cap. XVIII

Dopo aver constatato che la sua nuova identità è priva di valore agli occhi della società, il protagonista sceglie di «morire» una seconda volta, inscenando il suicidio di Adriano Meis da un ponte sul Tevere, presso il quale abbandona bastone e cappello. Tornato a Miragno per riappropriarsi della sua primitiva identità, scopre che sua moglie Romilda si è risposata con l'amico Pomino e ha avuto da lui una figlia. Nel capitolo finale, intitolato *Il fu Mattia Pascal*, il protagonista accetta con ironica amarezza la propria condizione di «sopravvissuto alla vita». Dimenticato da tutti, decide di non far valere i suoi diritti e sceglie di vivere in un limbo in cui, ormai privo di ogni possibile identità, osserva la propria esistenza con disilluso distacco: «Mi stringo nelle spalle, socchiudo gli occhi... Io sono il fu Mattia Pascal».

Sceso giù in istrada, mi trovai ancora una volta sperduto, pur qui, nel mio stesso paesello nativo: solo, senza casa, senza mèta.

«E ora?» domandai a me stesso. «Dove vado?»

Mi avviai, guardando la gente che passava. Ma che! Nessuno mi riconosceva?

5 Eppure ero ormai tal quale: tutti, vedendomi, avrebbero potuto almeno pensare:

«Ma guarda quel forestiero là, come somiglia al povero Mattia Pascal! Se avesse l'occhio un po' storto¹, si direbbe proprio lui». Ma che! Nessuno mi riconosceva, perché nessuno pensava più a me. Non destavo neppure curiosità, la minima sorpresa... E io che m'ero immaginato uno scoppio, uno scompiglio², appena 10 mi fossi mostrato per le vie! Nel disinganno profondo, provai un avvillimento, un dispetto, un'amarezza che non saprei ridire; e il dispetto e l'avvillimento mi trattenevano dallo stuzzicar l'attenzione di coloro che io, dal canto mio, riconoscevo bene: sfido! dopo due anni... Ah, che vuol dir morire! Nessuno, nessuno si ricordava più di me, come se non fossi mai esistito...

15 Due volte percorsi da un capo all'altro il paese, senza che nessuno mi fermasse.

Al colmo dell'irritazione, pensai di ritornar da Pomino, per dichiarargli che i patti non mi convenivano³ e vendicarmi sopra lui dell'affronto⁴ che mi pareva

20 almeno prima cercarmi una casa. Pensai d'andare al Municipio, all'ufficio dello stato civile, per farmi subito cancellare dal registro dei morti; ma, via facendo, mutai pensiero e mi ridussi invece a questa biblioteca di Santa Maria Liberale, dove trovai al mio posto il reverendo amico don Eligio Pellegrinotto, il quale non mi riconobbe neanche lui, lì per lì. Don Eligio veramente sostiene

25 che mi riconobbe subito e che soltanto aspettò ch'io pronunziassi il mio nome per buttarmi le braccia al collo, parendogli impossibile che fossi io, e non potendo abbracciar subito uno che gli *pareva* Mattia Pascal. Sarà pure così! Le prime feste me le ebbi da lui, calorosissime; poi egli volle per forza ricondurmi seco⁵ in paese per cancellarmi dall'animo la cattiva impressione che la dimenticanza dei 30 miei concittadini mi aveva fatto.

Ma io ora, per ripicco⁶, non voglio descrivere quel che seguì alla farmacia del

Brisigo prima, poi al *Caffè dell'Unione*, quando don Eligio, ancor tutto esultante, mi presentò redivivo⁷. Si sparse in un baleno la notizia, e tutti accorsero a veder- mi e a tempestarvi di domande. Volevano sapere da me chi fosse allora colui che

35 s'era annegato alla *Stia*⁸, come se non mi avessero riconosciuto loro: tutti, a uno a uno. E dunque ero io, proprio io: donde tornavo? dall'altro mondo! che avevo fatto? il morto! Presi il partito⁹ di non rimuovermi da queste due risposte e lasciar tutti stizziti nell'orgasmo¹⁰ della curiosità, che durò parecchi e parecchi giorni. Né più fortunato degli altri fu l'amico Lodoletta¹¹ che venne a «intervistarmi» per

40 il *Foglietto*. Invano, per commuovermi, per tirarmi a parlare mi portò una copia del suo giornale di due anni avanti, con la mia necrologia. Gli dissi che la sapevo a memoria, perché all'Inferno il *Foglietto* era molto diffuso.

– Eh, altro! Grazie caro! Anche della lapide... Andrò a vederla, sai?

Rinunzio a trascrivere il suo nuovo *pezzo forte* della domenica seguente che re-
45 cava a grosse lettere il titolo: MATTIA PASCAL È VIVO!

Tra i pochi che non vollero farsi vedere, oltre ai miei creditori, fu Batta Malagna¹², che pure – mi dissero – aveva due anni avanti mostrato una gran pena per il mio barbaro suicidio. Ci credo. Tanta pena allora, sapendomi sparito per sempre, quanto dispiacere adesso, sapendomi ritornato alla vita. Vedo il perché di quella

50 e di questo.

E Oliva? L'ho incontrata per via, qualche domenica, all'uscita della messa, col suo bambino di cinque anni per mano, florido e bello come lei: – mio figlio! Ella mi ha guardato con occhi affettuosi e ridenti, che m'han detto in un baleno tante cose... Basta. Io ora vivo in pace, insieme con la mia vecchia zia Scolastica¹³, che mi ha

55 voluto offrir ricetto¹⁴ in casa sua. La mia bislacca avventura m'ha rialzato d'un tratto nella stima di lei¹⁵. Dormo nello stesso letto in cui morì la povera mamma mia, e passo gran parte del giorno qua, in biblioteca, in compagnia di don Eligio, che è ancora ben lontano dal dare assetto e ordine ai vecchi libri polverosi.

Ho messo circa sei mesi a scrivere questa mia strana storia, aiutato da lui. Di
60 quanto è scritto qui egli serberà il segreto, come se l'avesse saputo sotto il sigil- lo¹⁶ della confessione.

Abbiamo discusso a lungo insieme su i casi miei, e spesso io gli ho dichiarato di non saper vedere che frutto¹⁷ se ne possa cavare.

– Intanto, questo, – egli mi dice: – che fuori della legge e fuori di quelle parti-
65 colarità, liete o tristi che sieno, per cui noi siamo noi, caro signor Pascal, non è possibile vivere.

Ma io gli faccio osservare che non sono affatto rientrato né nella legge, né nelle mie particolarità. Mia moglie è moglie di Pomino, e io non saprei proprio dire ch'io mi sia.

70 Nel cimitero di Miragno, su la fossa di quel povero ignoto¹⁸ che s'uccise alla *Stia*, c'è ancora la lapide dettata da Lodoletta:

COLPITO DA AVVERSI FATI

MATTIA PASCAL

75 BIBLIOTECARIO

CUOR GENEROSO ANIMA APERTA QUI VOLONTARIO

RIPOSA¹⁹

Io vi ho portato la corona di fiori promessa e ogni tanto mi reco a vedermi morto e sepolto là.

Qualche curioso mi segue da lontano; poi, al ritorno, s'accompagna
85 con me, sorride, e – considerando la mia condizione – mi domanda:
– Ma voi, insomma, si può sapere chi siete?

Mi stringo nelle spalle, socchiudo gli occhi e gli rispondo:
– Eh, caro mio... Io sono il fu Mattia Pascal.

1. **Se avesse... storto:** a Roma Mattia si era sottoposto a una operazione per correggere lo strabismo dell'occhio sinistro.
2. **uno scoppio, uno scompiglio:** *uno scandalo.*
3. **i patti... convenivano:** Mattia si è accordato con Pomino, suo amico d'infanzia e ora marito di Romilda, accettando di non far invalidare il matrimonio.
4. **affronto:** *offesa.*
5. **seco:** con sé.
6. **per ripicco:** per ripicca, per vendetta.
7. **redivivo:** tornato in vita.
8. **alla Stia:** è il luogo in cui era stato ritrovato il cadavere dello sconosciuto identificato come Mattia Pascal.
9. **il partito:** la decisione.
10. **orgasmo:** eccitazione.
11. **Lodoletta:** il giornalista del paese, che alla 'morte' di Mattia aveva scritto sul giornale locale un retorico necrologio.
12. **Batta Malagna:** è il disonesto amministratore che ha mandato in rovina Mattia Pascal e la sua famiglia.
13. **zia Scolastica:** è la sorella della madre di Mattia.
14. **ricetto:** ospitalità.
15. **La mia... di lei:** la mia strana vicenda mi ha riguadagnato la sua stima.
16. **sigillo:** *vincolo*, che impedisce ai preti di rivelare quanto appreso in confessione.
17. **frutto:** *insegnamento, morale.*
18. **ignoto:** *sconosciuto.*
19. **COLPITO... RIPOSA:** *colpito da una sorte ostile, il bibliote- cario Mattia Pascal, animo generoso e nobile, riposa qui per sua scelta (cioè suicida).*

Comprensione e analisi

*Quando Mattia Pascal ritorna a Miragno qual è la reazione iniziale dei suoi compaesani?

*Da chi si fa infine riconoscere Mattia?

*Quali personaggi del suo passato ritrova il protagonista e come reagiscono al suo ritorno?

*Come si svolge, al termine delle sue vicissitudini, la vita di Mattia?

*Per quale motivo il protagonista rinuncia a «far- si cancellare dal registro dei morti»?

* Individua i punti del brano in cui è particolar- mente evidente l'atteggiamento 'umoristico'

del fu Mattia Pascal.

* Perché la spiegazione che don Eligio Pellegrini dà alla vicenda di Mattia è incompleta? Qual è invece la morale del romanzo?

* Il romanzo ha una struttura circolare, in cui la fine si salda con l'inizio: chi è infatti ora il protagonista, chi l'io narrato e qual è il tempo della narrazione?

Interpretazione

La prima frase del romanzo suona così: «Una delle poche cose, anzi forse la sola ch'io sapessi di certo era questa: che mi chiamavo Mattia Pascal». L'ultima frase è invece: «Eh, caro mio... Io sono il fu Mattia Pascal». Rifletti su questa contrapposizione e, ripercorrendo le diverse identità assunte dal protagonista nel corso del romanzo, spiega perché il nome è tanto importante in questa vicenda.

TIPOLOGIA B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Uno, nessuno o centomila?

Le maschere della Rete

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

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

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

Dal *cogito ergo sum*, quale primo tentativo di Cartesio di dare una definizione del concetto di identità personale, a Locke (1688), il quale arriva così a definire l'identità personale attraverso la coscienza di sé e attraverso la memoria che ne garantisce la continuità nel tempo, il percorso evolutivo sembra arrivare fino al «*digito ergo sum*» dei social network, in cui scegliamo le foto da caricare, i post alle quali dare un *like*. Il cyberspazio è un luogo dove è possibile incontrarsi, chiacchierare, fare amicizia, così come nella vita reale, ciò che lo contraddistingue è la condizione di incorporeità che va ad incidere sulla costruzione del sé e dell'identità personale e sociale. Se nella vita reale, la socialità è più strutturata e le identità, pur essendo molteplici, si presentano integrate e coerenti, al contrario, essendo quella di rete una socialità non strutturata, le persone sembrano diventare pure maschere, le identità si decentrano, si flessibilizzano e divengono quasi entità processuali (Dell'Aquila, 1997). Questa pervasività delle nuove Tecnologie ha modificato la percezione non solo della realtà in cui viviamo ma anche della propria identità che perde stabilità e fisicità per esprimere, i suoi molteplici sé libera dai vincoli del corpo.

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

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

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

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

La risata come smascheramento delle convenzioni sociali

Si ride di un cane tosato a metà, di un'aiuola di fiori colorata artificialmente, di un bosco i cui alberi siano ricoperti di manifesti elettorali, ecc. Cercatene la ragione, vedrete che si pensa a una mascherata. [...] Una natura truccata in modo meccanico, ecco un motivo veramente comico su cui la fantasia potrà eseguire variazioni con la certezza di suscitare, con successo, delle grosse risate. [...] Passiamo alla società. Vivendo in essa, vivendo per essa, non possiamo impedirci di trattarla come un essere vivente. Sarà dunque risibile l'immagine che ci suggerirà l'idea di una società che si maschera e, per così dire, di una mascherata sociale. Ora, quest'idea si forma non appena percepiamo qualcosa di inerte, di già pronto, o infine di confezionato, alla superficie della società vivente. È di nuovo la rigidità, che stride con l'agilità interiore della vita. Il lato cerimonioso della vita sociale racchiude dunque una comicità latente, la quale non aspetta altro che l'occasione per manifestarsi in piena luce. [...] Dall'idea derivata di un travestimento, bisognerà allora risalire all'idea primitiva, quella di un meccanismo sovrapposto alla vita. La forma compassata di ogni cerimoniale ci suggerirà un'immagine dello stesso genere. Non appena dimentichiamo il carattere grave di una solennità o di una cerimonia, coloro che vi prendono parte ci fanno l'effetto di muoversi come marionette. (H. Bergson, *Il riso. Saggio sul significato del comico*, traduzione di F. Sossi, Milano, SE, 1990)

Svolgi la traccia

In questo brano il filosofo francese Henry Bergson esprime una concezione del «comico» per certi aspetti simile al concetto di «umorismo» elaborato e applicato da Pirandello nelle sue opere. Evidenzia analogie e differenze tra le visioni dei due autori, riflettendo sulla funzione prevalente che svolge oggi la comicità, in particolare nei *mass-media* e in Rete.

*Nel tuo testo, chiediti se la comicità oggi abbia ancora una funzione eversiva e polemica contro le convenzioni, oppure se si riduca a semplice risata liberatoria. Argomenta la tua tesi anche con riferimenti contemporanei e attribuisce all'elaborato un titolo.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATO/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	Adeguata l'ideazione e la pianificazione; Svolgimento articolato con ordine e coerenza logica	L'elaborato è stato ideato e pianificato in modo puntuale e completo. Svolgimento ed articolazione organica ed efficace	
	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 e 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 e articolata	

PUNTEGGIO PARZIALE:/60

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Elementi da valutare nello specifico (MAX PUNTI 40)

	1 - 2	3 -4	5-6	7-8	9-10	PUNTEGGIO CANDIDATO
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

PUNTEGGIO TOTALE:/100

PUNTEGGIO IN/10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

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	Adeguata l'ideazione e la pianificazione; Svolgimento articolato con ordine e coerenza logica	L'elaborato è stato ideato e pianificato in modo puntuale e completo. Svolgimento ed articolazione organica ed efficace	
	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 scorrevola 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 e articolata	

PUNTEGGIO PARZIALE:/60

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO Elementi da valutare nello specifico (max. punti 40)

	1 - 2 - 3	4-5	6- 7	8 - 9	10	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

PUNTEGGIO TOTALE:/100

PUNTEGGIO IN/10

IPSEOA "E. GAGLIARDI"

Vibo Valentia

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

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	Adeguata l'ideazione e la pianificazione; Svolgimento articolato con ordine e coerenza logica	L'elaborato è stato ideato e pianificato in modo puntuale e completo. Svolgimento ed articolazione organica ed efficace	
	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 e 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 e articolata	

PUNTEGGIO PARZIALE:/60

TIPOLOGIA C

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Elementi da valutare nello specifico (MAX punti 40)

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

PUNTEGGIO PARZIALE:/40

PUNTEGGIO TOTALE:/100

PUNTEGGIO IN/10

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.

«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>)

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.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

<i>INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)</i>	<i>Punti fino a un max di</i>	<i>DESCRITTORI</i>	<i>PUNTEGGIO OTTENUTO</i>
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	0.5	Il candidato non comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo limitato	
	1-1.5	Il candidato comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo 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 22/3/24

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

Commissari

Il Presidente

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

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