



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. 55/24)

Anno Scolastico 2023/2024

CLASSE V SEZIONE G

ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Arte Bianca e Pasticceria

Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno

Approvato con delibera del Consiglio di Classe del 10 maggio 2024

Docente coordinatore di classe: prof.ssa Maria Patania



DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Eleonora Rombolà)

Eleonora Rombolà

ELENCO DOCENTI

Composizione del Consiglio di classe V G-Articolazione Arte Bianca e Pasticceria

n.	Docente	Insegnamenti	Firma del Docente
1	Silvestri Tiziana	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Tiziana Silvestri
1	Silvestri Tiziana	STORIA	Tiziana Silvestri
2	Meligrana Francesca	LA LINGUA STRANIERA – INGLESE	F. Meligrana
2	Meligrana Francesca	INGLESE TECNICO	F. Meligrana
3	Dean Rebecca	CONVERSAZIONE MADRELINGUA – INGLESE	Rebecca Dean
4	Ascoli Francesca	LA LINGUA STRANIERA – FRANCESE	F. Ascoli
5	Cannatelli Rosalia	MATEMATICA	Rosalie Cannatelli
6	Mesiano M. Montagna *	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	M. Mesiano
7	Patania Maria*	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Maria Patania
7	Patania Maria	REFERENTE EDUCAZIONE CIVICA	Maria Patania
8	Piserà Maria Severina	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – BAR, SALA E VENDITA	Maria Piserà
9	Curello Gregorio *	LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	G. Curello
10	Grillo Pietro Ciro	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Pietro Grillo
11	Cuppari Nicola Raffaele	RELIGIONE	N. Cuppari
12	Patania Maria	COORDINATRICE DELLA CLASSE	Maria Patania

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

Indice

Consiglio di Classe	Pag. 2
Presentazione dell'istituto	Pag. 4
Profilo "Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"	Pag. 5
Relazione sulla classe	Pag. 9
Quadro orario 5°anno	Pag. 10
Variazione del consiglio di classe nel triennio	Pag. 10
Excursus storico della classe - Descrizione situazione in ingresso della classe al IV anno	Pag. 11
Elenco dei candidati interni ed esterni (Allegato n°1)	Pag. 11
Credito scolastico- Credito scolastico relativo al Terzo e al Quarto anno (Allegato n°2) Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017 e art.11 O.m 55/24	Pag. 12
Strategie e metodi di insegnamento	Pag. 12
Attività di recupero	Pag. 13
Verifica e valutazione	Pag. 14
Descrizione schede singoli insegnamenti- Area generale	Pag. 15
Scheda disciplina: Lingua e letteratura italiana	Pag. 15
Scheda disciplina: Storia	Pag. 24
Scheda disciplina: Matematica	Pag. 36
Scheda disciplina: Lingua Inglese	Pag. 39
Scheda disciplina: Scienze Motorie e Sportive	Pag. 42
Scheda disciplina: Religione	Pag. 45
Area di indirizzo	Pag. 47
Scheda disciplina: Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore arte bianca e pasticceria	Pag. 47
Scheda disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione	Pag. 52
Scheda disciplina: Lingua Francese	Pag. 55
Scheda disciplina: Inglese Tecnico	Pag. 64
Scheda disciplina: Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore sala bar	Pag. 73
Scheda disciplina: Diritto e Tecniche e Amministrative della Struttura Ricettiva	Pag. 77
Uda Strategica anno 2023/2024	Pag. 81
Educazione Civica	Pag. 95
Educazione Civica a.s. 21/22	Pag. 97
Educazione Civica a.s. 22/23	Pag. 100
Educazione Civica a.s. 23/24	Pag. 103
Griglia di valutazione di Educazione Civica	Pag. 106
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	Pag. 107
Relazione tutor PCTO	Pag. 108
Iniziative complementari e/o integrative	Pag. 108
Prove Invalsi	Pag. 109
Attività propedeutiche all'Esame di Stato	Pag. 109
Simulazione della Prima Prova	Pag. 110
Griglie di valutazione 1^ prova utilizzate per la correzione	Pag. 113
Simulazione della Seconda Prova	Pag. 119
Griglia di valutazione 2^ prova utilizzata per la correzione	Pag. 121
Griglia di valutazione del colloquio Allegato A OM 55/24	Pag. 122
Documenti a disposizione della Commissione	Pag. 124

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
Arte Bianca e Pasticceria
Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno

PROFILO UNITARIO

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

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

ANALISI DEL TERRITORIO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Correlazione con le 11 competenze d'indirizzo

IND01 – Livello QNQ 4

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

IND02– Livello QNQ 4

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

IND03– Livello QNQ 4

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

IND04– Livello QNQ 4

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

IND05– Livello QNQ 3/4

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

IND06– Livello QNQ 3/4

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

IND07– Livello QNQ 4

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

IND08– Livello QNQ 3/4

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

IND09– Livello QNQ 3/4

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

IND10– Livello QNQ 4

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

IND11– Livello QNQ 4

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

CODICI ATECO**I 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.10.3 Gelaterie e Pasticcerie

C. ATTIVITÀ' MANUFATTURIERE**10 INDUSTRIE ALIMENTARI**

10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei

10.71 Produzione di pane, prodotti di pasticceria freschi

10.71.10 produzioni di panetteria freschi

10.71.20 produzione di pasticceria fresca

NUP

6.5.1.3 Pasticceri, gelatai e conservieri artigianali

6.5.1.2.1 Panettieri

QUADRO ORARIO

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

Presentazione della classe

La classe Quinta sez. G indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera-Arte Bianca Pasticceria è composta da 9 allievi: tre femmine e sei maschi. Ai 9 alunni provenienti dalla IV G si sono aggiunte due alunne ripetenti, una delle quali, nel corso dell'anno, ha presentato domanda di ritiro dalla frequenza scolastica per poi richiedere la partecipazione, da candidata esterna, agli esami preliminari di ammissione per gli Esami di Stato. All'inizio dell'anno scolastico, un alunno si è trasferito al corso serale e si è aggiunta un'altra allieva proveniente da un Istituto alberghiero di un'altra regione che, in seguito, ha interrotto la frequenza.

La composizione della classe è omogenea sia per i contesti socio-culturali di provenienza sia per quelli socio-economici. Le numerose attività organizzate dalla scuola e le esperienze lavorative nel settore, hanno contribuito alla crescita relazionale e professionale degli alunni.

Partecipazione e Comportamento

Dal punto di vista disciplinare, gli studenti si sono sempre dimostrati abbastanza corretti, educati e rispettosi dei ruoli e delle regole scolastiche. Il rapporto con i docenti e fra loro è stato sempre improntato sul reciproco rispetto e sulla collaborazione. La partecipazione di alcuni alle attività proposte dai docenti sia in classe e sia nei laboratori, seppure con modalità di coinvolgimento ed impegno differenti, può ritenersi nel complesso adeguata. Altri, per varie ragioni, talvolta anche a causa di motivi di salute, sono stati discontinui nello studio e nella frequenza.

Conoscenze e Competenze raggiunte

Per quanto riguarda il rendimento scolastico, rispetto agli anni precedenti, per alcuni alunni si rileva un leggero calo nell'interesse e nello studio, altri invece hanno dimostrato maggiore responsabilità e la volontà di superare le difficoltà dovute a un metodo di studio inadeguato. Emergono, dunque, diversi gradi di conoscenze, competenze e capacità; sono pochi gli alunni che raggiungono livelli di apprendimento decisamente discreti. Altra parte della classe, incontra difficoltà nell'acquisizione dei contenuti, nella loro utilizzazione e rielaborazione, probabilmente in conseguenza di un non adeguato metodo di studio e dell'impegno non sempre costante. Va segnalata la situazione di un alunno che necessita di essere costantemente sollecitato, dimostrando di possedere un metodo di studio inadeguato e superficiale motivazione all'apprendimento. Quasi tutti manifestano buone capacità e partecipazione nello svolgimento delle attività pratiche.

QUADRO ORARIO V ANNO

INSEGNAMENTI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	Ore previste	Ore Effettuate	Ore da svolgere
AREA COMUNE			
RELIGIONE	33	18	5
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	132	78	13
STORIA	66	47	6
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	66	47	8
MATEMATICA	99	67	10
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	66	41	7
AREA D'INDIRIZZO			
SECONDA LINGUA STRANIERA – FRANCESE	99	69	11
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	132	101	17
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	66	43	12
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	165	136	17
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	99	70	10
INGLESE TECNICO	33	22	4
TOTALE	1056 *		
EDUCAZIONE CIVICA	33	21	12

* 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)

	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
Enogastronomia – Arte Bianca e Pasticceria			
RELIGIONE	NO	SI	SI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	NO	SI	SI
STORIA	NO	SI	SI
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	NO	SI	SI
MATEMATICA	NO	SI	SI
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	NO	SI	SI
SECONDA LINGUA STRANIERA – FRANCESE	NO	SI	SI
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	NO	SI	SI
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	NO	SI	SI
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	NO	SI	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	NO	SI	SI

INGLESE TECNICO	NO	SI	SI
CONVERSAZIONE LINGUA INGLESE	NON PREVISTA	NON PREVISTA	Si

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

CLASSE IV sez. G (10 alunni) Articolazione Arte Bianca e Pasticceria

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

EXCURSUS STORICO DELLA CLASSE

Numero totale allievi	9
Provenienza da classi diverse	1
Provenienza da altri Istituti	No
Certificazioni (H)	No
DSA	No
BES	No
Ripetenti classi quinte	
Lingue straniere	Francese <input checked="" type="checkbox"/> Inglese <input checked="" type="checkbox"/>

ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI/ ESTERNI

Cfr. ALLEGATO 1*

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

Alla classe Quinta sez. G è stata abbinata una candidata esterna, 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. 14, comma 2, del d.lgs. 62/2017 e dagli artt.4 e 5 dell'OM. 55 del 22 marzo 2024, la cui sessione si terrà nella terza decade di maggio.

CREDITO SCOLASTICO

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

11

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

Al termine dell'attenta valutazione, il consiglio di classe attribuirà il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A del D.lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'art. 11 dell'OM 55 del 9/3/24.

TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

Allegato A

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

CREDITO SCOLASTICO RELATIVO AL 3° E 4° ANNO

ALLEGATO 2

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

STRATEGIE E METODI DI INSEGNAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

INSEGNAMENTI	PERIODO	MODALITA' DI RECUPERO
Con verifiche scritte e orali	APRILE 2024	CORSI DI RECUPERO

METODOLOGIE

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

STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo anche in formato digitale; Dispense cartacee e in formato digitale; Giornali e riviste, anche specialistiche, software specifici, materiali didattici multimediali
Piattaforma di e-learning e classe virtuale (Google Classroom)
Applicazioni di Gsuite for education: Classroom; Google meet; Google drive; Google moduli ecc..

Strumentazione didattica per esperienze di laboratorio
PC con connessione ad Internet, LIM, Video proiettore
Stages formativi, conferenze, seminari, cineforum, attività teatrale, materiale audiovisivo e software divulgativo e di simulazione, ad integrazione dell'attività di laboratorio
Visite guidate anche di tipo virtuale

VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La **valutazione** è stata di tipo:

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

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

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

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

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

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

nel PTOF, contenuti nelle griglie di valutazione integrate (valutazione numerica correlata al livello raggiunto). (Cfr. PTOF

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

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

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

AREA GENERALE

DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

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

UDA ORDINARIA 1: CULTURA E LETTERATURA TRA OTTOCENTO E PRIMO NOVECENTO

COMPETENZA: G 2 <i>(All.1 Decreto 24 maggio 2018, n.92)</i>	UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI: SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI
COMPETENZA INTERMEDIA <i>Riferita al V anno</i> Livello QNQ 4: G02	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. • Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. • Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)
COMPETENZE DI CITTADINANZA <i>Riferibili all'Asse dei linguaggi</i>	<ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale; • competenza digitale; • competenza in materia di cittadinanza • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano ed europeo tra fine '800 e '900 • -Conoscere i rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali • Conoscere gli elementi di diversità / identità della cultura italiana rispetto a quella europea • -Conoscere il significato di: bohème, Scapigliatura, avanguardia • Conoscere una selezione di autori e testi che caratterizzano l'identità culturale nazionale dalla

	<p>fine dell'800 al 1900 anche attinenti all'indirizzo di studi.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Argomentare una propria idea su una tematica specifica, con motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. • Analizzare e interpretare testi letterari e non, individuando il tema e le caratteristiche del genere con riferimento al periodo culturale • Individuare in prospettiva interculturale e/o interdisciplinare gli elementi di diversità, di identità di un'opera. • Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità • Cogliere differenze ed analogie tra poetiche autori ed opere, comprendendo rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie e/o culturali e le influenze dovute al contesto storico-sociale culturali • Attraverso l'approccio con la letteratura scapigliata, naturalista e verista, comprendere l'intreccio dei fattori individuali e sociali nella formazione di una personalità letteraria. • Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del secondo '800 e del primo '900 • Comprendere rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie. • Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in una o più opere letterarie, rintracciandovi spunti di riflessione.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> • Il Positivismo ed i suoi riflessi culturali. • Il Naturalismo francese • Approfondimento sul tema dell'alcolismo dalla Rivoluzione industriale ad oggi. • Ed Civica Lotta alle dipendenze • Il Verismo italiano. • Giovanni Verga: la vita. Il Verismo di Verga e il Naturalismo zoliano. • Lo svolgimento dell'arte del Verga: il periodo romantico scapigliato; l'approdo al Verismo; il ciclo dei vinti, il Verismo. • Le tecniche narrative del Verga: regressione e straniamento. Vita dei Campi. I Malavoglia. Novelle rusticane. Mastro don Gesualdo. • <i>Lecture integrali</i> Da Novelle rusticane, <i>La roba</i> • Lettura antologica da: <i>I Malavoglia</i>" prefaz.; cap. III; cap. XV. <i>Mastro Don Gesualdo</i> parte IV cap. IV; • Carducci: la vita e le opere, Il pensiero e la poetica Rime nuove e Odi Barbare . Lettura, analisi e comprensione di: Pianto antico e Nevicata
COMPITO DI REALTA'	<p>Lo studente, dopo aver approfondito le tematiche proposte, in situazione non nota, dovrà dare prova di saper decodificare un'opera selezionata dalla docente, dimostrando di saper interpretarla, contestualizzarla, evidenziando tematiche rintracciando e commentando anche possibili riflessi socio-culturali attuali</p>

UDA ORDINARIA 2 LA CRISI DELL'IO: IL DECADENTISMO EUROPEO ED ITALIANO (PASCOLI, D'ANNUNZIO, SVEVO E PIRANDELLO)	
COMPETENZA: G 2 <i>All.1 Decr.n°92</i> <i>24/05/2018</i>	UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI: SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI
COMPETENZA INTERMEDIA <i>Riferita al V anno</i> -Livello QNQ 4: G02	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. • Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. • Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)
COMPETENZE DI CITTADINANZA Riferibili all'Asse dei linguaggi	<ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale; • competenza digitale; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le linee di evoluzione della cultura del primo Novecento • Conoscere il contesto socio economico nel quale si sviluppano le correnti culturali e letterarie all'inizio del XX secolo • Conoscere le linee generali della produzione degli autori in oggetto, anche in rapporto al contesto storico letterario • Conoscere gli elementi di diversità / identità della cultura italiana rispetto a quella europea • Conoscere il significato di: Decadentismo, estetismo, superomismo, nichilismo, relativismo • Conoscere le tecniche di comunicazione in vari contesti, anche professionali; • Conoscere gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere • Conoscere testi ed autori che caratterizzano l'identità culturale nazionale da fine dell'800 al '900 anche attinenti all'indirizzo di studi
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del secondo '800 e del primo '900 • 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 • Analizzare e interpretare testi letterari e non letterari • Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità • Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali • Riconoscere, nei brani proposti, oltre alla specificità dei singoli autori e le tracce delle esperienze culturali a cui fanno riferimento anche elementi di attualità, utili per una riflessione sulla propria esperienza personale • Realizzare confronti tematici con prodotti artistici diversi

CONTENUTI	<p>La poesia decadente in Italia e in Europa</p> <p>G. D'Annunzio: Vita, opere, pensiero e poetica</p> <p>La pioggia nel pineto e Il piacere</p> <p>C. Baudelaire: vita e opere : I fiori del male, l'albatro: analisi, lettura e comprensione</p> <p>Il crepuscolarismo . Gozzano: vita e opere . la signorina Felicità ovvero la felicità, lettura, analisi e comprensione</p> <p>Pascoli: vita, opere, pensiero e poetica . Temporale, il lampo e il tuono: analisi, comprensione. Il saggio Il fanciullino</p> <p>Dalla raccolta Myricae: lavandare, lettura, analisi e comprensione</p> <p>Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poetica. Una vita, Senilità, La Coscienza di Zeno: struttura dell'opera, personaggi.</p> <p>Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica. Dalle novelle per un anno: La patente. Il saggio L'umorismo. Il fu Mattia Pascal Struttura dell'opera , trama, personaggi</p>
COMPITI DI REALTA'	<p>Lo studente, dopo aver studiato le tematiche letterarie proposte, individui un autore e partendo da uno spunto letterario rintracci in esso elementi di attualità e di riflessione, argomentando la propria scelta.</p>
	<p>Gli studenti realizzino un PPT illustrando tipologie e dolci dell'epoca studiata</p>

<p>UDA ORDINARIA 3</p> <p>La poesia del Novecento : la Metapoesia</p>	
<p>COMPETENZA: G 2 <i>All.1 Decr.n°92 24/05/2018</i></p>	<p>UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI: SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI</p>
<p>COMPETENZA INTERMEDIA <i>Riferita al V anno</i> -Liv. QNQ 4: G02</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. • Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. • Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)
<p>COMPETENZE DI CITTADINANZA <i>Riferibili all'Asse dei linguaggi</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale; • competenza digitale; • competenza in materia di cittadinanza • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione
<p>Discipline concorrenti:</p>	<p>Storia , Ed. Civica</p>

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e '900; • Conoscere gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere • Conoscere testi ed autori che caratterizzano l'identità culturale nazionale dalla fine dell'800 al 1900 anche attinenti all'indirizzo di studi
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Argomentare una propria idea/ tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione • Riconoscere i condizionamenti culturali e letterari sulle scelte storico-sociali • Cogliere differenze ed analogie tra poetiche autori ed opere, comprendendo rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie e/o culturali e le influenze dovute al contesto storico-sociale culturali • Identificare e analizzare temi, argomenti sviluppati in una o più opere letterarie, rintracciandovi spunti di riflessione.
CONTENUTI	<p>Le Avanguardie: movimenti di rottura, superamento delle forme tradizionali e sperimentazione</p> <p>Crisi e cambiamento: il momento delle avanguardie storiche: Futurismo, Dadaismo.</p> <p>Ungaretti : la vita , il percorso poetico . Vita di un uomo , Il porto sepolto. Allegria di naufragi.</p> <p>L'Ermetismo</p> <p>Montale: Ossi di seppia</p> <p>Umberto Saba : l'autore, il suo tempo . Le opere</p> <p>La visione estetizzante: F.T. Marinetti, Il Manifesto del Futurismo; <i>Zang, Tumb, Tumb; Il bombardamento di Adrianopoli. L'esplosione della bomba.</i></p> <p>Manifesto tecnico della letteratura futurista. Manifesto della cucina futurista. I futuristi e le polibibite: innovazioni e ricette del bere miscelato.</p> <p>Un'avanguardia <i>sui generis</i>: i poeti crepuscolari. Gozzano</p>
COMPITO DI REALTA'/ PRODOTTO UDA	<p>Lo studente, dopo aver approfondito le tematiche letterarie e culturali proposte, prepari a scelta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un piatto futurista • Un dessert futurista • Una polibibita
COMPITO DI REALTA'	<p style="text-align: center;">Realizzare il seguente testo argomentativo:</p> <p>“Nel 2004, due ricercatori hanno vinto il Premio Nobel proprio per aver scoperto il collegamento tra i recettori olfattivi e il sistema delle emozioni e questo fenomeno è stato battezzato “Effetto Madeleine” in omaggio alla magistrale descrizione di Proust. Leggendo alcuni brani dell'opera di Marcel Proust, <i>A la recherche du temps perdu</i>, abbiamo potuto meditare sul valore del cibo capace di risvegliare memoria e ricordi sopiti, avvolgendoci in un'esperienza sensoriale tanto semplice quanto vera per ognuno di noi. Come il sapore della <i>petite madeleine</i> ha riacceso ricordi rimossi al protagonista del romanzo francese, così è capitato a noi di ritrovare inaspettatamente un attimo del passato riemerso grazie al gusto, agli odori, alla preparazione che ha risvegliato contesti, persone o momenti dimenticati.</p>
COMPITO DI REALTA'	<p>Lo studente, dopo aver approfondito le tematiche proposte, dovrà costruire un PPT da presentare alla classe scegliendo fra le seguenti tematiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'influenza delle correnti letterarie sulle tendenze alimentari • L'influenza dei movimenti culturali e letterari e la guerra • Innovazioni fra cibo e cultura agli inizi del'900

UDA ORDINARIA 4		La narrativa dalla prima metà del 900 ai nostri giorni
COMPETENZA: G 2	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 <i>Riferita V anno</i> Liv. QNQ 4: G02	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. • Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. • Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali) 	
COMPETENZE DI CITTADINANZA Riferibili all'Asse dei linguaggi	<ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale; • competenza in materia di cittadinanza; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione 	
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il contesto socio economico nel quale si sviluppano le correnti culturali e letterarie del XX secolo • Conoscere i rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali • Conoscere le linee generali della produzione letteraria degli autori in oggetto, anche in rapporto con il contesto storico letterario • Conoscere gli elementi di diversità / identità della cultura italiana rispetto a quella europea • Conoscere gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere • Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano del '900; 	
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 • Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e/o destinatari • Saper individuare il punto di vista dell'autore in relazione alle problematiche affrontate. • Saper operare un'analisi testuale, metrica, linguistica, stilistica e tematica dei testi poetici proposti. • Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità • Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi • Riconoscere, nei brani proposti, la specificità dei singoli autori e le tracce delle esperienze culturali a cui fanno riferimento e realizzare confronti tematico-stilistici fra brani analoghi di autori diversi. 	
CONTENUTI	<p>Primo Levi: vita, opere , pensiero e poetica Se questo è un uomo : letture scelte di approfondimento sulla Shoah Pier paolo Pasolini: vita, pensiero e poetica Umberto Eco Umberto Saviano</p>	

UDA n. 5: PERCORSI TEMATICI-CIBO E LETTERATURA

UDA ORDINARIA (disciplinare)

<p>Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4:</p> <p>Competenze di cittadinanza</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. ● Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. ● Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali. ● Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).
<p>Conoscenze:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto storico ed economico nel quale si sviluppano le correnti letterarie dalla metà XX sec ai nostri giorni. - Conoscere il rapporto tra letteratura e altre espressioni culturali. - Conoscere gli elementi di diversità/identità della cultura italiana rispetto a quella europea. - Conoscere una selezione di autori e testi che caratterizzano l'identità culturale nazionale dalla metà del '900 ai nostri giorni anche attinenti all'indirizzo di studi. - Conoscere le modalità di integrazione delle diverse forme di espressione artistica e letteraria. - Conoscere criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e documentazione.
<p>Abilità:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Argomentare una propria idea su una tematica specifica, con motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in una o più opere letterarie, rintracciandovi spunti di riflessione. - Analizzare e interpretare testi letterari e non, individuando il tema e le caratteristiche del genere con riferimento al periodo culturale. - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in un'opera. - Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dalla metà del '900 ai nostri giorni. - Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali. - Individuare in prospettiva interculturale e/o interdisciplinare gli elementi di diversità, di identità di un'opera. - Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità. - Cogliere differenze e analogie tra poetiche, autori e opere, comprendendo rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie e/o culturali e le influenze dovute al contesto storico-sociale culturale. - Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e per destinatari diversi anche in ambito professionale. - Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.
<p>Evidenze:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura della metà del XX sec. ai nostri giorni, orientandosi fra autori e testi opera collegamenti ed individuando spunti di riflessione. - Pianificare e saper esporre un intervento in modo chiaro, logico e coerente rispetto a: contenuti personali, contenuti di studio, relazioni tecniche e professionali. - Argomentare e gestire le informazioni, le conoscenze e le esperienze fatte, in riferimento all'ambito personale e/o professionale. - Comprendere ed interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere, contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento. - 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 /professionale e adeguato ad i vari contesti.

Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Alla ricerca di un menù letterario: Carlo Emilio Gadda <i>“Addio monti di spaghetti...”, da Lettera ad Alberto Carocci, febbraio 1928, in Lettere a Solaria.</i> - Pellegrino Artuso: Gli antipasti, la parola antipasto nelle varie lingue, antipasti e banchetti: di Francis Scott Fitzgerald <i>“Il banchetto di Gatsby”</i> da <i>Il grande Gatsby</i>. - Cesare Marchi: <i>“Il baccalà dei frati”</i> da <i>Quando eravamo povera gente</i>. - Italo Calvino: <i>“Il marmo e il sangue”</i> da Palomar. - Gabriele D’Annunzio: <i>“Io mi vanto maestro insuperabile dell’arte della frittata”</i> da <i>“Il libro segreto”</i>.
Compito/prodotto	
<ul style="list-style-type: none"> ● Sviluppo di una breve riflessione sugli attuali stili alimentari delle società occidentali sviluppate, su quale valore può avere oggi la considerazione sul “peccato di gola”, anche per chi non segue una fede religiosa. 	

UDA TRASVERSALE: METODI, TESTI ED ESERCIZI DI SCRITTURA	
COMPETENZE LETTERARIE DI BASE –SCRITTURE PROFESSIONALI- SIMULAZIONI INVALSI	
PRODUZIONI SCRITTE PER L’ESAME DI STATO	
COMPETENZA INTERMEDIA G02 LIVELLO 4 QNQ	<p>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</p> <p>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</p> <p>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)</p>
ABILITA’	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare e interpretare testi letterari e non letterari • Individuare in prospettiva interculturale e/o interdisciplinare gli elementi di diversità, di identità di un’opera. • Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità • Cogliere differenze ed analogie tra poetiche autori ed opere, comprendendo rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie e/o culturali e le influenze dovute al contesto storico-sociale • Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi, in preparazione della prima prova dell’Esame di Stato
CONOSCENZE	<p>Conoscere gli strumenti per l’analisi interpretativa dei testi letterari di vario genere</p> <p>Conoscere le caratteristiche stilistiche metriche e retoriche di testi poetici e peculiarità narratologiche di testi narrativi</p>
TIPOLOGIA A CONTENUTI	<p>ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO</p> <p>Il testo narrativo. Le componenti del testo narrativo. Elementi di narratologia</p> <p>Il testo poetico. Definizione di poesia Il verso poetico. Strofe, schemi e rime. Figure di suono. Figure retoriche.</p> <p>Parafrasi: riassuntive, puntuali ed interpretative</p> <p>Esempi di analisi guidate ed individuali di testi narrativi e di testi poetici di autori operanti dall’unità di Italia ai nostri giorni</p>
TIPOLOGIA B CONTENUTI	<p>ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO</p> <p>Lettura di testi argomentativi. Costruzione di testi coerenti e coesi; esercitazioni per accrescere la capacità nell’uso dell’interpunzione e la padronanza di un bagaglio lessicale adeguato per uno studente del quarto anno</p> <p>Sperimentazione di tecniche di scrittura argomentativa</p>

ABILITÀ'	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
TIPOLOGIA C	<i>RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ</i>
ABILITÀ'	<ul style="list-style-type: none"> • Impiegare tecniche compositive per la produzione di testi espositivi – argomentativi • Approfondimento di tematiche di attualità
SIMULAZIONI PROVE INVALSI	
EVIDENZE	<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 nel testo, in presenza di molteplici informazioni fortemente concorrenti. • Individuare le informazioni richieste anche se presentate i, 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 '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.
SCRITTURA PROFESSIONALE	
ABILITÀ'	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicare con la terminologia tecnica specifica del settore di indirizzo • Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e a destinatari diversi anche in ambito professionale • Elaborare il curriculum vitae in formato europeo • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
CONTENUTI	Scrittura professionale Relazioni tecniche, ricette, menu. Curriculum vitae. Testi non continui
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 ad i vari contesti

ASSE CULTURALE	STORICO SOCIALE
INSEGNAMENTO	Storia
Docente:	SILVESTRI TIZIANA
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati	Domande alla storia, ed. Verde Vol. 5 Editrice La Scuola

UDA n. 1: L'Italia si affaccia al Novecento		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'asse culturale di riferimento G03: <i>(Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i>		
<ul style="list-style-type: none"> 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. 		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4		
<ul style="list-style-type: none"> Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE. COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE. COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA. 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> Le principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XX, in Italia, in Europa e nel mondo. Gli aspetti caratterizzanti la storia del '900, in particolare: industrializzazione; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche. Conoscere successi e sconfitte nella politica giolittiana. 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. Individuare le connessioni fra Belle époque, la scienza e l'economia e la tecnologia. Padroneggiare la terminologia storica. Formulare un giudizio critico sull'operato di Giolitti. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale. Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo. Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.

<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> Le radici sociali ed ideologiche del Novecento. <p>La società di massa.</p> <p>Il dibattito politico e culturale.</p> <p>L'antisemitismo alla fine dell'Ottocento.</p> <p>Suffragette e femministe.</p> <ul style="list-style-type: none"> Le grandi carte della storia: <i>Quali innovazioni tecnologiche si verificano tra Ottocento e Novecento?</i> Documenti: <i>Operai e capitalisti</i>. La <i>Belle Èpoque</i> e l'età giolittiana. <p>Le illusioni della <i>Belle Èpoque</i>.</p> <p>L'età giolittiana.</p> <p>Successi e sconfitte della politica giolittiana.</p> <ul style="list-style-type: none"> Storia settoriale: L'invenzione delle cucine regionali (dal file La storia è servita vol. 3 di Massimo Montanari).
--

<p>Compito/prodotto</p> <p>Scrivere la storia: Nell'età dell'imperialismo anche l'Italia voleva partecipare alla politica espansionistica europea mondiale, ricercando un prestigio internazionale e pensava di rispondere alle esigenze dei propri emigranti. Elabora un testo argomentativo in cui sia da cui emerga la posizione di Giolitti ed evidenzia le conseguenze che la sua decisione ha portato.</p> <p>Verifica: esposizione orale. Attività scritte/orali per sviluppare le competenze.</p>
--

UDA n. 2: L'Italia in guerra		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento G03: (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 		
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4</p> <ul style="list-style-type: none"> Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE. COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE. COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA. 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Conoscere le cause del conflitto: le tensioni europee e i sistemi di alleanze. Conoscere le fasi iniziali della guerra, il coinvolgimento italiano, la guerra di trincea e la guerra totale. Conoscere i termini: guerra di logoramento, Grande guerra, vittoria mutilata. Conoscere le dinamiche, politiche ed economiche della Prima guerra mondiale. Conoscere le fasi finali e le trattative di pace. Conoscere il nuovo assetto geopolitico europeo dopo il I conflitto. Conoscere le fasi del conflitto anche attraverso immagini e testimonianze. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. Padroneggiare la terminologia storica. Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. 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. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale. Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo -

		<p>politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.
<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La Prima guerra mondiale. <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Le grandi carte della storia: <i>Come si presentava la carta dell'Europa dopo la Prima guerra mondiale?</i> ● Documenti: <i>Piccoli testimoni di guerra.</i> ● Il Tema: <i>In che modo la fotografia documentò la prima guerra mondiale?</i> ● Storia settoriale: L'alimentazione in Italia e la svolta della Prima guerra mondiale; La cucina degli avanzi (e le polpette di Guerrini); «L'austro-ungarica offensiva culinario-mangiativa»; Emigrazione e integrazione dei modelli gastronomici. (dal file La storia è servita vol. 3 di Massimo Montanari). 		
<p>Compito/prodotto</p> <p>Dopo avere studiato le fasi e gli effetti della Grande guerra, gli studenti divisi in piccoli gruppi, dovranno ricercare in rete le immagini e le testimonianze più significative del conflitto, contestualizzando foto e/o dipinti, poster e/o manifesti, articoli di giornale ecc ... Il lavoro sarà presentato alla classe.</p> <p>Verifica: esposizione orale. Attività scritte/orali per sviluppare le competenze.</p>		

UDA n. 3: San Pietroburgo, dagli zar ai soviet		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento G03: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE. ● COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE. ● COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA. 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere le fasi della rivoluzione di ottobre, dalla caduta dello zar al ruolo di Lenin. ● Conoscere le rivoluzioni del 1917. ● Conoscere: le differenze fra menscevichi e bolscevichi; la NEP; i termini collettivizzazione, gulag; la politica di Stalin. ● Conoscere la guerra civile e la nascita e l'organizzazione dell'URSS. ● Conoscere le caratteristiche dei regimi totalitari. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. ● Padroneggiare la terminologia storica. ● Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. ● Individuare cause ed effetti degli eventi storici. ● Comprendere il cambiamento economico sociale e politico rappresentato dalla Rivoluzione russa nella società del '900. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. ● Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale.

		<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo - politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo. Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.
<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> La Rivoluzione russa e lo stalinismo. <p>L'impero russo. Le rivoluzioni del 1917. La nascita dell'URSS e la guerra civile. La nuova politica economica. L'affermazione di Stalin.</p> <ul style="list-style-type: none"> Storia e letteratura: <i>Vittime e carnefici del terrore staliniano.</i> Documenti: <i>La fotografia al servizio della propaganda.</i> 		
<p>Compito/prodotto</p> <p>Gli alunni dovranno ricostruire le tre rivoluzioni che si scatenarono in Russia dal 1905 al 1907 seguendo lo schema: Gennaio 1905 (Cause, protagonisti, luoghi, esiti). Febbraio 1917 (Cause, protagonisti, luoghi, esiti). Ottobre 1917 (Cause, protagonisti, luoghi, esiti). Verifica: esposizione orale. Attività scritte/orali per sviluppare le competenze.</p>		

UDA n. 4: Gli anni venti in Europa e negli Stati Uniti		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento G03: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 		
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4</p> <ul style="list-style-type: none"> Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE. COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE. COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA. 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <i>New Deal</i> di Roosevelt. Conoscere l'evento pandemico del 1918, i suoi effetti, la reazione dei governi e dell'opinione pubblica. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. Individuare cause ed effetti degli eventi storici. Organizzare le informazioni. Argomentare su conoscenze e concetti appresi usando il linguaggio specifico della disciplina. Attualizzare e correlare eventi pandemici del passato e del presente. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale.

		<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo - politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo. ● Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.
<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La crisi del dopo guerra in Europa. I problemi del dopoguerra. Il dopoguerra in Italia. Il biennio rosso in Italia. Il dopoguerra in Germania. La crisi postbellica nel mondo coloniale. ● La crisi del 1929. Gli "anni ruggenti" negli Stati Uniti. Il <i>Big Crash</i>. Il <i>New Deal</i>. Le ripercussioni della crisi in Europa. ● Le grandi carte della storia: <i>Quali insurrezioni scoppiarono in Europa tra il 1919 e il 1923? In quali paesi si affermarono le dittature negli anni Trenta?</i> ● Documenti: <i>La spagnola, i reduci e gli invalidi di guerra.</i> (collegamento con la pandemia); <i>Il New Deal.</i> 		
<p>Compito/prodotto Gli studenti elaboreranno un testo argomentativo in cui evidenziano le cause della Grande depressione e sottolineano gli elementi di novità assoluta rappresentati dal New Deal di Delano Roosevelt.</p> <p>SPUNTI</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Rifletti sul carattere speculativo e radicalmente liberista del capitalismo americano degli anni ruggenti. ● Rifletti sugli effetti sociali della crisi. <p>Verifica: esposizione orale. Attività scritte/orali per sviluppare le competenze.</p>		
UDA n. 5: Mussolini e Hitler: una relazione pericolosa		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento G03: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE. ● COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE. ● COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA. 		

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere la crisi economica e sociale postbellica. ● Conoscere il biennio rosso. ● Conoscere le tappe dell'ascesa politica di Mussolini. ● Conoscere gli aspetti del regime e l'organizzazione dello Stato fascista. ● Conoscere le vicende relative alla repubblica di Weimar. ● Conoscere l'avvento del nazismo e le tappe della sua ascesa al potere. ● Conoscere l'organizzazione dello Stato nazista e la propaganda. ● Conoscere la persecuzione ebraica. ● Conoscere l'alleanza con l'Italia fascista. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. ● Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. ● Individuare cause ed effetti degli eventi storici. ● Cogliere le analogie e differenze fra gli eventi, e individuarne i fondamentali percorsi causativi e di sviluppo che li hanno generati. ● Saper argomentare su conoscenze e concetti appresi usando il linguaggio specifico della disciplina. ● Organizzare le informazioni. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. ● Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale. ● Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo. ● Individuare nella storia del passato le possibili premesse di contemporaneità e dell'attualità.
<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il totalitarismo in Italia: il fascismo. L'affermazione del fascismo in Italia. Mussolini alla conquista del potere. L'Italia fascista. La politica economica del fascismo. La politica estera. L'Italia antifascista. ● Il nazismo e la crisi internazionale. L'avvento del nazismo. Il Terzo Reich. La persecuzione degli ebrei. La politica estera di Hitler. Verso la guerra. La guerra civile spagnola. Autoritarismo e nazionalismo in Asia. ● Documenti: <i>Fatto il fascismo occorre fare i fascisti; La giovinezza del duce. Vivere nel Terzo Reich; Parole e gesti di due dittatori.</i> ● Storia settoriale: L'ideologia dell'Italia rurale durante il fascismo. (dal file La storia è servita vol. 3 di Massimo Montanari). 		
<p>Compito/prodotto Gli studenti divisi in gruppo realizzeranno, dopo una ricerca in rete, un Power point sugli eventi che accaddero ne <i>La notte dei cristalli</i>, l'elaborato sarà accompagnato da immagini e didascalie. Verifica: esposizione orale. Attività scritte/orali per sviluppare le competenze.</p>		

UDA n. 6 : Dalla seconda guerra mondiale alla guerra fredda

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 antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali 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, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenze di cittadinanza:

- **COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE.**
- **COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE.**
- **COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA.**

Conoscenze:

- Conoscere i sistemi di alleanze e i motivi dell'entrata in guerra.
- Conoscere le fasi iniziali della guerra.
- Conoscere le vicende dell'allargamento del conflitto: i diversi fronti, le aree implicate e il coinvolgimento dei civili.
- Conoscere il piano nazista per la soluzione finale ebraica e la Shoah.
- Conoscere la caduta del fascismo in Italia e la Resistenza.
- Conoscere le fasi finali della guerra: le bombe atomiche sul Giappone e la fine del conflitto.
- Conoscere la contrapposizione fra le potenze vincitrici della guerra e la divisione in blocchi.
- Conoscere il piano Marshall e la divisione della Germania.
- Conoscere la NATO e il Patto di Varsavia.
- Conoscere la prima elaborazione di un progetto di unione europea.

Abilità:

- Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.
- Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali.
- Individuare cause ed effetti degli eventi storici.
- Cogliere le analogie e differenze fra gli eventi, e individuarne i fondamentali percorsi causativi e di sviluppo che li hanno generati.
- Saper argomentare su conoscenze e concetti appresi usando il linguaggio specifico della disciplina.
- Organizzare le informazioni.

Evidenze:

- Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico.
- Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale.
- Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo.
- Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.

Contenuti

- **La seconda guerra mondiale.**

1939-1940: la "guerra lampo".

1941: la guerra mondiale.

Il dominio nazista in Europa.

1942-1943: la svolta.

1944-1945: la vittoria degli Alleati.

<p>Dalla guerra totale ai progetti di pace. L'Italia fra il 1943 e il 1945.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le origini della guerra fredda. <p>Gli anni difficili del dopoguerra. La divisione del mondo. La grande competizione. La Comunità europea.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documenti: <i>10 giugno 1940 – Dichiarazione di guerra; I campi della morte; La bomba atomica su Hiroshima e Nagasaki; Il dramma dell'Istria a le foibe. Il processo di Norimberga.</i> <ul style="list-style-type: none"> • Storia settoriale: La Seconda guerra mondiale, la fame, i razionamenti. La zuppa dai nemici. Il sergente nella neve. L'Identità italiana. 200 suggerimenti per... questi tempi di Petronilla. La minestra di patate («se l'avete»). (dal file La storia è servita vol. 3 di Massimo Montanari).
<p>Compito/prodotto Ogni studente dovrà sviluppare un testo descrittivo e argomentativo sul periodo della Resistenza in Italia, sviluppando i seguenti punti: che cosa accade, cioè i fatti principali del periodo preso in esame; chi sono i protagonisti dei fatti trattati; dove si svolgono i fatti; quando si svolgono i fatti; perché si sono verificati i fatti; quale interpretazione si può dare di tale vicenda.</p> <p>Verifica: esposizione orale. Attività scritte/orali per sviluppare le competenze.</p>

UDA n. 7 : Lo scenario mondiale nel secondo Novecento		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento G03: (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 		
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE. • COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE. • COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA. 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le fasi della lotta delle colonie per l'indipendenza. • Conoscere la posizione dei Paesi non allineati. • Conoscere la decolonizzazione in Asia: India e Indocina. • Conoscere la decolonizzazione in Africa: il Maghreb e l'Africa subsahariana. • Conoscere la lotta del Sudafrica contro l'apartheid. • Conoscere gli Usa e la guerra del Vietnam. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. • Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. • Individuare cause ed effetti degli eventi storici. • Cogliere le analogie e differenze fra gli eventi, e individuarne i fondamentali percorsi causativi e di sviluppo che li hanno generati. • Saper argomentare su conoscenze e concetti appresi usando il linguaggio specifico della disciplina. • Organizzare le informazioni. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. • Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale. • Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e

		<p>culturali intervenute nel tempo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.
<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La decolonizzazione. Il processo di decolonizzazione. La decolonizzazione in Asia. La decolonizzazione nel Medio Oriente. La decolonizzazione nel Maghreb. La decolonizzazione nell'Africa nera. ● La distensione. La fase del disgelo. Mao e il destino della Cina. Gli Stati Uniti e la nuova frontiera. La guerra del Vietnam. Il "Sessantotto". I confini del Medio Oriente. Aree di tensione. Il precario equilibrio del terrore. ● Documenti: <i>Il trionfo dell'apartheid; La nascita di Israele.</i> 		
<p>Compito/prodotto Ogni studente dovrà preparare una scheda di approfondimento sui leader più celebri dell'indipendenza come Mandela o Gandhi o ancora Ho Chi Minh. Verifica: esposizione orale. Attività scritte/orali per sviluppare le competenze.</p>		

UDA n. 8 : In nome del popolo italiano: la prima Repubblica		
UDA ORDINARIA		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento G03: (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE. ● COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE. ● COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA. 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere gli elementi costitutivi della nascita della Repubblica italiana. ● Conoscere le principali persistenze e i processi di trasformazione del secolo XX, in Italia, in Europa e nel mondo. ● Conoscere le definizioni di miracolo economico. ● Conoscere i termini: anni di piombo, referendum, compromesso storico. ● Conoscere le agitazioni sociali, crisi del centrismo e nascita del centrosinistra. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. ● Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. ● Individuare cause ed effetti degli eventi storici. ● Cogliere e analizzare gli elementi costitutivi della nascita della Repubblica italiana e argomentare sugli elementi di continuità con il presente. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. ● Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale.

	<ul style="list-style-type: none"> • Saper argomentare su conoscenze e concetti appresi usando il linguaggio specifico della disciplina. • Organizzare le informazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo. • Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.
--	---	---

<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'Italia Repubblicana. L'urgenza della ricostruzione. Gli inizi della Repubblica. La lotta ideologica. La politica "centrista". Il "miracolo economico". Dal centro-sinistra all'"autunno caldo". Il terrorismo e la sua sconfitta. • La crisi della prima Repubblica. Gli anni Ottanta. L'Italia, una democrazia malata. Le trame segrete e la criminalità organizzata. 1992: la fine della prima Repubblica. Il difficile inizio della seconda Repubblica. • Documenti: <i>Le brigate rosse; Manifestazione contro Tangentopoli; A vent'anni da Tangentopoli; Com'è cambiata Cosa nostra?</i>

<p>Compito/prodotto Gli studenti dovranno elaborare una presentazione in cui evidenziano le sfide sociali e politiche a cui sono chiamate le classi dirigenti italiane prima e dopo la nascita della Repubblica.</p> <p>SPUNTI Riflettere sulle difficoltà economiche e sociali del paese. Riflettere sulle spinte al progresso sociale dei sindacati e sulla risposta dura in termini di ordine pubblico e rifletti invece sull'intervento statale in economia. Riflettere inoltre sulla spinta che porta al centrosinistra e le spinte che lo mettono in crisi.</p> <p>Verifica: esposizione orale. Attività scritte/orali per sviluppare le competenze.</p>
--

UDA n. 9 : Il mondo tra XX e XXI secolo
UDA ORDINARIA
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento G03: (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE. • COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE. • COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA.

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere lo scenario geopolitico dopo la fine dei blocchi. ● Conoscere la globalizzazione. ● Conoscere la crisi dell'URSS e le riforme di Gorbacëv. ● Conoscere la caduta del muro di Berlino e la riunificazione della Germania. ● Conoscere la protesta degli studenti in Cina. ● Conoscere le guerre civili nella ex Jugoslavia. ● Conoscere le principali persistenze e i processi di trasformazione del secolo XX e XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. ● Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. ● Individuare cause ed effetti degli eventi storici. ● Saper argomentare su conoscenze e concetti appresi usando il linguaggio specifico della disciplina. ● Organizzare le informazioni. ● Individuare le cause e gli effetti della globalizzazione nel mondo. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. ● Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale. ● Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo. ● Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.
---	--	--

Contenuti

- **L'economia dal dopoguerra alla globalizzazione.**

I "trent'anni gloriosi" nei Paesi occidentali (1945-1973).

La crisi petrolifera.

L'economia nel mondo socialista e nei "Paesi sottosviluppati".

La rivoluzione tecnologica.

La globalizzazione.

L'ambiente Mondo.

La sopravvivenza del pianeta.

- **Il crollo del comunismo e il nazionalismo.**

Il crollo del comunismo.

Il risorgere dei nazionalismi.

La tragedia della Jugoslavia.

La polveriera del Medio Oriente.

Israele e il mondo palestinese.

- **Il mondo, l'Europa e l'Italia di oggi.**

Il terrorismo islamico.

Dalle rivolte al radicalismo islamico.

L'epoca del disordine mondiale.

L'Unione Europea.

Un'Europa in crisi?

L'Italia da Tripolarismo al sovranismo.

- **Documenti:** "La rivoluzione digitale." – "Lettere dall'Iraq".

- **Storia settoriale:** Quali consumi alimentari nuovi caratterizzarono il XX secolo? (dal fascicolo Temi di storia dell'alimentazione e dell'ospitalità del testo Domande alla storia vol. 3).

Compito/prodotto

Gli studenti realizzano un Power Point sul massacro di Piazza Tienanmen nel giugno del 1989.

I ragazzi partendo dalle immagini trovate in rete, illustreranno e commenteranno gli eventi accaduti.

Il lavoro viene affidato a piccoli gruppi che poi lo presenteranno alla classe.

Verifica: esposizione orale. Attività scritte/orali per sviluppare le competenze.

UDA n. 10 : Il mondo tra XX e XXI secolo

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 antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali 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, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenze di cittadinanza:

- **COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE.**
- **COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE.**
- **COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA.**

Conoscenze:

- Conoscere lo scenario geopolitico dopo la fine dei blocchi.
- Conoscere la globalizzazione.
- Conoscere la crisi dell'URSS e le riforme di Gorbacëv.
- Conoscere la caduta del muro di Berlino e la riunificazione della Germania.
- Conoscere la protesta degli studenti in Cina.
- Conoscere le guerre civili nella ex Jugoslavia.
- Conoscere le principali persistenze e i processi di trasformazione del secolo XX e XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.

Abilità:

- Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.
- Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali.
- Individuare cause ed effetti degli eventi storici.
- Saper argomentare su conoscenze e concetti appresi usando il linguaggio specifico della disciplina.
- Organizzare le informazioni.
- Individuare le cause e gli effetti della globalizzazione nel mondo.

Evidenze:

- Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico.
- Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale.
- Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo.
- Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.

Contenuti

- **L'economia dal dopoguerra alla globalizzazione.**

I "trent'anni gloriosi" nei Paesi occidentali (1945-1973).

La crisi petrolifera.

L' economia nel mondo socialista e nei "Paesi sottosviluppati".

La rivoluzione tecnologica.

La globalizzazione.

L'ambiente Mondo.

La sopravvivenza del pianeta.

- **Il crollo del comunismo e il nazionalismo.**

<p>Il crollo del comunismo. Il risorgere dei nazionalismi. La tragedia della Jugoslavia. La polveriera del Medio Oriente. Israele e il mondo palestinese.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il mondo, l'Europa e l'Italia di oggi. <p>Il terrorismo islamico. Dalle rivolte al radicalismo islamico. L'epoca del disordine mondiale. L'Unione Europea. Un'Europa in crisi? L'Italia da Tripolarismo al sovranismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documenti: "La rivoluzione digitale." – "Lettere dall'Iraq". • Storia settoriale: Quali consumi alimentari nuovi caratterizzarono il XX secolo? (dal fascicolo Temi di storia dell'alimentazione e dell'ospitalità del testo Domande alla storia vol. 3).
<p>Compito/prodotto Gli studenti realizzano un Power Point sul massacro di Piazza Tienanmen nel giugno del 1989. I ragazzi partendo dalle immagini trovate in rete, illustreranno e commenteranno gli eventi accaduti. Il lavoro viene affidato a piccoli gruppi che poi lo presenteranno alla classe. Verifica: esposizione orale. Attività scritte/orali per sviluppare le competenze.</p>

ASSE CULTURALE	MATEMATICO
INSEGNAMENTO	MATEMATICA
Docente:	Rosalia Cannatelli
Libro di testo adottato	Colori della Matematica- ED. BIANCA. Per il secondo biennio degli istituti Alberghieri VOLA- 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 CAMPI APPLICATIVI	
Competenza Intermedia – Livello QNQ4	
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. - Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate. 	
Discipline concorrenti: DTA	

Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Classificazione delle funzioni • Campo di esistenza di una funzione • Segno di una funzione 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare un intervallo • Determinare il campo di esistenza di funzioni algebriche • Determinare gli intervalli positivi e negativi di una funzione 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare il probabile andamento di una funzione nel suo campo di esistenza
Contenuti Definizione di funzione. Classificazione delle funzioni. Ricerca del campo di esistenza di una funzione algebrica 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 QNQ4 <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. - Utilizzare concetti e modelli relative all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. - Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.
Discipline concorrenti: DTA

Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di intorno • Concetto di limite 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Calcolare i limiti di una funzione • Riconoscere le forme indeterminate 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Saper eseguire le operazioni sui limiti • Determinare e rappresentare sul piano cartesiano gli eventuali asintoti di una funzione
Contenuti Gli intorni di un punto. Approccio intuitivo al concetto di limite. Limite di una funzione in un punto. Limite destro e sinistro di una funzione. Limite di una funzione all'infinito. Operazioni sui limiti. Calcolo dei limiti e forme indeterminate ($+\infty - \infty$; $\frac{\infty}{\infty}$). 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 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 concetti e modelli relative all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
- Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.

Discipline concorrenti: DTA

Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di derivata ed il suo significato geometrico 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Calcolare la derivata di una funzione applicando la definizione. • Calcolare le derivate di somma, prodotto, quoziente. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Eseguire lo studio di una funzione e rappresentare il grafico nel piano cartesiano.
Contenuti 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:	Francesca Meligrana
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati	-Dispensa predisposta dall'insegnante - Risorse Web

UDA n. 1: Tenses revision; UDA n. 2: I've been abroad
UDA ORDINARIE
Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.): G 04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro G 05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro G 07: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete G 08: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza intermedia - livello QNQ 4 G 04 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. G 05 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

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

	<p>rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera ● Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. ● Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale ● Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete ● Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica ● Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale ● Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente ● Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento 	<p>professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità ● Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale ● Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web ● Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali
--	---	---

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	STORICO SOCIALE
INSEGNAMENTO	SCIENZE MOTORIE
Docente:	PROF.RE PIETRO CIRO GRILLO
Libro di testo adottato	TRAINING 4 LIFE CLIO 2019 MILANO, VOL. UNICO, SEI PAJNI P. – LAMBERTINI M.

UDA n. 1: APPROFONDIMENTO DEGLI SPORT DI SQUADRA

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'asse culturale di riferimento:

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

COMPETENZE INTERMEDIE

Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.

Discipline concorrenti: ITALIANO e STORIA

Competenze di cittadinanza:

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

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. 	<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. 2: APPROFONDIMENTO DEGLI SPORT INDIVIDUALI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'asse culturale di riferimento:

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

COMPETENZE INTERMEDIE

Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.

Discipline concorrenti: STORIA

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:	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 temporale 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:

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:

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

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

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:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

Contenuti: Il progetto di Dio. Il controprogetto dell'uomo. Antico popolo di Dio: gli ebrei. Nuovo popolo di Dio: la Chiesa. Il Concilio Vaticano II. **Compito di realtà:** Realizzazione asse del tempo con le principali tappe storiche della Chiesa.

UDA n. 2: LE GRANDI RELIGIONI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

GO3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture

demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

Discipline concorrenti: Storia, Scienze e Cultura dell'Alimentazione

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli elementi fondamentali delle grandi religioni nel mondo. • Conoscere le origini e lo sviluppo del Cristianesimo e delle altre religioni. 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere che nel mondo esistono diverse religioni, ognuna degna di rispetto. • Cogliere nelle diverse espressioni religiose valori umani ed universali. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Riferire atteggiamenti di rispetto e tolleranza verso culture e religioni diverse dalla propria.
Contenuti: Origini e caratteristiche salienti, anche dal punto di vista alimentare, delle tre grandi religioni monoteiste: Ebraismo, Islamismo e Cristianesimo. Il Buddismo e l'Induismo		
Compito di realtà: "insieme per la pace": simulazione di un convegno con ministri del culto di religioni diverse		

UDA n. 3: LA PERSONA UMANA

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti: Storia

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

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

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

AREA INDIRIZZO
DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

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

UDA n. 1: LA STRUTTURA DEL REPARTO

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.	
N.3-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	
Discipline concorrenti: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Diritto e Tecniche Amministrative	
Competenze di cittadinanza:	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 	
Conoscenze: Le basi del percorso del primo biennio Cenni su evoluzione storica. Il laboratorio di pasticceria, le attrezzature e gli utensili, le figure professionali.	Abilità: Identificare attrezzature e utensili di uso comune, riconoscere le diverse figure professionali. Sapersi inserire nel reparto secondo le regole di comportamento professionale.
Contenuti: Cenni storici. Il reparto. Tipologie, stili e servizi. Compito/prodotto Sapersi inserire nel reparto secondo le regole di comportamento professionale	

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

UDA ORDINARIA	
Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)	
Livello QNQ 4	
N.3-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	
Discipline concorrenti: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Diritto e Tecniche Amministrative, Scienze motorie.	

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

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

UDA n. 5: LAVORAZIONI PRELIMINARI E TECNICHE DI COTTURA

UDA ORDINARIA

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

Livello QNQ 4

N.3-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
N.4-Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Discipline concorrenti:

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Contenuti: Le lavorazioni preliminari. I metodi di cottura

Compito/prodotto

Eseguire correttamente le lavorazioni preliminari. Conoscere e saper applicare correttamente i sistemi di cottura

UDA n. 6: LE PASTE, LE CREME DI BASE E LE PREPARAZIONI COMPLEMENTARI

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.

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

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

Discipline concorrenti:

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

Le basi e le tecniche fondamentali di pasticceria
Impasti, creme, salse e preparazioni complementari

Abilità:

Realizzare impasti creme e salse di base
Saper eseguire le principali preparazioni complementari

Contenuti: Paste e impasti di base. Creme e preparazioni complementari

Compito/prodotto

Utilizzare correttamente le attrezzature ed eseguire i corretti passaggi nella preparazione di impasti di base e creme

UDA n. 7: I DESSERT

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

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

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

Discipline concorrenti:

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Preparazioni di base di pasticceria e panificazione classica regionale

Abilità:

Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione e Presentazione di prodotti dolciari e di panificazione.

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

Contenuti Pasticceria classica. Entremetes. Paste lievitate e preparazioni di panetteria

Compito/prodotto

Utilizzare le tecniche di base della panificazione per preparare vari panificati. Realizzare i principali dessert utilizzando tecniche adeguate

UDA n. 8: LE DECORAZIONI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

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

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

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

Discipline concorrenti:

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

Competenze di cittadinanza:

- *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:

Prodotti, attrezzature e tecniche di base per effettuare decorazioni di pasticceria.

Abilità:

Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione Presentazione di prodotti dolciari.

Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni

Contenuti: Le decorazioni per i diversi stili di pasticceria. Le decorazioni in zucchero. Le decorazioni in cioccolato. Il cake design
Compito/prodotto Utilizzare le tecniche di base della decorazione dei prodotti dolciari. Realizzare semplici decorazioni utilizzando tecniche adeguate

UDA n. 9: LA PASTICCERIA NAZIONALE

UDA ORDINARIA (disciplinare)	
Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4 N.1-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. N.2-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. N.5- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	
Discipline concorrenti: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Storia, Matematica	
Competenze di cittadinanza: <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: strumenti di pubblicità e comunicazione. Certificazioni di qualità dei prodotti alimentari. Principali produzioni agroalimentari e i dolci tipici delle regioni italiane	Abilità: Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione di diversi impasti per lievitati, paste fritte, e dolci al cucchiaio.
Contenuti: I prodotti agroalimentari di qualità, i marchi di qualità europei. La pasticceria regionale	
Compito/prodotto Saper realizzare e presentare alcuni dessert di pasticceria regionale.	

UDA n. 10: LA PASTICCERIA INTERNAZIONALE

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. N.2-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. N.5- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	

Discipline concorrenti: Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingue Straniere, Storia, Matematica	
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 	
Conoscenze: Riconoscere le caratteristiche dei prodotti di pasticceria di qualità. Conoscere le preparazioni tipiche di pasticceria di alcuni paesi	Abilità: predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità e alla tipicità. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni.
Contenuti: La pasticceria Europea. La pasticceria extraeuropea	
Compito/prodotto Saper realizzare alcuni dessert di pasticceria internazionale.	

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

UDA n. 1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

UDA ORDINARIA
Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Livello QNQ 4 N°2 – Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. N°3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 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: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza imprenditoriale</i> • <i>Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i>

Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP • Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente 	Abilità: <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 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza e salute sul posto di lavoro • Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti
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

Competenze dell'area d'Indirizzo: (*Allegato 2G - 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: <ul style="list-style-type: none"> • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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

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

Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4

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

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

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

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

Discipline concorrenti:

Laboratorio di pasticceria

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

- 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

Abilità:

- 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.

Evidenze:

- 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

Contenuti:

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari. Prescrizioni alimentari e religiose. L'alimentazione nella ristorazione collettiva.

Compito di realtà: La mensa della Caritas. Prodotto in PowerPoint

UDA n. 4: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4

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

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

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

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

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

ASSE CULTURALE	ASSE DEI LINGUAGGI
INSEGNAMENTO	LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
Docente:	Francesca Ascoli
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati	Et comme dessert? Daniela Bartone- Paola Bovero Loescher Editore

UDA n. 1: Le monde de la restauration
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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

- Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale
- Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale
- Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi.
- Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale
- Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità
- Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale
- Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web
- Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali
- Effettuare comunicazioni professionali adeguate in diversi contesti operativi
- Assistere il cliente nella fruizione dei

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

Contenuti:

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

Révision de grammaire et activités d'entretien

Choix de recettes

UDA n. 2: Du salé et du sucré

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

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

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

G 07: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e

agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

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

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

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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction • Fidelizzazione della clientela con bisogni specifici • Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici. • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali • Mercato enogastronomico e sue tendenze 	<p>interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica • Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
--	---	---

Contenuti:

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

Révision de grammaire et activités d'entretien

Choix de recettes

UDA n. 3: Bien être et qualité

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

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

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

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

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

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

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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

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

Contenuti:

- La pyramide alimentaire
- Les maladies les plus communes
- La diète méditerranéenne
- Les nouvelles tendances de la pâtisserie

Révision de grammaire et activités d'entretien**Choix de recettes****UDA n. 4: Itinéraires gastronomiques****Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):**

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

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

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

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

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

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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

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

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

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

- La Liguria
- Le Piémont
- La Vallée d'Aoste
- La Calabrie
- Les fromages AOC français et les fromages DOP italiens
- La Bretagne
- La Normandie

Révision de grammaire et activités d'entretien

Choix de recettes

ASSE CULTURALE	Asse dei linguaggi
INSEGNAMENTO	Inglese tecnico
Docente:	Francesca Meligrana
Libro di testo adottato e altri strumenti utilizzati	- BAKE IT: English For Pastry Cooks And Bakers, Giovanna Melchiorri - Loescher Editore - Risorse Web

UDA n. 1: Careers

UDA ORDINARIA

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

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

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

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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

Discipline concorrenti: Lingua e Lett. Italiana; Lingua Francese

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

	<ul style="list-style-type: none"> ● Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● Utilizzare 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 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):</p>
<p>G 04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p>
<p>G 05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p>
<p>Competenza intermedia – Quinto anno</p>
<p>G 04 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p>
<p>G 05 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p>
<p>Discipline concorrenti: Lab. Serv. Enog – Arte Bianca e Pasticceria</p>
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Competenza multilinguistica</i> ● <i>Competenza digitale</i> ● <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> ● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i>

<p>Conoscenze:</p> <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 	<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 	<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
---	---	--

Contenuti:

- Food contamination
- Food poisoning
- HACCP in catering
- The seven principles of HACCP
- Hygienic practices

UDA n. 3: On the Healthy Side**UDA ORDINARIA****Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):**

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

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

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

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

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

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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

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

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

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

Discipline concorrenti: Lab. Serv. Enog – sett. Arte Bianca e Pasticceria; 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 ● Conoscere: <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale - Fonti dell'informazione e della documentazione - Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail) ● Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni ● Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici ● Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera ● Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction ● Fidelizzazione della clientela con bisogni specifici ● Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici. ● Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali ● Mercato enogastronomico e sue tendenze 	<p>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 	<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 ● Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale ● Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web
---	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. ● Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. ● Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale ● Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete ● Utilizzare applicazioni di scrittura e grafica ● Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale ● 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 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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
--	--	--

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. Arte Bianca e Pasticceria; Sc. e Cult. dell'Alim.

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

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

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

<ul style="list-style-type: none"> ● 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 	<ul style="list-style-type: none"> ● Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza ● Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● 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>tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi ● Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale ● Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità ● Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Italian style and cross cultural food ● Italian food heritage & quality certification ● Italian gastronomy tour: North-Centre, the South and Islands ● Cultures compared: British meals ● Recipes 		

ASSE CULTURALE	SCIENTIFICO- TECNOLOGICO
INSEGNAMENTO	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA
Docente:	Maria S. Pisera'
Libro di testo adottato	Tecniche di sala-bar e vendita, Alma - Plan

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

UDA n. 2: Il vino in Italia e in Europa

UDA ORDINARIA:

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

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

Competenza Intermedia – Quinto anno--Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti:

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E
VENDITA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

Contenuti:

La legislazione vitivinicola, i vini DOP e IGP, La produzione vitivinicola nelle varie regioni italiane i vini passiti e i vini speciali, Il metodo classico, il metodo Charmat (o Martinotti).

Compito di realtà:

Progettare e strutturare le carte dei vini

UDA n. 3: Analisi sensoriale e degustazione

UDA ORDINARIA:

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 vendita in un'ottica e di qualità della cultura dell'innovazione.

Competenza Intermedia – Quinto anno -Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti:

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

- Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio
- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa
- Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi

Abilità:

- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi
- Identificare qualitativamente e quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato
- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti

Evidenze:

- Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa
- Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi

Contenuti:

Quali sono i componenti del vino, Come prepararsi alla degustazione, Come eseguire la degustazione, Cosa valuta l'esame visivo, olfattivo e gustativo, Come abbinare cibo e vino.

Compito di realtà:

Proporre un corretto abbinamento cibo-vino, Eseguire analisi sensoriali del vino.

UDA n. 4: Eventi speciali Il catering e il banqueting

UDA ORDINARIA:

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

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.

Competenza Intermedia – Quinto anno -Livello QNQ

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle

tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Discipline concorrenti:

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.
- Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.

Abilità:

- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.
- Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.
- Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.
- Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.

Evidenze:

- Organizzare eventi atti a valorizzare le tradizioni agro- alimentari e culturali del Made in Italy.
- Progettare eventi enogastronomici e culturali finalizzati a valorizzare le tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali e con tecnologie digitali, per la promozione del Made in Italy.

Contenuti:

Che cos'è il catering, Che cosa prevede il contratto di catering, Catering aziendale e catering a domicilio, Come avviene il trasporto dei pasti, Che cos'è il banqueting, banqueting congressuale e aziendale, Come si sceglie la location, Che cosa prevede il contratto di banqueting, scheda evento, come va organizzato il servizio di sala, disposizione dei tavoli.

Compito di realtà:

Pianificazione e organizzazione di un evento cerimoniale.

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.

<p>Competenze intermedie – Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. 		
<p>Discipline concorrenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio Enogastronomia Arte Bianca e Pasticceria; Laboratorio Enogastronomia Bar, Sala e Vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione. 		
<p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza di cittadinanza</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. • Strategie di comunicazione del prodotto. • Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. • Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.). • Principi di fidelizzazione del cliente. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. • Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. • Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 contesti operativi.
<p>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).</p>		
<p>Compito di realtà: Pianificazione delle strategie di marketing per lanciare un progetto imprenditoriale.</p>		

UDA n. 3: La legislazione turistica

UDA ORDINARIA

Competenze dell'area d'Indirizzo (Allegato2G - 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 imprenditoriali*

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

Contenuti:

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.

Compito di realtà: Analisi di casi aziendali "Il cliente contesta il conto per difetti di conformità"

UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRATEGICA

La classe V sezione G ha svolto da ottobre a maggio l'UDA strategica: "LA MIA PASTICCERIA ECOSOSTENIBILE".

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

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Utenti destinatari	Alunni classe VC - arte bianca e pasticceria
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. Redazione di un menu buffet di dolci nell'ottica di uno sviluppo ecosostenibile. Gli eco cocktail</p> <p>Fase 7 – Il Budget delle imprese ristorative. Gli elementi del business plan il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico</p> <p>Fase 8 – Selezione, elaborazione e stesura del lavoro</p> <p>Fase 9 – Creazione presentazione multimediale</p> <p>Fase 10 – Realizzazione di una sintesi del Progetto in lingua francese e in lingua inglese</p> <p>Fase 11 – Revisione e valutazione condivisa del lavoro svolto</p> <p>Fase 12 – Consegna del completo progetto imprenditoriale al C.d.C. Valutazione finale.</p>
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 Arte Bianca e pasticceria</p> <p>Docente di Scienze e Cultura dell'alimentazione</p> <p>Docente di DTA</p> <p>Docente di Matematica</p> <p>Docente di Inglese</p> <p>Docente di Francese</p>
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

L'U.d.A. sarà valutata sia in itinere, attraverso una valutazione del processo, mediante griglie collegate alle competenze di riferimento, che in fase finale, come valutazione del prodotto realizzato. La valutazione dell'U.d.A. consiste, quindi, nell'osservazione e registrazione del processo di sviluppo formativo degli allievi sulla scorta non solo dei risultati d'apprendimento, ma anche di altri fattori quali impegno, interesse, partecipazione, responsabilità, autonomia, cooperazione.

Gli strumenti di valutazione adottati sono:

- griglie di valutazione del processo
- griglie di valutazione del prodotto;

rubriche di valutazione dello studente nelle attività di gruppo.

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

- 1ª nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2ª 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.
- 3ª nota:** l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo Uda: LA MIA PASTICCERIA ECOSOSTENIBILE

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

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

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

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

Le modalità di lavoro saranno le seguenti:

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

Quali prodotti

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

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

Questo lavoro è utile per:

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

Tempi

Primo e secondo quadrimestre

Criteria di valutazione del prodotto e dei processi:

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

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

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

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

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: La mia pasticceria ecosostenibile

Coordinatore: prof.ssa di Italiano e Storia

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

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

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

Ottobre-Maggio

FASI	ATTIVITÀ	STRUMENTI	ESITI	TEMPI	EVIDENZE VALUTATIVE	STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE
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 (past)	Lezione guidata	Approccio al concetto sostenibilità ambientale		Interesse e partecipazione	Valutazione Attività di gruppo
	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Certificazioni di	Lezione guidata	Comprensione dei prodotti ecosostenibili		Distinguere le materie prime ecosostenibili Competenza 4	Griglia

3	qualità. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP (SCA)		Determinazione di CCP con l'albero delle decisioni		Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti Competenza 3	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 (MAT)	Lezione guidata LIM	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando		Modelli matematici per risolvere problemi Competenza 12 (All. 1)	Griglia valutazione del processo

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

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

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

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

RUBRICA VALUTATIVA DEL PROCESSO

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

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

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

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

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

RUBRICA VALUTATIVA DEL PRODOTTO

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

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

	2	Il prodotto presenta una funzionalità minima
	3	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena
	4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità

AUTOVALUTAZIONE

SCHEDA DI RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

Descrivi il percorso generale dell'attività.

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

Indica cosa hai fatto bene.

Indica cosa avresti potuto fare meglio.

Cosa ti ha impedito di svolgere adeguatamente il compito?

Quale obiettivo vorresti conseguire con il prossimo lavoro?

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

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

ALUNNO/A _____

presenze _____

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

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 coordinatori di classe 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 dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.	b) Costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare,	b) Conoscenza delle insidie e dei rischi sul web

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA

<p>Fase di applicazione (attività)</p>	<p>Fase 1 - Presentazione dell'UDA Fase 2- Nascita della Costituzione Italiana e principi fondamentali.</p> <p>Fase 3- Ricerche e approfondimenti utilizzando anche le tecnologie digitali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diritti e doveri dei cittadini. Norme sociali e norme giuridiche; • La Costituzione, struttura e principi fondamentali; • Gli eroi e le vittime della mafia. <p>Fase4- Realizzazione di una presentazione multimediale sui temi trattati, inserendo, eventualmente, esperienze personali.</p> <p>Fase5- Presentazione del prodotto realizzato</p>
<p>Metodologia</p>	<p>Lezione multimediale - Cooperative learning – Ricerca sul Web e produzione materiale.</p>
<p>Risorse umane (indicare insegnamenti coinvolti)</p>	<p>DTA (ore 7), Storia (ore 3), Italiano (ore 5)</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

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

		adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.			
Primo soccorso	Sicurezza e salute	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.	Riconoscere situazioni di pericolo; Saper individuare la gravità di un trauma; Saper intervenire; Conoscere il funzionamento di un defibrillatore.	Acquisire le conoscenze basilari dei principali traumi: Urgenze ed emergenze; Ferite, distorsioni, contusioni; Emorragie; Epistassi; Infortuni muscolari; Tendiniti e tendinopatie; Perdita dei sensi; Fratture ossee.	Scienze motorie 2 ore
I dieci comandamenti dei doveri fondamentali dell'uomo.	Costituzione, diritto, legalità e solidarietà	Non solo regole comportamentali ma uno stile di vita.	Vivere il comandamento non come norma restrittiva. Viverlo nella libertà.	I contenuti dei comandamenti come indicatori di vita.	Religione Cattolica 3 ore
Tutela del patrimonio gastro-alimentare calabrese e sostenibilità.	Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio del territorio.				Laboratorio servizi enogastronomici-Pasticceria 5 ore
UK Institutions	Costituzione, diritto, legalità e solidarietà	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.	Individuare ruolo e funzioni degli organi istituzionali Riconoscere le differenze e stabilire relazioni tra le forme di governo nazionale e quelle internazionali	Il sistema di governo del Regno Unito e le sue funzioni	Lingua inglese 3 ore

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2022/23

UDA RELATIVA AL QUARTO ANNO

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Denominazione	Donarsi agli altri
Compito – prodotto	Realizzazione di una presentazione multimediale
Competenze	<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"
Utenti destinatari	Classe IV Sez. G
Tempi (periodo e monte ore complessivo)	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>Fase5- 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

ARGOMENTO	Nuclei concettuali	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
INTERNET SAFETY	Cittadinanza digitale	Obiettivo 4 - Agenda 2030: - Fornire un'educazione di qualità, equa e inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti. -Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali; -Essere consapevoli di come le tecnologie digitali possono influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale, con particolare attenzione ai comportamenti riconducibili al bullismo e al cyberbullismo -Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. -Leggere, comprendere testi scritti relativi all'argomento di studio. Produrre testi in relazione ai differenti scopi comunicativi.	Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche.	Aspetti grammaticali e comunicativi di base, incluse le strutture più frequenti da utilizzare nel mondo lavorativo.	Lingua Inglese 4 ore
CONSUMATORE 4.0	Sviluppo Sostenibile Agenda 2030	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Saper riconoscere, capire ed esporre le finalità dell'Agenda 2030. Praticare nel proprio quotidiano gesti rivolti allo sviluppo sostenibile.	Il consumo e la produzione responsabili.	Scienza e Cultura dell'Alimentazione 4 ore
SOSTENIBILITA' E DIRITTO ALL'UGUAGLIANZA	Sviluppo Sostenibile	Obiettivo 4 - Agenda 2030: Fornire un'educazione di qualità, equa e inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti.	Riconoscere i comportamenti dannosi per l'ambiente, la società e i diritti umani e individuare scelte coerenti con gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Conoscere gli elementi che stanno alla base dello sviluppo sostenibile quali il commercio solidale, lo sviluppo dell'economia locale e l'attenzione alle fasce più deboli.	Pasticceria 4 ore
EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA	I principi fondamentali dei diritti dell'uomo e del cittadino.	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.	Prendere coscienza dei propri valori e di quelli degli altri. Acquisire l'abilità necessaria per lo scambio e la collaborazione all'interno di gruppi eterogenei.	Conoscere alcuni principi fondamentali dei diritti dell'uomo e del cittadino.	Francese 4 ore
LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI L'ACQUA A TAVOLA	Sviluppo Sostenibile	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	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.	Criteri di scelta delle materie prime/prodotti servizi/certificazioni, stagionalità, eco-sostenibilità.	Sala e Vendita 2 ore

EDUCAZIONE CIVICA

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

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

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

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

UDA (15 ore) primo quadrimestre

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Denominazione	CITTADINI D'ITALIA, CITTADINI D'EUROPA
Compito – prodotto	Il prodotto che rende evidente le competenze è rappresentato da un PPT realizzato anche con foto storiche, immagini, di simboli legate alla Costituzione Italiana e all'Unione Europea.
Competenze	-Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. -Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali fondamentali del diritto che la regolano.
Competenze chiave europee:	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza multilinguistica</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 	
Abilità	Conoscenze
Comprendere il contesto storico che ha portato alla nascita della Costituzione. Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino. Riconoscere l'importanza e il valore dell'Unione Europea. Comprendere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Contesto storico in cui nasce la Costituzione Italiana. Struttura della Costituzione Italiana. Gli organi dello Stato e il diritto di voto L'Unione Europea: nascita ed evoluzione Il Parlamento Europeo Essere Cittadini europei nel 2022 Storia dell'integrazione europea L'Union Européenne. Les Institutions de l'UE L'Espace Schengen The main institutions of The EU L'Organizzazione delle Nazioni Unite Organizzazioni governative e non governative
Utenti destinatari	Classe V G
Tempi (periodo e monte ore complessivo)	Primo quadrimestre ore 15
UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	

Fase di applicazione (attività)	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 (L. Inglese) 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	Lezione frontale e partecipata Ricerca sul web e produzione di materiali Lavoro individuale di ricerca a casa e in classe (anche virtuale) Cooperative learning
Risorse umane	Storia 5, DTA 2, Lingua inglese 3, Lingua francese 3, Lingua e letteratura italiana 2
Valutazione	La valutazione sommativa periodica e finale, la cui rubrica è allegata al PTOF, riguarderà il raggiungimento: - Degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina secondo quanto indicato nel 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.

SECONDO quadrimestre: saranno trattati i seguenti argomenti:

ARGOMENTO	Nuclei concettuali	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
Comunicare la qualità: il packaging	Sviluppo Sostenibile Agenda 2030	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	<p>Saper riconoscere, capire ed esporre le finalità dell'Agenda 2030</p> <p>Praticare nel proprio quotidiano gesti rivolti allo sviluppo sostenibile</p>	Il consumo e la produzione responsabili	Sc. Cultura Alim. 4 h
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.	<p>Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali.</p> <p>Argomentare attraverso diversi sistemi di comunicazione.</p>	Conoscenza e utilizzo degli strumenti tecnologici con un corretto tipo di approccio agli stessi.	Matematica 3 h
Il primo soccorso	Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	Utilizzare le norme di primo soccorso, assumere comportamenti responsabili ai fini della sicurezza e al mantenimento della salute dinamica	Cooperare in équipe utilizzando e valorizzando le propensioni e le attitudini individuali; Assumere comportamenti funzionali alla	i principi di prevenzione della sicurezza	Scienze motorie 3 h

			sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti;		
I marchi di qualità.	Sviluppo e sostenibilità	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo e migliorarlo assumendo il principio di responsabilità.	I marchi di qualità.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo e migliorarlo assumendo il principio di responsabilità.	Laboratorio Arte bianca e pasticceria 4 h
L'etichettatura del vino. Gli effetti dell'alcol sull'organismo		Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	Saper acquisire consapevolezza dei valori degli strumenti predisposti dallo Stato, Regione, Comune per la tutela della salute e del benessere sociale.	Conoscere gli strumenti per garantire uno stile di vita sano.	Laboratorio di Sala e Vendita 2 h
I Dieci comandamenti: doveri fondamentali dell'uomo	L'amore per il prossimo	Non solo regole comportamentali ma uno stile di vita	Vivere il comandamento non come norma restrittiva, ma come guida nell'essere uomo libero.	I Comandamenti come indicatori sulla strada della vita	Religione cattolica 2 h

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

LIVELLO	VOTO	DESCRITTORI LIVELLO RAGGIUNTO
	10	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito ottime conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, con buona pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti nuovi.</p> <p>Competenze: L'alunno adotta sempre, nelle condotte quotidiane, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. L'alunno si attiene scrupolosamente al Regolamento di istituto, invitando i compagni a dividerlo.</p>
	9	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito solide conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, con buona pertinenza e completezza, apportando contributi personali e originali.</p> <p>Competenze: Adotta regolarmente, nelle condotte quotidiane, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. L'alunno si attiene scrupolosamente al Regolamento di istituto.</p>
<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>

Arte Bianca e Pasticceria

Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno

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

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

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

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

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

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

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

COMPETENZE ACQUISITE NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

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

RELAZIONE FINALE PCTO

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

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

Durante le attività di PCTO nelle Aziende sono state individuate delle figure professionali (tutor aziendali) che hanno seguito e supportato gli allievi durante la fase pratica e con le quali il tutor scolastico è rimasto in contatto per pianificare insieme il periodo e le attività che gli allievi sono stati chiamati ad assolvere.

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

Il Tutor scolastico
Curello Gregorio

INIZIATIVE COMPLEMENTARI E/O INTEGRATIVE

TIPO DI ESPERIENZA	DESCRIZIONE	SEDE	STUDENTI PARTECIPANTI
Manifestazioni culturali	Film: "C'è ancora domani"	Cinema Moderno	Quattro alunni
	Film in lingua inglese: "Willi Wonka"	Cinema "The Space" Lamezia T.	Quattro alunni
	"Giornata della memoria"	Biblioteca Comunale	Cinque alunni
	Giornata mondiale contro la violenza sulle donne		Tutta la classe
Seminari	Incontro Ispettorato del lavoro	Aula Magna	Tutta la classe
	Incontro con ANPAL	Aula Magna	Tutta la classe
	Incontro con l'Unione Ciechi, "Mondi che si incontrano"	Aula Magna	Tutta la classe
	Incontro con ADMO	Aula Magna	Tutta la classe
Progetti	Progetto "Martina LIONS", educazione alla prevenzione di tumori	Aula Magna	Tutta la classe
	Progetto "INCROCI", educazione alla legalità	Aula Magna	Tutta la classe

Corsi	Corso di intaglio	In sede	Due alunni
	Corso sulla panificazione	In sede	Tre alunni
	Cucina flambè	In sede	Due alunni
Concorso	Concorso: "Marciandò"	In sede	Quattro alunni
Orientamento	Masterclass 1 Ho.Re.Ca	Aula Magna	Tutta la classe
	Masterclass 2 Ho.Re.Ca	Aula Magna	Tutta la classe
	Intercultura	Aula Magna	Tutta la classe
	Masterclass 3 Ho.Re.Ca	Aula Magna	Tutta la classe
	Realtà 3 D	Aula Magna	Due alunni
	Progetto Europeo Erasmus	Aula magna	Tutta la classe
	Orienta Calabria CS ASTER	Aula Magna	Due alunni
	Open Day – Sirius Management System	Aula Magna	Tutta la classe
	Manifestazione GAL	Aula Magna	Tutta la classe
Orientamento ITS	Aula Magna	Tutta la classe	

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

PROVE INVALSI

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

Lingua Inglese 7 marzo 2024

Lingua e Letteratura italiana 8 marzo 2024

Matematica 21 marzo 2024

ATTIVITÀ PROPEDEUTICHE ALL'ESAME DI STATO

I docenti del Consiglio di classe hanno fornito le necessarie indicazioni agli alunni, riguardo le prove d'esame, come indicato dagli artt. 17, 19, 20 e 22 dell'OM 55 del 22/03/2024 che prevedono:

- a) **Prima prova scritta:** che accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. Le tracce sono elaborate, dal Ministero dell'Istruzione, nel rispetto del quadro di riferimento al DM n. 1095 del 21 novembre 2019.
- b) **Seconda prova scritta:** per l'anno scolastico 2023/24 la prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:
 - la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
 - il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

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

svolta dai candidati.

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

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

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

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

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

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

SIMULAZIONE PRIMA PROVA

SIMULAZIONI PROVE ESAME DI STATO E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

SOMMINISTRATE DURANTE L'A.S. 2023/2024 ALLA CLASSE V SEZ. G

PRIMA PROVA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

TIPOLOGIA A

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Gabriele d'Annunzio *La sabbia del tempo*

(da *Alcyone, Madrigali dell'Estate*)

Come¹ scorrea la calda sabbia lieve per entro il cavo della mano in ozio, il cor senti che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse² 5 per l'appressar dell'umido³ equinozio

che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano era⁴, clessidra il cor mio palpitante, l'ombra crescente d'ogni stelo vano⁵

10 quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁶.

1. **Come:** *mentre*.
2. **il cor m'assalse:** *assalì il mio cuore*.
3. **umido:** perché prelude alle piogge autunnali.
4. **urna ... era:** la mano del poeta è come un'urna, un vaso funerario che contiene le ceneri di un defunto.

5. **vano:** *esile*.

6. **tacito quadrante:** il quadrante solare, o meridiana, è silenzioso (**tacito**) perché segnala lo scorrere del tempo senza rumorosi meccanismi.

Comprensione e analisi

1. Sintetizza la situazione rappresentata nella poesia.
2. Analizza il titolo sia dal punto di vista formale sia da quello del significato. A quale immagine concreta rimanda la sabbia? A quale corrispondenza simbolica rimanda l'associazione di tale parola con il tempo?
3. Su quale motivo è focalizzata la prima terzina? E su quale la seconda? Come si collegano tra loro queste prime due strofe?
4. Analizza il lessico e rileva le aree semantiche dominanti; riconosci il valore che hanno queste scelte linguistiche rispetto al significato della poesia.

5. La poesia dannunziana, in particolar modo quella di *Alcyone*, è caratterizzata da una forte musicalità, ottenuta attraverso scelte linguistiche e stilistiche: rileva queste caratteristiche nel testo in esame e gli effetti che producono nella sua ricezione da parte del lettore.

Interpretazione

Elabora una tua interpretazione del testo proposto che sviluppi un discorso coerente e organizzato attorno alla tematica qui dominante – lo scorrere inesorabile del tempo – e che collochi tale tema nel quadro della produzione letteraria dannunziana e di quella coeva.

TIPOLOGIA B

Le illusioni della cucina “salutista”

Il chimico Dario Bressanini, docente universitario e divulgatore, cura un fortunato blog dal titolo Scienza in cucina nel quale illustra gli aspetti scientifici connessi a tecniche di preparazione e cottura, cibi e alimentazione. In questo brano affronta il tema delle alternative allo zucchero in un'ottica più “salutista”.

Avete notato che ormai al supermercato è più facile trovare biscotti e frollini “senza qualcosa” che confezioni che mettano in bella vista che cosa contengono?

Gli ingredienti classici sono la farina di frumento, lo zucchero, il burro e le uova, con qualche ingrediente extra per caratterizzare il sapore, ma sempre più spesso il marketing sfrutta la diffidenza di una parte del pubblico verso questi ingredienti per proporre versioni che sono percepite come “più salutari” o

“dietetiche”, anche se non è detto che lo siano veramente. Sostituire completamente questi ingredienti lasciando inalterate le proprietà organolettiche è però quasi impossibile.

Se burro e uova si possono parzialmente sostituire con altri grassi e altre sostanze leganti, a discapito spesso del sapore, l'ingrediente più difficile da rimpiazzare è sicuramente lo zucchero. Il saccarosio – il suo nome chimico – svolge principalmente la funzione di dolcificare. Ma una proprietà altrettanto importante in pasticceria è quella di conferire la struttura desiderata ai prodotti da forno, una volta evaporata parzialmente o totalmente l'acqua. Il saccarosio cristallizzato infatti agisce da sostegno al resto degli ingredienti [...].

Aggiunto in un impasto poi lo zucchero riduce la formazione del glutine. Ecco perché è così importante la quantità di zucchero aggiunto all'impasto di un frollino: questo deve essere friabile, legato debolmente dalle proteine dell'uovo e con poco glutine. Riducendo troppo lo zucchero in una pasta frolla si ottiene quindi un prodotto più duro. Questo è il motivo principale per cui non è possibile sostituire completamente lo zucchero con i vari dolcificanti non calorici disponibili sul mercato: dall'aspartame, all'estratto di Stevia, alla saccarina. Queste sostanze hanno un potere dolcificante centinaia o addirittura migliaia di volte superiore a quello del saccarosio e quindi sarebbero buone opzioni per ridurre le calorie di un biscotto. Purtroppo però usate da sole non sono in grado di svolgere la funzione strutturale che ha lo zucchero. [...]

Date le difficoltà di sostituzione, un artificio che a volte vedo impiegato è quello di utilizzare comunque degli zuccheri ma di fornirli in una forma diversa, in modo che non compaiano esplicitamente nella lista degli ingredienti. Molto sfruttati sono per esempio il succo di mela concentrato o il succo d'uva concentrato. Usati principalmente nella preparazione di confetture e marmellate, contenendo grandi quantità di zuccheri, principalmente glucosio e fruttosio, non portano alcun vantaggio dal punto di vista dietetico rispetto all'uso del saccarosio. [...]

Nella preparazione dei biscotti qualche volta lo zucchero viene sostituito con il miele, che gode di una immagine positiva presso i consumatori, ma anche in questo caso si tratta essenzialmente di una miscela concentrata di glucosio e fruttosio, senza alcun vantaggio di tipo dietetico o salutistico. Stesso discorso per zuccheri meno raffinati come il mascobado [...], che contiene comunque più del 90% di zuccheri semplici e, a parte un buon aroma, non ha differenze nutrizionali sostanziali rispetto allo zucchero bianco.

Insomma, se volete ridurre le calorie forse il modo migliore è mangiare meno biscotti, ma

22 Leggi il passo proposto ed elabora quindi un testo espositivo-argomentativo. Nella prima parte, seguendo i punti della scaletta, ricostruisci il tema specifico del testo – con le relative argomentazioni – e quello più generale; nella seconda parte esponi le tue considerazioni al riguardo.

1. COMPrensIONE E ANALISI

1. **1.1** Individua qual è il tema particolare sul quale l'autore si pronuncia e qual è il tema più generale che fa da sfondo.
2. **1.2** Con quali argomenti il chimico Dario Bressanini sostiene la sua posizione?

2. PRODUZIONE

L'autore inserisce l'oggetto del suo interesse specifico nel quadro più ampio delle nuove tendenze alimentari: condividi il suo approccio?

TIPOLOGIA C

L'importanza della biodiversità

La biodiversità, ovvero la varietà della vita sulla Terra, rende splendido e abitabile il nostro pianeta. Per molti, l'ambiente naturale è fonte di piacere, ispirazione e svago, ma tutti noi dipendiamo da esso per il cibo, l'energia,

le materie prime, l'aria e l'acqua, elementi che ci consentono letteralmente di vivere e sono il motore delle nostre economie. Eppure, nonostante il suo valore sia unico, spesso diamo la natura per scontata. La pressione che esercitiamo su molti sistemi naturali aumenta di continuo e impedisce loro di funzionare al meglio, talvolta portandoli addirittura sull'orlo del collasso. La perdita di biodiversità è un fenomeno fin troppo comune. [...] Ciascuno di noi può fare qualcosa: tutti, infatti, abbiamo la possibilità e la responsabilità di contribuire a salvaguardare la biodiversità apportando piccoli cambiamenti alle nostre abitudini quotidiane, senza dover per forza di cose stravolgere il nostro stile di vita. Tutti insieme, questi cambiamenti hanno un peso davvero grande. [...] Consumare prodotti locali e di stagione, evitare di sprecare acqua, compostare gli scarti alimentari, conoscere più a fondo le specie animali e vegetali che popolano l'area in cui viviamo... se tutti adottassimo anche solo qualcuno di questi semplici consigli, contribuiremmo in maniera significativa a preservare le risorse naturali per le generazioni future.

Con queste parole Janez Potočnik, che è stato Commissario europeo per l'ambiente dal 2010 al 2014, fotografa con chiarezza ed efficacia il significato della biodiversità sul piano scientifico e i tanti aspetti ad essa connessi nella vita di tutti i giorni, nel breve e nel lungo periodo.

Sviluppa la riflessione in merito alla biodiversità come requisito essenziale per il futuro del nostro pianeta e della specie umana, considerando la questione sia per gli aspetti scientifici sia per i suoi risvolti economici e sociali. Arricchisci il tuo elaborato con esempi concreti riferiti alla tua esperienza diretta e alle conoscenze sui temi ambientali acquisite grazie a studio e interessi personali.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

IPSEOA "E. GAGLIARDI"

Vibo Valentia

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATO /A _____

INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA

(MAX. PUNTI 60)

	1	2	3	4	5 - 6	7-8	9-10-11	12-13	PUNTEGGIO CANDIDATO
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 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	13-14	
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	10-11	
Formulazione di giudizi articolati e valutazioni	Giudizi e valutazioni personali assenti				Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco significativi	Giudizi e valutazioni personali presenti, ma non sempre significativi	Giudizi e valutazioni personali adeguate e significative	Giudizi e valutazioni personali ben evidenti e supportati da argomentazioni efficaci.	

personali			Interpretazione pertinente	Interpretazione pertinente.	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 -10	10-11	
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	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione non espressa/ scorretta	Interpretazione superficiale e generica, con diversi errori ed imprecisioni	Interpretazione corretta ma essenziale	Interpretazione precisa ed articolata	Interpretazione completa, efficace e rigorosa	

PUNTEGGIO PARZIALE:/40

PUNTEGGIO TOTALE:/100 PUNTEGGIO IN/20

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50)

IPSEOA "E. GAGLIARDI"

Vibo Valentia

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATO /A _____

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

	1 2 3 4	5 - 6	7-8	9-10-11	12-13	PUNTEGGIO CANDIDATO
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 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	13-14	

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	10-11	
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	10-11	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	
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

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50)

IPSEOA "E. GAGLIARDI"

Vibo Valentia

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATO /A _____

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

	1 2 3 4	5 - 6	7-8	9-10-11	12-13	PUNTEGGIO CANDIDATO
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 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	13-14	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali molto limitati e scorretti	Conoscenza e riferimenti culturali lacunososi/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	10-11	
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	12-13-14	PUNTEGGIO CANDIDATO
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Pertinenza del tutto marginale in relazione alle richieste della traccia. Titolo assente e/o inadeguato	Pertinenza limitata in relazione alle richieste della traccia. Titolo impreciso /poco pertinente	Pertinenza parziale, complessivamente adeguata, ma con qualche imperfezione. Titolo generico, ma non incoerente	Pertinenza precisa e del tutto adeguata. Titolo pertinente ed efficace.	L'elaborato soddisfa pienamente le richieste contenute nella traccia. Titolo pertinente, incisivo ed originale. Parafrasi ben strutturata	
	1 - 2 - 3-4	5 - 6	7-8	9- 10 -11	12-13	
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

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50)

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Elementi da valutare nello specifico (MAX PUNTI 40)

	1 - 2	3 -4	5-6	7-8	9-10	PUNTEGGIO CANDIDATO
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	Analisi lessicale,	Analisi lessicale,	Analisi lessicale,	Analisi interpretativa	Analisi	

lessicale, sintattica, stilistica e retorica	sintattica e retorica gravemente scorretta e lacunosa	sintattica e retorica generica, incompleta e con qualche errore	sintattica e retorica corretta anche se non accurata	precisa e corretta, sviluppata in modo adeguato	interpretativa puntuale, ampia e rigorosa	
	1 2 3	4 -5	6	7 - 8	9 -10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione non espressa/ scorretta	Interpretazione superficiale e generica, con diversi errori ed imprecisioni	Interpretazione corretta ma essenziale	Interpretazione precisa ed articolata	Interpretazione completa, efficace e rigorosa	

PUNTEGGIO PARZIALE:/40

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

PUNTEGGIO TOTALE:/100

PUNTEGGIO IN/20

Commissione

Presidente

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Elementi da valutare nello specifico (max. punti 40)

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

PUNTEGGIO PARZIALE:/40

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

PUNTEGGIO TOTALE:/100

PUNTEGGIO IN/20

Commissione

Presidente

TIPOLOGIA C

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

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

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

PUNTEGGIO TOTALE:/100

PUNTEGGIO IN/20

Commissione

Presidente



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO “Enrico Gagliardi”

Settore Servizi - Indirizzi:

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

VVRH01050X: Corso Serale - VVRH01001G: Casa Circondariale VVVC02000G:

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

www.ipseoagagliardi.edu.it

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA – Arte bianca e Pasticceria

Prova di: Scienze e Cultura dell’Alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia – arte bianca e pasticceria, Diritto e tecniche Amministrative.

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – ARTE BIANCA E PASTICCERIA

TIPOLOGIA B

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

DIETE E STILI ALIMENTARI ALTERNATIVI

Documento n. 1

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

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

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

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

VALORI DI RIFERIMENTO PER L’ALIMENTAZIONE

Documento n. 2

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

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

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

ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

Documento n. 3

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

(Fonte: <https://www.salumificiopedrazzoli.it/alimentazione-sostenibile/#:~:text=Cos%20%26%20il%20cibo%20sostenibile,umana%20e%20il%20benessere%20sociale.>)

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

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

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

GRIGLIA 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>PUNTEGGI O 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	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE**Allegato A O.M.55 22/03/24**

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e 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	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	

linguaggi o tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera				
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				

Commissari

Il Presidente

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

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