



Ministero dell'Istruzione e del Merito
IPSEOA "GAGLIARDI" IIS DE FILIPPIS PREST
Settore Servizi Professionali
www.poloprofessionalevibo.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 OM. 67/2025)

Anno Scolastico 2024/2025

CLASSE V^A SEZIONE D

ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Enogastronomia - Cucina

Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa

Approvato con delibera del Consiglio di Classe del 09/05/2025

Docente coordinatore di classe: prof.ssa Tiziana Silvestri



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(prof.ssa Eleonora Rombolà)

ELENCO DOCENTI

Composizione del Consiglio di classe 5^A D Enogastronomia - Cucina *Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa*

n.	Docente	Insegnamenti	Firma del Docente
1	Prof.ssa Silvestri Tiziana	Lingua e Letteratura Italiana	Tiziana Silvestri
2	Prof.ssa Silvestri Tiziana	Storia	Tiziana Silvestri
3	Prof.ssa Fusino Alfredina	1 ^a Lingua Straniera – Inglese	Alfredina Fusino
4	Prof.ssa Dean Rebecca Mary	Conversazione Madrelingua – Inglese	Rm Dean
5	Prof.ssa Ascoli Francesca	2 ^a Lingua Straniera – Francese	Francesca Ascoli
6	Prof. Robertini Francesco Giovanni	Matematica	Francesco Robertini
7 *	Prof.ssa Spinò Letizia	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Letizia Spinò
8	Prof.ssa Patania Maria	Diritto e Tecniche Amministrative	Maria Patania
9 *	Prof. Ramondino Antonio	Laboratorio Enogastronomia – Cucina	Antonio Ramondino
10 *	Prof. Cupitò Andrea	Laboratorio Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita	Andrea Cupitò
11	Prof.ssa Fusino Alfredina	Inglese Tecnico	Alfredina Fusino
12	Prof.ssa Dean Rebecca Mary	Conversazione Lingua Inglese	Rm Dean
13	Prof. Grillo Pietro	Scienze Motorie e Sportive	Pietro Grillo
14	Prof.ssa Didiano Vittoria	Religione	Vittoria Didiano
15	Prof.ssa Scafuro Maria Pia	Sostegno	Maria Pia Scafuro
16	Prof.ssa Silvestri Tiziana	Referente – Educazione Civica	Tiziana Silvestri
17	Prof.ssa Silvestri Tiziana	Coordinatrice della Classe	Tiziana Silvestri

* 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" – Cucina	Pag. 6
Relazione sulla classe	Pag. 8
Quadro orario V° anno	Pag. 9
Variazione del consiglio di classe nel triennio	Pag. 10
Excursus storico della classe - Descrizione situazione in ingresso della classe al IV anno	Pag. 12
Elenco dei candidati interni (All. n° 1)	Pag. 12
Credito scolastico- Credito scolastico relativo al Terzo e al Quarto anno (All.n°2) Ai sensi dell'art. 15 del d.lgs. 62/2017 e art.11.OM 67/2025	Pag. 13
Strategie e metodi di insegnamento	Pag. 14
Attività di recupero	Pag. 14
Verifica e valutazione	Pag. 14
Descrizione schede singoli insegnamenti	Pag. 16
Area generale	Pag. 16
Area di indirizzo	Pag. 53
Educazione Civica	Pag. 96
Educazione Civica a.s. 22/23	Pag. 97
Educazione Civica a.s. 23/24	Pag. 102
Educazione Civica a.s. 24/25	Pag. 108
Griglia di valutazione di Educazione Civica	Pag. 114
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	Pag. 115
Relazione tutor PCTO	Pag. 117
Iniziative complementari e/o integrative	Pag. 118
Prove Invalsi	Pag. 119
Attività propedeutiche all'esame di stato	Pag. 119
Simulazione della Prima Prova	Pag. 121
Griglie di valutazione 1^ prova utilizzate per la correzione	Pag. 127
Simulazione della Seconda Prova	Pag. 133
Griglia di valutazione 2^ prova utilizzata per la correzione	Pag. 135
Griglia di valutazione del colloquio all.A OM 67/2025	Pag. 137
Documenti a disposizione della Commissione	Pag. 139

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Dal 1/09/2024 è sorto il nuovo polo professionale IPSEOA "Gagliardi" IIS De Filippis Prestia in base al dimensionamento stabilito dalla legge di bilancio 2023 e in accoglimento della delibera della Giunta Regionale n° 1 del 4/1/2024.

L'Istituto rappresenta una chiara opportunità per il territorio poiché promuove e valorizza le potenzialità e le professionalità richieste oggi dal poliedrico mondo del lavoro.

Lo specifico contesto socio economico in cui il Polo opera, costellato da numerose strutture ricettivo-ristorative, medie e piccole imprese, categorie lavorative quali artigiani, operai e commercianti, rappresenta un ambiente stimolante e valido per ottenere l'indispensabile sinergia tra Scuola e territorio. Ciò costituisce la base per una progettazione formativa efficace in una situazione in continua evoluzione in presenza di un'utenza differenziata per istanze formative e vissuti scolastici e ambientali.

Le numerose proposte del progetto formativo dell'Ipseoa "Gagliardi" IIS De Filippis Prestia sono articolate rispetto alle reali esigenze degli studenti, della comunità sociale e del mondo del lavoro e si declinano nei diversi indirizzi di studi:

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA:

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

AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE

- ❖ *Odontotecnico*

ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE

- ❖ *Ottico*

SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY:

- ❖ *Tessile, abbigliamento e moda*

GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE

Serale e Casa Circondariale

AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE"

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

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

I percorsi formativi offrono agli studenti, oltre alla possibilità di acquisire competenze professionali legate al settore, anche una solida cultura di base, garantendo così lo sviluppo di *soft e hard skills* indispensabili oggi per l'inserimento nel mercato globale. A tale scopo sono stati costruiti curricula verticali e rubriche delle competenze sia degli insegnamenti afferenti **all'Area generale** che a quelli costitutivi delle **Aree di indirizzo**, declinati secondo i profili di uscita.

PROFILI DI USCITA DEI PERCORSI

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

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

PROFILO UNITARIO

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

ANALISI DEL TERRITORIO

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

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

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

DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA

ESPERTO DI CUCINA TRADIZIONALE E INNOVATIVA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Correlazione con le 11 competenze d'indirizzo

IND01 – Livello QNQ 4

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

IND02– Livello QNQ 4

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

IND03– Livello QNQ 4

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

IND04– Livello QNQ 4

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

IND05– Livello QNQ 3/4

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

IND06– Livello QNQ 3/4

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

IND07– Livello QNQ 4

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

IND08– Livello QNQ 3/4

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

IND09– Livello QNQ 3/4

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

IND10– Livello QNQ 4

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

IND11– Livello QNQ 4

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

CODICI ATECO

56. ATTIVITÀ' DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE*56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile**56.2 Fornitura di pasti preparati (catering e altri servizi di ristorazione**56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina***NUP***5.2.2. Esercenti ed addetti nelle attività di ricezione**5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti**5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi**5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione*

QUADRO ORARIO

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

RELAZIONE SULLA CLASSE

Presentazione classe

La classe V D Enogastronomia – Cucina è formata da 10 alunni, 8 maschi e 2 femmine provenienti tutti dalla IV D. All'interno del gruppo classe sono presenti quattro alunni con Bisogni educativi speciali di cui una alunna con disabilità supportata dal docente di sostegno, due alunni con disturbi specifici dell'apprendimento e un alunno Bes. La maggior parte degli alunni proviene dall'hinterland vibonese e da ambienti socioculturali poco stimolanti per la loro crescita culturale; modesto è il loro interesse verso la cultura in genere e verso le vicende dell'attualità politica e di costume, per cui, almeno per la gran parte di loro l'unico obiettivo di riferimento è stata la scuola. Le famiglie non hanno dato ai loro figli un adeguato supporto e ciò non ha consentito loro di realizzare il proprio potenziale. Alcuni, nel corso del triennio hanno affiancato allo studio esperienze lavorative nel settore che hanno consentito un contatto diretto con il mondo del lavoro, favorendo la loro crescita umana e professionale. La maggior parte degli studenti ha manifestato mancanza di motivazione, un interesse altalenante e un impegno non sempre continuo che hanno influito sui risultati scolastici; infatti, pochi sono gli studenti che hanno avuto un percorso

scolastico lineare e non hanno mai riportato debiti formativi nella loro carriera scolastica. I docenti hanno cercato di coinvolgere tutti gli alunni, soprattutto quelli poco partecipativi, attraverso approcci personalizzati.

Il Consiglio di classe, ai sensi dell'O.M. n. 67 del 31 marzo 2025 art. 24, del decreto interministeriale 182 del 29 dicembre 2020; dell'OM n.90/20012 art. 15 c.7,8,9; del DPR n. 323 del 23/07/1998 art. 6 c.1 e del DL 62/17 art. 20 c.3, RICHIEDE la presenza del Docente specializzato di sostegno, che ha seguito la studentessa durante il quinquennio per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame che saranno coerenti con il loro percorso. Vedi Allegati n.3, n.4, n.5 e n. 6.

Partecipazione e comportamento

Sotto il profilo comportamentale, gli studenti si sono sempre dimostrati corretti, educati e rispettosi dei ruoli e delle regole scolastiche. Fra di loro sin dall'inizio vi è stato un buon affiatamento nonostante provenissero da bienni differenti realizzando, in classe, un clima sereno. Durante la partecipazione alle attività didattiche, la maggior parte degli studenti ha evidenziato mancanza di coinvolgimento e uno studio superficiale.

Conoscenze e competenze raggiunte

Sul piano didattico le difficoltà comuni alla maggior parte del gruppo classe derivano soprattutto da un modesto bagaglio lessicale, da ritmi di studio non adeguati, se non del tutto assenti, da una predisposizione alle attività pratiche piuttosto che a quelle teoriche, per cui la comprensione e l'apprendimento dei concetti astratti sono risultati più ardui, hanno seguito quindi con maggiore impegno e coinvolgimento le attività pratiche ottenendo risultati positivi.

Per quanto riguarda i risultati raggiunti in termini di conoscenza dei contenuti e di abilità acquisite nelle singole discipline, si possono individuare tre fasce di livello: solo un'alunna si è distinta per partecipazione, motivazione e impegno; infatti, è sempre stata rispettosa dei tempi delle consegne sia in classe che a casa, ha evidenziato un atteggiamento responsabile, è stata disponibile a partecipare a qualsiasi attività scolastica ed extrascolastica dimostrando di essere affidabile, motivata e sempre pronta a impegnarsi nello studio, raggiungendo, quindi, elevate competenze e conoscenze approfondite; una seconda fascia, nella quale bisogna fare delle differenziazioni, raggruppa studenti che hanno raggiunto sufficientemente gli obiettivi prefissati dai docenti e altri che hanno colmato solo in parte le lacune pregresse e hanno raggiunto un modesto livello di preparazione; infine alla terza fascia appartengono alunni che hanno evidenziato un atteggiamento passivo nei confronti delle varie discipline impegnandosi solo nelle attività di laboratorio maturando conoscenze modeste e settoriali a causa di una frequenza discontinua e dell'impegno non sempre adeguato, nonostante gli interventi specifici e personalizzati messi in atto dai docenti. Tutti i docenti del consiglio di classe hanno cercato di stimolare costantemente gli allievi ad una maggiore assiduità alla frequenza scolastica, alla puntualità nell'adempimento degli impegni, alla partecipazione costruttiva del dialogo educativo, coinvolgendo spesso le famiglie; hanno considerato le abilità, i punti di forza e di debolezza di ciascun alunno per fornire il supporto necessario al loro miglioramento. Le attività didattiche hanno cercato di mettere al centro gli studenti: il loro processo di apprendimento o la loro crescita intellettuale e morale, la loro maturazione psicologica non dimenticando il vissuto personale di ognuno; il dialogo educativo costruito nel corso delle attività triennali non si è limitato all'ambito meramente scolastico, ma ha cercato di coinvolgere l'ambito più ampio della persona.

QUADRO ORARIO V ANNO

INSEGNAMENTI ENOGASTRONOMIA – CUCINA	Ore previste	Ore Effettuate	Ore da svolgere
AREA COMUNE			
RELIGIONE	33	18	5
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	132	110	12
STORIA	66	51	6

LINGUA STRANIERA (INGLESE)	66	46	14
MATEMATICA	99	80	13
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	66	46	6
AREA D'INDIRIZZO			
SECONDA LINGUA STRANIERA – FRANCESE	99	71	9
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	132	60	14
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA	165	154	24
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	66	40	7
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	99	64	12
INGLESE TECNICO	33	35	4
TOTALE	1056 *		
EDUCAZIONE CIVICA	33	33	///

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

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

Enogastronomia – Cucina	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024	A.S. 2024/2025
RELIGIONE	NO	SI	SI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	NO	SI	SI
STORIA	NO	SI	SI
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	NO	SI	NO
MATEMATICA	NO	SI	SI
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	NO	SI	NO
SECONDA LINGUA STRANIERA – FRANCESE	NO	SI	SI
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	NO	SI	NO
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA	NO	SI	SI
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	NO	SI	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	NO	NO	NO
INGLESE TECNICO	NO	SI	NO
CONVERSAZIONE LINGUA INGLESE	NON PREVISTA	NON PREVISTA	NO

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

CLASSE IV sez. D (10 alunni) Enogastronomia - Cucina
Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa

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

EXCURSUS STORICO DELLA CLASSE

Numero totale allievi	10
Provenienza da classi diverse	SI
Provenienza da altri Istituti	1 (R. A.) proveniente dall'Istituto Magistrale – Linguistico
Certificazioni (H)	1
DSA	2
BES	1
Ripetenti classi quinte	NO
Lingue straniere	Francese <input type="checkbox"/> Inglese <input type="checkbox"/>

ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI**ALLEGATO 1***

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

CREDITO SCOLASTICO

(ai sensi dell'allegato A del d.lgs. n.62 del 13 aprile 2017, Gazzetta Ufficiale n.112 del 16 maggio 2017, all'art.26). OM 67 del 31/3/2025 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.

L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

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 67 del 31/03/2025.

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/POTENZIAMENTO

INSEGNAMENTI	PERIODO	MODALITA' DI RECUPERO
Lingua e letteratura italiana DTA Scienze dell'alimentazione	Marzo/Aprile	Corso di recupero/potenziamento
Altre discipline	Marzo/Aprile	Studio individuale/ recupero in itinere

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

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

VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La **valutazione** è stata di tipo:

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

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

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

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

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

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

LINK <https://www.poloprofessionalevibo.edu.it/wp-content/uploads/2025/01/Griglie-di-Valutazione-PDF2.pdf>

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

AREA GENERALE
DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

ASSE CULTURALE	ASSE DEI LINGUAGGI
INSEGNAMENTO	Religione
Docente:	DIDIANO VITTORIA
Libro di testo adottato	RELICODEX

UDA n. 1: LA CHIESA ATTRAVERSO LA STORIA

UDA ORDINARIA

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

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti: Storia, Scienze e Cultura dell'Alimentazione

Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • 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		
Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): Livello QNQ 4 GO2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).		
Discipline concorrenti: Storia		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • L'insegnamento della Chiesa sulla vita. • la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione. 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita dalla nascita al suo termine. • Sviluppare un maturo senso critico aperto all'esercizio della giustizia.
Contenuti: Una vita rifiutata: aborto ed eutanasia. Il matrimonio cristiano. L'amore e la sessualità. La famiglia		
Compito di realtà: La Chiesa ha sempre difeso la famiglia come una realtà di amore tra uomo e una donna aperta alla nascita dei figli. Dibattito in classe		

AREA GENERALE	
DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI	
ASSE CULTURALE	ASSE DEI LINGUAGGI
INSEGNAMENTO	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Docente:	SILVESTRI TIZIANA
Libro di testo adottato	CODICE LETTERARIO VOL.3 Editrice LA NUOVA ITALIA

UDA n. 1: CULTURA E LETTERATURA TRA OTTOCENTO E PRIMO NOVECENTO

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

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

- 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).

Discipline concorrenti: STORIA, SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE, LINGUA STRANIERA : FRANCESE, LABORATORIO SETTORE CUCINA

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

<p>Conoscenze: Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano ed europeo tra fine '800 e '900. - Conoscere il contesto storico ed economico nel quale si sviluppano le correnti filosofiche e letterarie tra la fine del XIX e l'inizio del XX sec. - 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,</p>	<p>Abilità: 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</p>	<p>Evidenze: Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura del XIX e XX sec. 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.</p>
---	--	--

<p>Scapigliatura, avanguardia.</p> <p>- Conoscere una selezione di autori e testi che caratterizzano l'identità culturale nazionale dalla fine dell'800 al 1900 anche attinenti all'indirizzo di studi.</p>	<p>del genere con riferimento al periodo culturale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in un'opera. - Comprendere rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie. - Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del secolo '800 e '900. - 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. - Attraverso l'approccio con la letteratura scapigliata, naturalista e verista, comprendere l'intreccio dei fattori individuali e sociali nella formazione di una personalità letteraria. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Contenuti: L'età del Positivismo: Il Naturalismo e il Verismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Naturalismo francese. E. Zola - 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. <p>I Malavoglia.</p>		

<p>Mastro don Gesualdo. Vita dei campi. Novelle rusticane. Lettura antologica da: I Malavoglia” estratto dal cap. I e cap. XV. Lecture: Da Novelle rusticane: La roba Mastro Don Gesualdo: L’addio alla roba - La Scapigliatura: i luoghi, protagonisti e temi, un movimento italiano, gli esponenti, la poetica e lo stile.</p>		
<p>Compito di realtà: Compito di realtà: 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 contestualizzare culturalmente, l’opera presa in esame, evidenziando tematiche, rintracciando e commentando anche possibili riflessi socio-culturali.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Esercitazioni di produzione di testi (espositivi, argomentativi, analisi critiche, comprensioni del testo e commento di testi letterari) ● Comprensione e commento dei testi (prosa e poesia). 		
UDA n. 2: LA CRISI DELL’IO: IL DECADENTISMO EUROPEO ED ITALIANO		
<p>Competenze dell’area d’Indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Competenze correlate riferite all’area generale (Allegato 1):</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>Discipline concorrenti: STORIA, SCIENZE DELL’ALIMENTAZIONE.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ● Competenze di cittadinanza: Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali Competenza in materia di cittadinanza 		
<p>Conoscenze: Conoscere le linee di evoluzione della cultura del primo Novecento. - Conoscere il contesto storico ed economico nel quale si sviluppano le correnti letterarie all’inizio del XX sec. - 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 dell’inizio del 1900 anche attinenti all’indirizzo di studi.</p>	<p>Abilità: 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</p>	<p>Evidenze: Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura del XIX e XX sec. 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</p>

<ul style="list-style-type: none"> - 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>periodo culturale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 del secolo '900. - 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>informazioni, le conoscenze e le esperienze fatte, in riferimento all'ambito personale e/o professionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Contenuti: Il Decadentismo. le caratteristiche, il disagio dell'intellettuale, le tematiche, gli esponenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Pascoli: la vita e le opere. La poesia. Il linguaggio pascoliano. Il mito del 'fanciullino'. Il mondo di Myricaie. Lo svolgimento dell'arte pascoliana. La rivoluzione pascoliana. La poetica di Pascoli. Myricaie, Odi e Inni, I Canti di Castel Vecchio, I Primi e i Nuovi Poemetti Lecture: Dal Saggio 'Il fanciullino' Analisi delle seguenti liriche : Lavandare, X agosto, Temporale, Il lampo , Il tuono. Da Primi Poemetti: La mia sera. - Gabriele D'Annunzio: la vita come un'opera d'arte. L'apprendistato poetico. L'interesse per il Verismo. La stagione romana e l'estetismo dannunziano. La fede nel superuomo Il Romanzo: Il Piacere, Trama, personaggi, linguaggio e stile Analisi testuali: La pioggia nel pineto. - La nuova narrativa: il "caso Svevo". 		

<p>Svevo e la letteratura europea tra fine Ottocento e Novecento. Il primo romanzo: Una vita. Il secondo romanzo: Senilità. La tecnica dell'autoinganno. Il terzo romanzo: La coscienza di Zeno. Zeno, inetto vincente. Tempo misto e narrazione per nuclei tematici nel monologo sveviano. Lo scontro tra padri e figli come metafora della crisi della cultura Mitteleuropea. Letture brani tratti da La coscienza di Zeno. - Pirandello: La formazione e le vicende familiari. La concezione pirandelliana della vita attraverso le opere. Pirandello novelliere. I romanzi: Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno e centomila. Pirandello drammaturgo, Così è se vi pare Il meta-teatro. Sei personaggi in cerca d'autore. La Patente, La carriola Il saggio sull'umorismo. Letture: brani tratti da: L'umorismo Il contrasto vita- forma. Il sentimento del contrario Il Fu Mattia Pascal: struttura, trama, stile e linguaggio</p>
<p>Compito di realtà:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Esercitazioni di produzione di testi (espositivi, argomentativi, analisi critiche, comprensioni del testo e commento di testi letterari) ● Comprensione e commento dei testi (prosa e poesia).

UDA n. 3: LA POESIA DEL NOVECENTO: LA METAPOESIA

<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</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>Discipline concorrenti: STORIA, Lingua Inglese e Lingua Francese</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ● Competenze di cittadinanza: Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali Competenza in materia di cittadinanza 		
<p>Conoscenze: Conoscere le linee di evoluzione della cultura del primo Novecento. - Conoscere il contesto storico ed economico nel quale si sviluppano le correnti letterarie all'inizio del XX sec. - Conoscere il rapporto tra letteratura e altre espressioni culturali.</p>	<p>Abilità: 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.</p>	<p>Evidenze: Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura del XIX e XX sec. 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:</p>

<ul style="list-style-type: none"> - 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 dell'inizio del 1900 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 del secolo '900. - 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>contenuti personali, contenuti di studio, relazioni tecniche e professionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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:
 Le Avanguardie movimenti di rottura, superamento delle forme tradizionali e sperimentazione Crisi e cambiamento:
 il momento delle Avanguardie storiche: Futurismo, Dadaismo.
 La visione estetizzante: F.T. Marinetti, Il Manifesto del Futurismo.
 Analisi, comprensione di Zang Tumb Tumb di F. T. Marinetti
 - Ungaretti: La vita. Il percorso poetico: Vita di un uomo. Il porto sepolto. Allegrìa di naufragi. Testi: Da Il porto

sepolto: In memoria, Veglia, Fratelli. Da Il dolore: Non Gridate più Da L'allegria: L'allegria di Naufragi. Mattina, Soldati; San Martino sul Carso, Sono una creatura, - La poesia italiana tra le due guerre: corrente novecentista e antinovecentista L'Ermetismo S. Quasimodo: vita e opere Alle fronde dei salici: lettura, analisi e comprensione - Montale: biografia. Gli ossi di seppia. Testi Da Ossi di seppia Spesso il male di vivere. Merigiare pallido e assorto. Da Satura: Ho sceso dandoti il braccio. - Umberto Saba: l'autore e il suo tempo, Le leggi marziali Le opere: Il Canzoniere Il pensiero e la poetica Testi: La capra, Città vecchia.
Compito di realtà: <ul style="list-style-type: none"> ● Esercitazioni di produzione di testi (espositivi, argomentativi, analisi critiche, comprensioni del testo e commento di testi letterari) ● Comprensione e commento dei testi (prosa e poesia).

UDA n. 4: LA NARRATIVA DALLA PRIMA META' DEL '900 AI NOSTRI GIORNI

Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): <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). 		
Discipline concorrenti: STORIA, SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE		
<ul style="list-style-type: none"> ● Competenze di cittadinanza: Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali Competenza in materia di cittadinanza 		
Conoscenze: - Conoscere il contesto storico ed economico nel quale si sviluppano le correnti letterarie all'inizio del XX sec. - Conoscere il rapporto tra letteratura e altre espressioni culturali. - Conoscere gli elementi di diversità/identità	Abilità: 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,	Evidenze: Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura del XIX e XX sec. orientandosi fra autori e testi opera collegamenti ed individuando spunti di riflessione. - Pianificare e saper esporre un

<p>della cultura italiana rispetto a quella europea.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere una selezione di autori e testi che caratterizzano l'identità culturale nazionale dell'inizio del 1900 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>rintracciandovi spunti di riflessione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 del secolo '900. - 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>intervento in modo chiaro, logico e coerente rispetto a: contenuti personali, contenuti di studio, relazioni tecniche e professionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Contenuti: Primo Levi: vita, pensiero e poetica I romanzi: Se questo è un uomo, La tregua, se non ora quando Se questo è un uomo: approfondimento sulla Shoah, analisi della poesia introduttiva al romanzo Elsa Morante : La Storia</p>		

- Pier Paolo Pasolini: la vita, pensiero e poetica, artista poliedrico
Compito di realtà:
<ul style="list-style-type: none"> ● Esercitazioni di produzione di testi (espositivi, argomentativi, analisi critiche, comprensioni del testo e commento di testi letterari) ● Comprensione e commento dei testi (prosa e poesia).

UDA n. 5: PERCORSI TEMATICI : CIBO E LETTERATURA

<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: <i>(Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i></p> <p>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</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).
--

Discipline concorrenti: STORIA, SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

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

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto storico ed economico nel quale si sviluppano le correnti letterarie all'inizio del XX sec. - 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 dell'inizio del 1900 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 	<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 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura del XIX e XX sec. 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
--	--	--

delle fonti di informazione e documentazione.	<p>fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del secolo '900.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>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.</p>
---	--	--

Contenuti:

Pellegrino Artuso: Gli antipasti, la parola antipasto nelle varie lingue, antipasti e banchetti: di Francis Scott Fitzgerald "Il banchetto di Gatsby" da Il grande Gatsby.
 - Cesare Marchi: "Il baccalà dei frati" da Quando eravamo povera gente.

Compito di realtà:

- 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 -

PRODUZIONI SCRITTE PER L'ESAME DI STATO-SIMULAZIONE INVALSI

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

<p>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): N°2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. N°7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete anche in lingua straniera</p>		
<p>Discipline concorrenti: STORIA, SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE, Lingua Inglese e Lingua Francese</p>		
<p>• Competenze di cittadinanza: Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali Competenza in materia di cittadinanza</p>		
<p>Conoscenze: Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore di</p> <ul style="list-style-type: none"> • indirizzo; • Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti, anche professionali; • Conoscere gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere. • Conoscere le caratteristiche stilistiche metriche e retoriche di testi poetici e peculiarità narratologiche di testi narrativi. • Conoscere gli strumenti dell'analisi interpretativa. 	<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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore di riferimento. • Acquisire padronanza del mezzo linguistico sia nella ricezione che nella produzione orale e scritta, adeguando lessico e registro a situazioni e destinatari. • Applicare strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere. • Applicare tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta, anche in ambito professionale. • Selezionare e ricavare informazioni da testi argomentativi, e/o descrittivi per documentarsi su un argomento specifico. • Scrivere testi di forma diversa sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato. • Comprendere il senso profondo 	<p>Evidenze: Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi interpretativa ed esplicativa) utilizzando un lessico appropriato, specialistico e adeguato ai vari contesti.</p>

	<p>del brano, estraendolo dalla contingenza storica (e comunque riferendosi al contesto culturale in modo sintetico), anche in relazione all'opera complessiva dell'autore.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi, anche in preparazione della prima prova dell'Esame di Stato. • Realizzare semplici testi multimediali su tematiche di studio e professionali. • Redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. 	
<p>Contenuti:</p> <p>ANALISI E COMMENTO INTERPRETAZIONE DI TESTI LETTERARI</p> <p>Il testo narrativo. Le componenti del testo narrativo. Elementi di narratologia Il narratore. Il narratorio. Focalizzazione. Fabula ed intreccio Il sistema dei personaggi. I luoghi ed i tempi. I Generi della narrazione. Il testo poetico. Definizione di poesia Il verso poetico. Strofe, schemi e rime I Legami fonici; Iperbati e enjambement. Figure retoriche. I generi della poesia. Parafrasi: riassuntive, puntuali ed interpretative. Esempi di analisi guidate ed individuali di testi narrativi e di testi poetici da fine '800 ai giorni nostri.</p> <p>ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Affinamento di abilità di lettura e scrittura di testi argomentativi e persuasivi • Acquisizione di tecniche di scrittura • Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione <p>RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ</p> <p>Scrittura professionale Relazioni tecniche Ricette, menu. Curriculum vitae. La lettera di presentazione. Il colloquio di lavoro.</p>		
<p>Compito di realtà:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esercizi di applicazione ed analisi in classe e a casa, produzione di testi di vario genere, scrittura creativa e prove semistrutturate. <p>Analisi testuali.</p>		

AREA GENERALE	
DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI	

ASSE CULTURALE	ASSE DEI LINGUAGGI
INSEGNAMENTO	Storia
Docente:	SILVESTRI TIZIANA

Libro di testo adottato

DOMANDE ALLA STORIA Vol. 5- Editrice La Scuola

UDA n. 1: L'ITALIA SI AFFACCIA AL NOVECENTO**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 culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Discipline concorrenti: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE, LINGUA STRANIERA : FRANCESE, LABORATORIO SETTORE CUCINA

- Competenze di cittadinanza:
 - COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE.
 - COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE.

COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA

Conoscenze:

- 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:

- 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:

- 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. La società di massa. Il dibattito politico e culturale. L'antisemitismo alla fine dell'Ottocento. Suffragette e femministe. ● Le grandi carte della storia: <i>Quali innovazioni tecnologiche si verificano tra Ottocento e Novecento?</i> ● Documenti: <i>Operai e capitalisti.</i> ● La Belle Èpoque e l'età giolittiana. Le illusioni della <i>Belle Èpoque</i>. L'età giolittiana. Successi e sconfitte della politica giolittiana. <p>Storia settoriale: L'invenzione delle cucine regionali</p>		
<p>Compito di realtà:</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. Elaborazione di un testo argomentativo in cui sia da cui emerga la posizione di Giolitti ed si metta in evidenza le conseguenze che la sua decisione ha portato.</p>		

UDA n. 2 : L'ITALIA IN GUERRA
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento G03: (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed 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 culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>
<p>Discipline concorrenti: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE, LINGUA FRANCESE, LINGUA INGLESE LABORATORIO SETTORE CUCINA</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE. • COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE. <p>COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA</p>

<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-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 Prima guerra mondiale. Le cause della guerra. Dalla guerra occasionale alla guerra di posizione. L'Italia in guerra. La Grande guerra. Dalla svolta del 1917 alla conclusione del conflitto. I trattati di pace. ● 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> <p>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.</p>		
<p>Compito di realtà: Ricerca in rete di immagini e testimonianze più significative del conflitto, contestualizzando foto e/o dipinti, poster e/o manifesti, articoli di giornale ecc ...</p>		

UDA n. 3 : San Pietroburgo, dagli zar ai soviet

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 culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Discipline concorrenti: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE, LINGUA STRANIERA : FRANCESE, LABORATORIO SETTORE CUCINA

- Competenze di cittadinanza:
 - COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE.
 - COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE.

COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA

Conoscenze:

- 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.

Abilità:

- 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.

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 Rivoluzione russa e lo stalinismo.**
L'impero russo.
Le rivoluzioni del 1917.

La nascita dell'URSS e la guerra civile.
 La nuova politica economica.
 L'affermazione di Stalin.

- **Storia e letteratura:** *Vittime e carnefici del terrore staliniano.*

Documenti: *La fotografia al servizio della propaganda.*

Compito di realtà:

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

UDA n. 4 : Gli anni venti in Europa e negli Stati Uniti

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 culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Discipline concorrenti: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE, LINGUA FRANCESE, LINGUA INGLESE LABORATORIO SETTORE CUCINA

- Competenze di cittadinanza:

- 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. ● 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.
<ul style="list-style-type: none"> ● Contenuti: 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> ● Storia e letteratura: <i>Vittime e carnefici del terrore staliniano.</i> <p>Documenti: <i>La fotografia al servizio della propaganda.</i></p>		
<p>Compito di realtà: Testo argomentativo in cui si evidenziano le cause della Grande depressione e si sottolineano gli elementi di novità assoluta rappresentati dal New Deal di Delano Roosevelt.</p> <p>Verifica: esposizione orale. Attività scritte/orali per sviluppare le competenze.</p>		

UDA n. 5 : MUSSOLINI E HITLER , UNA RELAZIONE PERICOLOSA**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 culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Discipline concorrenti: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE, LINGUA STRANIERA : FRANCESE, LABORATORIO SETTORE CUCINA

- Competenze di cittadinanza:
 - COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE.
 - COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE.

COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA

Conoscenze:

- 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.

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.
- Organizzare le informazioni.
- Argomentare su conoscenze e concetti appresi usando il linguaggio specifico della disciplina.

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:**
- **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.

- **Storia e letteratura: Vittime e carnefici del terrore staliniano.**

Documenti: *La fotografia al servizio della propaganda.*

La persecuzione degli ebrei.
La politica estera di Hitler.
Verso la guerra.
La guerra civile spagnola.
Autoritarismo e nazionalismo in Asia.

- **Documenti:** *Fatto il fascismo occorre fare i fascisti; La giovinezza del duce.*

Vivere nel Terzo Reich; Parole e gesti di due dittatori.

Storia settoriale: L'ideologia dell'Italia rurale durante il fascismo.

Compito di realtà:

Realizzazione di un documento informativo- riflessivo sugli eventi che accaddero ne *La notte dei cristalli*

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

AREA GENERALE
DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

ASSE CULTURALE	ASSE DEI LINGUAGGI
INSEGNAMENTO	LINGUA INGLESE – AREA GENERALE
Docente:	Fusino Alfredina
Libro di testo adottato	CookBook Club

UDA n. 1: Tenses Revision

UDA ORDINARIA

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

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

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

Competenza intermedia - 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.

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.
- 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.
- 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 .

Evidenze:

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

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

UDA n. 2: I've been abroad

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Evidenze:

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

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

Compito/Prodotto:

ROLE PLAY: gli studenti, in coppia, simuleranno delle conversazioni amicali in cui, vicendevolmente, chiederanno e forniranno informazioni circa esperienze personali passate o ancora in corso. Saranno chiamati a utilizzare le varie forme del *Present perfect*, insieme agli averbi e preposizioni studiati, e l'uso contrastivo di *Present perfect* e *Past simple*, dimostrando di averne interiorizzato le differenze strutturali e contestuali. Avranno la possibilità di stilare una sorta di copione preliminare prima di avviare la conversazione, sulla base delle indicazioni guida fornite dall'insegnante, e potranno scegliere l'argomento/pretesto sul quale improntare il dialogo.

AREA GENERALE
DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

ASSE CULTURALE	Scientifico – tecnologico
INSEGNAMENTO	Matematica
Docente:	Robertini Francesco Giovanni
Libro di testo adottato	Leonardo Sasso/ Ilaria Fragni Colori della matematica Edizione Bianca per il secondo biennio - Volume A DeA Scuola – Petrini

UDA n.1 : RELAZIONI E FUNZIONI

Competenze dell'asse culturale di riferimento: (*Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)

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

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

Competenza Intermedia – Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti: DTA

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Classificazione delle funzioni • Campo di esistenza di una funzione • Segno di una funzione 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare un intervallo • Determinare il campo di esistenza di funzioni algebriche • Determinare gli intervalli positivi e negativi di una funzione 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare il probabile andamento di una funzione nel suo campo di esistenza
Contenuti Definizione di funzione. Classificazione delle funzioni. Dominio e codominio di una funzione algebrica. Funzioni pari e dispari. Intersezione con gli assi. Funzioni crescenti e decrescenti. Segno di una funzione. Funzioni elementari: grafici e principali caratteristiche.		
Compito/prodotto Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione		

UDA n.2 : I LIMITI

Competenze dell'asse culturale di riferimento: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)

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:

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

Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di intorno • Concetto intuitivo di limite • Definizione di funzione continua 	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. Concetto intuitivo di limite in un punto e all'infinito. Limite destro e sinistro. Funzioni continue in un punto ed in un intervallo. Calcolo dei limiti e forme indeterminate[+ infinito - infinito], [infinito/infinito], [zero / zero]. Asintoti di una funzione (verticali, orizzontali e obliqui). Grafico probabile 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

Competenze dell'asse culturale di riferimento: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)

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:

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

Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> Definizione di 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 e potenza di funzioni 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> Eeguire lo studio di una funzione e rappresentare il grafico nel piano cartesiano.
Contenuti Concetto di derivata e suo significato geometrico. Derivate fondamentali. Regole di derivazione.		
Compito/prodotto Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione.		

AREA GENERALE

DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

ASSE CULTURALE	Scientifico – Tecnologico
INSEGNAMENTO	Scienze Motorie E Sportive
Docente:	Pietro Grillo
Libro di testo adottato	TRAINING 4 LIFE

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

UDA n. 1: APPROFONDIMENTO DEGLI SPORT DI SQUADRA

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Documento 15 Maggio classe V sez.D

Descrittori divisi per livelli	Contenuti
Liv.C: palleggiare 10 v. contro il muro Liv.B: " " " sopra il capo Liv.A: " " in canestro con >30% di realizzazione	<ul style="list-style-type: none"> • Palleggio: avanti, dietro, in salto • Pallonetto – alzata (canestro a 3-4 metri di distanza)
Liv.C: eseguire 8/10 v a coppie Liv.B: " 6/10 v. " su schiacciata Liv.A: " 8/10 v. su battuta	<ul style="list-style-type: none"> • Bagher
Liv.C: eseguire 6/10 tentativi Liv.B: " 6/10 " in zone - bersaglio Liv.A: " 8/10 " "	<ul style="list-style-type: none"> • Battuta : dal basso, dall'alto, in salto
Liv.C: eseguire 6/10 valide Liv.B: " 6/10 in zone bersaglio (m.4x4) Liv.A: " 8/10 " (m3x3)	<ul style="list-style-type: none"> • Schiacciata • Andature specifiche.pre-salto,stacco copertura dell'attacco
Liv. C: eseguire in coppia con palla piazzata Liv B: " " di seguito con attacco Liv.A: " " in situazione	<ul style="list-style-type: none"> • Difesa, Tuffo-rullata, Muro : ad uno a due, • Copertura del muro • Combinazione muro-difesa
Liv.C: volume agonistico elementare	<ul style="list-style-type: none"> • Attacco: con alzatore al centro a rotazione, da 4-2 • Ricezione: a w, a semicerchio • Difesa: 1-2-3 con muro ad 1
Liv.B: " " più complesso per scelte tecniche individuali	<ul style="list-style-type: none"> • Attacco: con cambio d'ala, con due alzatori • Ricezione: 2-3
Liv.A: volume agonistico evoluto per scelte individuali in rapporto a quelle della squadra	<ul style="list-style-type: none"> • Difesa: 1-2-3 con muro ad 1 e copertura
	<ul style="list-style-type: none"> • Attacco: con alzatore in ala, con palleggiatore unico
	<ul style="list-style-type: none"> • Ricezione: a 4 ed a 3

		• Difesa: 2-1-3 con muro a due
		• Ruoli
Liv.C: conoscere le regole fondamentali simulazione di gioco	Liv.B: arbitrare in LivA:arbitrare in situazione reale digioco	• Regolamento, arbitraggio, cenni storici
COMPETENZE INTERMEDIE		
Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.		
Discipline concorrenti: ITALIANO e STORIA		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
l'utilizzo delle regole più complesse e dei fondamentali di 2 sport individuali e 2 di squadra proposti (anche in ambiente naturale); gli aspetti essenziali della storia di uno sport: nascita, evoluzione e diffusione in età contemporanea; il regolamento, anche come arbitro; sport ed Interculturalità: educazione alla solidarietà, alla pace, al rispetto dell'altro, fair play classificazione degli sport.	Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento Comprendere le potenzialità del movimento del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche.	Riconoscere il valore culturale, sociale della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui

UDA n. 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:

i principi di prevenzione della sicurezza personale;
 gli effetti del doping, dell'alcolismo e del tabagismo;
 la prevenzione delle malattie cardiovascolari e cerebrovascolari

Abilità:

Assumere comportamenti funzionali e responsabili per la sicurezza a scuola e negli spazi aperti

Evidenze:

Riconoscere il valore culturale, sociale della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui

Descrittori divisi per livelli	Contenuti
Liv.C: comprensione e conoscenza	Prevenzione e cura delle principali patologie da movimento (strappo, contusione, crampo, ecc..), valutazione dell'infortunato, BLS
Liv.B: comprensione e	Acquisizione di posture corrette e di prevenzione sul lavoro: al tavolo da lavoro, nel sedentarismo forzato
Liv.A: comprensione e conoscenza approfondita	<p>Adattamenti degli apparati all'att.motoria : muscolare,cardio- circolatorio, scheletrico, articolare, neuro-muscolare, respiratorio</p> <p>L'alimentazione: principi base, dieta nello sport, disturbi alimentari. La salute, le prestazioni sportive, IMC.</p> <p>Lo sviluppo psicomotorio</p> <p>Sport e disabilità</p> <p>L'allenamento: principi base. Applicazione nel miglioramento di capacità condizionali e coordinative</p> <p>Autovalutazione del proprio stato di forma</p> <p>Classificazione degli sport</p> <p>La storia delle Olimpiadi moderne</p> <p>Storia dello sport: nascita ed evoluzione da passatempo per pochi a fenomeno di massa</p> <p>Sport e regimi</p> <p>Doping: abuso dei farmaci</p> <p>Prevenzione al tabagismo ed all'alcolismo</p> <p>Prevenzione delle malattie cardiovascolari</p> <p>Psicologia dello sport</p> <p>Psicologia comportamentale</p> <p>Lo sport e la donna</p> <p>Sport ed Interculturalità: ed.alla solidarietà, alla pace, al rispetto dell'altro, fair play</p> <p>Istruzione ed enti del movimento sportivo CCIIO, CONI, Enti Promozione</p>

AREA D'INDIRIZZO
DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

ASSE CULTURALE	ASSE DEI LINGUAGGI
INSEGNAMENTO	INGLESE TECNICO
Docente:	Fusino Alfredina
Libro di testo adottato	CookBook Club

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

Abilità:

- Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato.
- Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti

Evidenze:

- Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale.
- Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua

<p>professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • 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>abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <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 . 	<p>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.
---	--	--

Contenuti:

- Job advertisements;
- The CV;
- How to write a formal letter: the application letter;
- The job interview

Compito/Prodotto:

Writing: gli studenti dovranno rispondere ad un annuncio di lavoro proposto dall'insegnante, compilando una lettera di presentazione in lingua inglese. Dovranno dunque utilizzare un registro linguistico adeguato e la fraseologia idonea ad una lettera formale, simulando di candidarsi ad una posizione lavorativa. Per gli studenti con BES o DSA si può proporre un worksheet semplificato, con testo da completare.

UDA n. 2: On the Safe Side

UDA ORDINARIA

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

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

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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

Discipline concorrenti: Lab. Serv. Enog – sett. Cucina**Competenze di cittadinanza:**

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

Conoscenze:

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

Evidenze

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

UDA n. 3: On the Healthy Side

UDA ORDINARIA

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

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

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

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

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

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

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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

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

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

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

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

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

- HACCP in catering; The seven principles of HACCP
- Hygienic practices

<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. • 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. • 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 . 	<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. • Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale. • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità.
<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutrients • Healthy eating pyramid • Allergies and intolerances • The Menu 		
<p>Compito/Prodotto: ORAL PRESENTATION: gli studenti presenteranno la ricetta di un piatto nazionale o internazionale, inserendolo all'interno di un menu a loro scelta. Saranno quindi chiamati a esporre in lingua inglese le varie fasi di preparazione del piatto selezionato, elencarne e quantificarne gli ingredienti e spiegare la selezione degli stessi in relazione a particolari esigenze alimentari, come nel caso di allergie e intolleranze o di un regime dietetico vegetariano, vegano, per sportivi, per bambini, ecc. Dovranno dunque essere in grado di utilizzare, con sufficiente scioltezza, il lessico settoriale (<i>cooking verbs, utensils, ingredients</i>) e le strutture grammaticali e sintattiche più idonee alla stesura di un testo procedurale, quale quello di una ricetta. Inoltre, dovranno dimostrare di saper collocare il piatto presentato all'interno di un determinato menu, esponendone le principali caratteristiche nutrizionali. Gli alunni potranno avvalersi di un supporto digitale.</p>		

AREA INDIRIZZO
DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

ASSE CULTURALE	LINGUISTICO
INSEGNAMENTO	LINGUA FRANCESE
Docente:	ASCOLI FRANCESCA
Libro di testo adottato	Les toqués de la gastronomie S.Appignani-Giorgi-Mrini Cappelli editore

UDA n. 1: La santé dans l'assiette!

UDA ORDINARIA

Competenze intermedie – Quinto anno

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

Discipline concorrenti

- Lab. Serv. Enog – sett. Cucina

Competenze di cittadinanza

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

Contenuti: Les éléments nutritifs. • Les macronutriments:protéines,glucides,lipides,fibres. • Les micronutriments:vitamines et sels minéraux. • La pyramide alimentaire		
UDA n. 2: Alimentation et maladies		
UDA ORDINARIA		
Competenze dell'area d'Indirizzo (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4		
<ul style="list-style-type: none"> • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro 		
Competenze intermedie – Quinto anno		
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. 		
Discipline concorrenti		
<ul style="list-style-type: none"> • Lab. Serv. Enog – sett. Cucina 		
Competenze di cittadinanza		
<ul style="list-style-type: none"> • Competenza multilinguistica • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 		
Conoscenze: <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 	Abilità: <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 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale • Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale
Contenuti: Les maladies liées à une mauvaise alimentation : l'obésité, l'hypercholestérolémie, le diabète.		
<ul style="list-style-type: none"> • Les troubles du comportement alimentaire : l'anorexie et la boulimie. 		

<ul style="list-style-type: none"> • La maladie céliaque. Allergie et intolérance. 		
<p>Compito di realtà : Elaborer et expliquer un menu pour un client avec des particuliers exigences alimentaires liées à une maladie.</p>		
<p>UDA n. 3: La sécurité alimentaire.</p>		
<p>UDA ORDINARIA</p>		
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro 		
<p>Competenze intermedie – Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. 		
<p>Discipline concorrenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lab. Serv. Enog – sett. Cucina 		
<p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza multilinguistica • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto • Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato • Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale • Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale

Contenuti: La méthode HACCP		
UDA n. 4: Alimentation BIO et labels de qualité		
UDA ORDINARIA		
Competenze dell'area d'Indirizzo (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4 <ul style="list-style-type: none"> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro 		
Competenze intermedie – Quinto anno <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. 		
Discipline concorrenti <ul style="list-style-type: none"> Lab. Serv. Enog – sett. Cucina 		
Competenze di cittadinanza <ul style="list-style-type: none"> Competenza multilinguistica • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 		
Conoscenze: <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 	Abilità: <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 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale
Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> L'agriculture biologique Les signes officiels de l'origine et de la qualité 		
Compito di realtà : Elaborer et présenter une relation sur l'agriculture biologique.		

Discipline concorrenti		
<ul style="list-style-type: none"> • Lab. Serv. Enog – sett. Cucina 		
Competenze di cittadinanza		
<ul style="list-style-type: none"> • Competenza multilinguistica • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<ul style="list-style-type: none"> • Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto • Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato • Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale • Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale
Contenuti:		
La méthode HACCP – Tour gastronomique en Italie, France et Pays Francophones.		

AREA INDIRIZZO

DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

ASSE CULTURALE	Scientifico – Tecnologico
INSEGNAMENTO	Scienze e cultura dell'alimentazione
Docente:	Letizia Spinò
Libro di testo adottato	Scienza e cultura dell'alimentazione. A. Machado

UDA n. 1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4

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

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

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio		
Discipline concorrenti: Laboratorio di Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina		
Competenze di cittadinanza: <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.		

UDA n. 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Livello QNQ 4 N°4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.		
Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.		
Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina, Inglese		
Competenze di cittadinanza: <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"> • 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 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela

	sostenibili e equilibrati	
Contenuti: La conservazione degli alimenti. La cottura degli alimenti. I nuovi prodotti alimentari.		

UDA n. 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE

UDA ORDINARIA (disciplinare)

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

Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4

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

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

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

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

Discipline concorrenti:

Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina

Competenze di cittadinanza:

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

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

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

	richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.	
Contenuti: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari. Prescrizioni alimentari e religiose.		

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 Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina		
Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone pre-ferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e predisporre prodotti, servizi e menù 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

AREA D'INDIRIZZO
DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

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

UDA N.1: La sicurezza alimentare

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Competenze dell'asse culturale di riferimento

Livello QNQ 4

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

Competenza Intermedia – Livello QNQ 4

Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno di macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo

Discipline concorrenti:

Sala e vendita, Scienze degli alimenti.

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza multilinguistica*
- *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:

Conoscere le regole d'igiene personale e ambientale. Conoscere la normativa igienico- sanitaria e la procedura di autocontrollo HACCP e la normativa per la

Abilità:

Applicare corrette prassi igieniche nelle lavorazioni. Applicare efficacemente il sistema di auto- controllo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità

Evidenze:

Norme di legge e regole per lavorare in Sicurezza.

tutela e la sicurezza del cliente. Fattori di rischio professionale e ambientale.

alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

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

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

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

UDA N.4: Il catering e il banqueting**Competenze dell'asse culturale di riferimento:**

Livello QNQ 4

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

Competenza intermedia

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

Discipline concorrenti:

Lingue straniere- Diritto-Scienze motorie- Scienze degli alimenti

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza multilinguistica*
- *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 catering. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione di banchetti ed eventi.

Abilità:

Progettare i diversi tipi di servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.

Evidenze:

Le attività della ristorazione collettiva.

ASSE CULTURALE

SCIENTIFICO TECNOLOGICO

INSEGNAMENTO

Laboratorio Servizi Enogastronomici - Settore Sala E Vendita

Docente:

Cupito' Andrea

Libro di testo

Sala E Vendita Per Cucina 4/5 Anno Alma

UDA n. 1: IL MENU E LE CARTE

UDA ORDINARIA:

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

COMPETENZA IND04

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

Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 **QUINTO ANNO QNQ 4:**

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

Discipline concorrenti:

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
- Strategie di comunicazione del prodotto
- Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela
- Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)

Abilità:

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

Evidenze:

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

Contenuti:

Elaborazione di menu e carte (menu fisso), (menu a la carte). Come avviene la redazione del menu (ordine classico delle portate).

I momenti ristorativi (Continental breakfast, Coffee break, Brunch, Lunch, Tea Time, Dinner). La cucina di sala (flambè)

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

UDA ORDINARIA:

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

COMPETENZA IND01:

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

Discipline concorrenti:

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

Contenuti:

La legislazione vitivinicola, i vini DOP e IGP

La produzione vitivinicola nelle varie regioni italiane I vini

passiti e i vini speciali

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

La produzione vitivinicola europea.

Compito/prodotto:

Progettare e strutturare la carte dei vini

UDA n. 3: ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

UDA ORDINARIA

Competenze dell'asse culturale di riferimento: (*Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)**COMPETENZA IND02:**

SUPPORTARE LA PIANIFICAZIONE E LA GESTIONE DEI PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO, DI PRODUZIONE E DI VENDITA IN UN'OTTICA DI QUALITÀ E DI SVILUPPO DELLA CULTURA DELL'INNOVAZIONE

Discipline concorrenti:

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Evidenze:

- Utilizzare tecniche di gestione dei processi di approvvigionamento rispettando gli standard qualitativi
- Gestire i processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita promuovendo l'innovazione nel rispetto della qualità

Contenuti:

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

Compito/prodotto:

Proporre un corretto abbinamento cibo-vino.

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

UDA ORDINARIA

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

COMPETENZA IND07:

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

Discipline concorrenti:

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA

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

AREA INDIRIZZO**DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI**

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 (Allegato1 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*

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria</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. • 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. 	<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. • 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. 	<p>Evidenze:</p> <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 • Supportare la pianificazione dei costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi. • Applicare tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa. • Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività.
<p>Contenuti: La programmazione aziendale. Le fasi per realizzare un business plan.</p>		
<p>Compito di realtà: Realizzazione di un business plan per lo sviluppo di un progetto imprenditoriale.</p>		

UDA n. 2: Le politiche di vendita nella ristorazione
UDA ORDINARIA
Competenze dell'area d'Indirizzo (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4

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

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1)

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

Competenze intermedie – Quinto anno

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

Discipline concorrenti

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

Competenze di cittadinanza

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

Conoscenze:

- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.
- Strategie di comunicazione del prodotto.
- Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.
- Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.).
- Principi di fidelizzazione del cliente.

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.
- Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.

Evidenze:

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

Contenuti:

Il marketing: concetti generali. Gli obiettivi del marketing. Le fasi del ciclo di vita di un prodotto. Le strategie di marketing mix: la politica del prodotto, la politica dei prezzi, la distribuzione, le forme di comunicazione (la

pubblicità-la promozione-le pubbliche relazioni- il direct marketing- il web marketing).
Compito di realtà: Pianificazione delle strategie di marketing per lanciare un progetto imprenditoriale.

UDA n. 3: La legislazione turistica		
UDA ORDINARIA		
Competenze dell'area d'Indirizzo (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4		
<ul style="list-style-type: none"> • 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)		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il sistema HCCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 		
Discipline concorrenti		
<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio Enogastronomia Arte Bianca e Pasticceria; Laboratorio Enogastronomia Bar, Sala e Vendita; Scienza e cultura dell'alimentazione; Francese; Inglese Tecnico. 		
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>Competenze imprenditoriale</i> 		
Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<ul style="list-style-type: none"> • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP • Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. • Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. 	<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

- | | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. | |
|--|---|--|

Contenuti:

La disciplina dei contratti di settore: il contratto ristorativo, il contratto di catering, il contratto di banqueting, le norme da applicare ai contratti ristorativi, Il Codice del consumo: la tutela del cliente consumatore.

Compito di realtà:

UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRATEGICA

La classe VD ha svolto l'UDA strategica : La mia azienda ristorativa ecosostenibile

Periodo: Primo e Secondo Quadrimestre

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE
Contestualizzazione	Come partecipare ad un bando della Regione a sostegno di giovani imprenditori? Viene richiesta la presentazione della propria idea imprenditoriale
Prodotti/compiti autentici	Progettazione e realizzazione della propria azienda
Competenze Intermedie* area generale e d'indirizzo e competenze chiave e di cittadinanza	Evidenze valutative osservabili
<i>Competenza intermedia QnQ livello ¾</i>	
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
Abilità <i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>	Conoscenze <i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>
Area generale 5-12-7 (Allegato 1)	

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
5- Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
12- Risolvere situazioni problematiche	Modelli matematici per risolvere problemi
7- Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera	Fonti dell'informazione e della documentazione
Area di indirizzo 3-4-10	
3- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
4- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi turistici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile dal punto di vista ambientale Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Definire offerte turistiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del target di clientela Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder	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

<p>10- Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>Tecniche di reportistica aziendale</p> <p>Tecniche di analisi per indici</p>	<p>Applicare tecniche di <i>benchmarking</i></p> <p>Individuare i target e gli indicatori di performance</p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati</p>
<p>Utenti destinatari</p>	<p>Alunni Classe 5D</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Fasi di applicazione (attività)	<p>Fase 1 – Consegna dell'UDA agli studenti 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 Fase 5 – Organizzazione del lavoro in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Fase 6 – Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Progettazione di un menu nell'ottica di uno sviluppo ecosostenibile.</p> <p>Fase 7 – Il Budget delle imprese ristorative. Gli elementi del business plan il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico</p> <p>Fase 8 – Selezione, elaborazione e stesura del lavoro 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 Comunicare, discutere e confrontarsi in classe 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 Interazioni nel social network</p> <p>Cooperative learning. Problem Solving</p> <p>Attività Laboratoriale</p>
Risorse umane interne esterne	<p>Docente di lingua e letteratura italiana Docente di Laboratorio di Sala Docente di Laboratorio di Cucina</p> <p>Docente di Scienze e Cultura dell'alimentazione Docente di DTA</p> <p>Docente di Matematica Docente di Inglese Docente di Francese</p>

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO

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

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo Uda: LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE

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

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

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

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

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

Le modalità di lavoro saranno le seguenti:

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

Quali prodotti

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

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

Questo lavoro è utile per:

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

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

Tempi

Primo e secondo quadrimestre

Criteri di valutazione del prodotto e dei processi:

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

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

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

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

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: LA MIA AZIENDA RISTORATIVA ECOSOSTENIBILE
Coordinatore: Prof.ssa Tiziana Silvestri
Collaboratori: Spinò Letizia(Scienze e Cultura dell'Alimentazione), Patania Maria (DTA), Fusino Alfredina (Inglese), Ascoli Franca (Francese), Cupitò Andrea (Laboratorio-Sala e Vendita), Ramondino Antonio (Laboratorio di enogastronomia - Cucina), Robertini Francesco Giovanni(Matematica), Silvestri Tiziana(Lingua e letteratura italiana).

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

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

Novembre-Maggio

FASI	ATTIVITÀ	STRUMENTI	ESITI	EVIDENZE VALUTATIVE	STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE
1	Consegna dell'UDA Costituzione dei gruppi di lavoro (ITA)	Documento di consegna agli studenti	La condivisione del progetto, l'individuazione del compito prodotto e della sua importanza	Interesse e partecipazione	

2	Dall'idea al progetto imprenditoriale (DTA)	Lezione guidata	Comprensione delle informazioni	Interesse e partecipazione	
	Ricerche di mercato per ingredienti a Km0 (CUC)	Lezione guidata	Approccio al concetto sostenibilità ambientale	Interesse e partecipazione	Valutazione Attività di gruppo

3	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Certificazioni di qualità. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP (SCA)	Lezione guidata	Comprensione dei prodotti ecosostenibili Determinazione di CCP con l'albero delle decisioni	Distinguere le materie prime ecosostenibili Competenza 4 Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti Competenza 3	Griglia valutazione del prodotto
	I prodotti a Km0 Sistema HACCP (INGL-FRA)	Lezione guidata	Produzione di testi	Produrre testi scritti corretti utilizzando il linguaggio specifico della microlingua Competenza 5 (All.1)	Griglia valutazione del prodotto
	Grafici di funzioni per analizzare il ciclo di un prodotto (MAT)	Lezione guidata LIM	Comprendere il ciclo di vita di un prodotto	Interesse e partecipazione	
	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

4	Elaborazione dell'analisi esterna ed interna, SWOT e marketing mix nel laboratorio informatico (DTA)	Laboratorio Informatica	Esempio di analisi SWOT	Produzione di un'analisi SWOT Competenza 10	
	"Traduzione" di un problema in termini matematici (MATE)	Lezione guidata LIM	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive adeguate	Modelli matematici per risolvere problemi Competenza 12 (All. 1)	Griglia valutazione del processo
	Organizzazione e pianificazione degli strumenti di vendita per la	Lezione guidata LIM	Utilizzare in maniera adeguata gli strumenti di promozione dell'offerta ristorativa	Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di	Griglia valutazione del processo

5	<p>promozione dell'offerta ristorativa aziendale in base alle nuove tendenze.</p> <p>(SALA)</p>			<p>vita salutari e sostenibili della clientela</p> <p>Competenza 4</p>	
6	<p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie</p> <p>(SCA)</p>	<p>Lezione guidata LIM</p> <p>Internet</p>	<p>Prendere coscienza dell'importanza di una sana alimentazione come prevenzione delle malattie dell'uomo moderno</p>	<p>Partecipazione ed interesse</p>	
	<p>Progettazione di un menù con prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale</p> <p>(CUC)</p>	<p>Lezione laboratoriale</p>	<p>Progettare un menu ecosostenibile con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali.</p>	<p>Individuare e proporre le risorse enogastronomiche del territorio</p> <p>Competenza 8</p>	<p>Griglia valutazione del prodotto</p>
7	<p>Il Budget delle imprese ristorative</p> <p>Gli elementi del business plan il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico (DTA)</p>	<p>Laboratorio di informatica</p>	<p>Compilazione del piano degli investimenti, del preventivo finanziario e del preventivo economico e la valutazione della fattibilità del progetto nel laboratorio informatico</p>	<p>Organizzare e pianificare, anche collaborando con altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività</p> <p>Competenza 10</p>	
8	<p>Selezione, elaborazione e stesura del lavoro (ITA)</p>	<p>Lavoro individuale</p>	<p>Elaborazione scritta di quanto appreso</p>	<p>Produrre testi (descrittivo, narrativo, argomentativo, informativo, espositivo, regolativo) coesi e coerenti, corretti dal punto di vista morfo-sintattico e</p>	<p>Griglia valutazione del processo</p>

				caratterizzati da un lessico adeguato allo scopo Competenza 2 (All.1)	
9	Selezione delle immagini e digitalizzazione del lavoro. Creazione della presentazione (DTA)	Lavoro individuale e Lavoro di gruppo	Documento digitale	Utilizzare software per realizzare un prodotto Competenza 7 (All.1)	Griglia valutazione del processo
10	Breve sintesi del progetto in lingua straniera (INGL-FRA)	Lavoro di gruppo	Documento tradotto in lingua straniera	Produrre testi scritti corretti utilizzando il linguaggio specifico della microlingua Competenza 5 (All.1)	Griglia valutazione del processo
11	Revisione e valutazione condivisa del lavoro svolto	Lavoro di gruppo Scheda di autovalutazione	Comprensione di ciò che si è fatto e come, e dei problemi emersi. Acquisizione di un metodo di autoanalisi e	Svolgimento del ruolo nel Cooperative Learning	Valutazione Attività di gruppo

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

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

dello studente (da somministrare a conclusione dei lavori)

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

RUBRICA VALUTATIVA DEL PROCESSO

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

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

		3	In autonomia applica correttamente, tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa
		4	Gestendosi in modo autonomo e consapevole, applica tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa
8 <i>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</i>	Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio	1	Sotto supervisione, individua, in parte, le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
		2	Guidato individua e propone, in modo essenziale, le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
		3	In autonomia individua e propone correttamente le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
		4	Individua e propone autonomamente e in modo approfondito, le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio.
10 <i>Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati,</i>	Organizzare e pianificare, anche collaborando con altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget	1	Sotto la supervisione organizza, anche collaborando con gli altri, solo alcune tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale
		2	Guidato organizza, anche collaborando con gli altri, alcune tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo in parte obiettivi di redditività
		3	In autonomia, organizza e pianifica anche collaborando con gli altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività

con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato	previsionale, perseguendo obiettivi di redditività	4	Organizza e pianifica in contesti mutevoli e diversificati, anche collaborando con gli altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività
--	--	---	--

COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (All. 1)	EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
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 dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità	1	Solo in contesti noti e guidato usa i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento
		2	Autonomamente e in contesti noti usa in modo sufficientemente corretto i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento
		3	Autonomamente e in vari contesti usa in modo sufficientemente corretto nella produzione scritta e orale i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento
		4	Autonomamente e in vari contesti anche non noti usa in modo efficace i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento
7 <i>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</i>	Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale	1	Produce, sotto diretta supervisione, documenti multimediali, inerenti attività di studio e professionali, poco efficaci dal punto di vista comunicativo
		2	Guidato produce documenti multimediali, inerenti attività di studio e professionali, relativamente complessi e adeguati dal punto di vista comunicativo
		3	Produce documenti multimediali, inerenti attività di studio e professionali, complessi ed efficaci dal punto di vista

complessi, sia in italiano sia in lingua straniera			comunicativo
		4	Produce in autonomia documenti multimediali complessi, inerenti attività d studio e professionali, individuando gli strumenti visivi e multimediali più adatti alla sfera professionale
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	1	Sotto diretta e continua supervisione ripercorrere in modo incerto i passaggi logici delle principali dimostrazioni e riesce a strutturare una strategia risolutiva solo in situazioni note
		2	Riconosce la coerenza dei passaggi logici in semplici dimostrazioni e fornisce la risposta al quesito con una minima riflessione critica sulla coerenza del risultato
		3	Produce una strategia risolutiva corretta e la valida mediante argomentazioni essenziali. Struttura con coerenza i passaggi logici delle dimostrazioni, interpreta la questione posta, fornendo il risultato e lo commenta motivando i passaggi
		4	Produce una strategia risolutiva mediante argomentazioni esaurienti. Interpreta la questione posta argomentando in modo esauriente e personale la risposta. Collabora con i compagni nell'esecuzione del compito

RUBRICA VALUTATIVA DEL PRODOTTO

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

EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
Pertinenza e correttezza della tipologia testuale. Scelta delle categorie. Scelta dei contenuti	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

EDUCAZIONE CIVICA

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

I docenti della classe cogliendo il valore culturale dell'operazione, che riafferma il compito ineludibile della comunità educante nella formazione globale del cittadino, in coerenza con l'innegabile contributo che l'Ipseo "Gagliardi" IIS De Filippis Prest 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 per gli anni scolastici 2022-23 e 2023-24.

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	b) Costruzione di ambienti di	b) Conoscenza delle insidie e

<p>Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.</p>	<p>vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.</p>	<p>dei rischi sul web</p>
<p>c) Conoscenza dei concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza (ad esempio il codice della strada, i regolamenti scolastici, dei circoli ricreativi, delle Associazioni...) rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale</p>	<p>c) Conoscenza e obiettivi inseriti nelle tematiche riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile</p>	<p>c) Educazione digitale</p>

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2022/23

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Denominazione	Educazione alla legalità e contrasto alle mafie
Compito – prodotto	<p>Gli studenti divisi in tre gruppi dovranno realizzare una presentazione in PowerPoint o in altro materiale multimediale. Il prodotto dovrà essere concreto, significativo e consentire, a ciascun partecipante, di trarne un beneficio reale, quindi non finalizzato unicamente alla verifica ed al voto.</p>
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. ➤ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro ➤ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla

	criminalità organizzata e alle mafie
Competenze chiave europee	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Competenza alfabetica funzionale</i> ➤ <i>Competenza multilinguistica</i> ➤ <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> ➤ <i>Competenza digitale</i> ➤ <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> ➤ <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> ➤ <i>Competenza imprenditoriale</i> ➤ <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici ➤ Individuare i diritti e i doveri del cittadino e applicarli a situazioni reali ➤ Scegliere la legalità come lotta alla mafia, all'omertà, alla prepotenza e sopraffazione ➤ Riconoscere i comportamenti corretti da tenere nella vita sociale 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere il senso dell'espressione "cultura della legalità" ➤ Norme sociali e norme giuridiche ➤ Criminalità organizzata e associazioni mafiose: affari tradizionali e ecomafia ➤ Fenomeni mafiosi nella storia: continuità e trasformazioni ➤ Analisi delle varie organizzazioni mafiose, le organizzazioni criminali nazionali
Utenti destinatari	Alunni classe III D
Fase di applicazione (attività)	<p>Fase1 - Presentazione dell'UDA</p> <p>Fase 2- Discussione e confronto sul ruolo delle istituzioni, sui diritti e doveri del cittadino.</p> <p>Fase3- Ricerche e approfondimenti utilizzando anche le tecnologie digitali:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Promuovere la cittadinanza attiva, per sviluppare
	<p>l'appartenenza ad una società fondata sui principi di libertà, democrazia e rispetto dei diritti dell'uomo</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Elaborare una cultura dei valori civili

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

Secondo Quadrimestre					
UDA/ALTRI ARGOMENTI	Nuclei concettuali	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ OR E
Gli aspetti legali del Primo soccorso e tecniche operative più immediate	Sviluppo Sostenibile	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	Acquisire la consapevolezza della cultura del primo soccorso come valore sociale; Consapevolezza dell'importanza del saper intervenire in modo appropriato in caso di	I riferimenti legislativi; La catena della sopravvivenza; Le principali tecniche di primo intervento	SCIENZE MOT. 3 ORE

		di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.	necessità		
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	Sviluppo sostenibile Agenda 2030	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	Rispettare le corrette prassi di igiene della persona, degli alimenti e delle lavorazioni	Applicare le normative in materia di sicurezza alimentare	CUCINA 4 ORE
SALUTE E BENESSERE	Sviluppo sostenibile Agenda 2030	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati.	Le linee guida per una sana alimentazione.	ALIMENTAZIONE 4 ORE
UK INSTITUTIONS,	La Costituzione	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e Nazionale	-Individuare ruolo e funzioni degli organi istituzionali -Riconoscere le differenze e stabilire relazioni tra le forme di governo nazionale e quelle internazionali	Il sistema di governo del Regno Unito e le sue funzioni	INGLESE 3 ORE
LES INSTITUTIONS Françaises	La Costituzione	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e	-Individuare ruolo e funzioni degli organi istituzionali -Riconoscere le differenze e stabilire relazioni tra le forme di governo nazionale e quelle internazionali	Il sistema di governo della Francia e le sue funzioni	FRANCESE 3 ORE

Libertà religiosa e culturale: un dialogo mai interrotto	Costituzion e	nazionale -Consapevolezza ed espressione culturale -Competenza sociale e civile -Valutare il contributo sempre attuale della dimensione religiosa, della vita umana e della figura di Gesù Cristo, riconoscendo il senso ed il significato del linguaggio cristiano.	Saper riflettere sulle questioni etiche ed esporre le principali motivazioni che sostengono le scelte etiche religiose in un contesto di pluralismo culturale e religioso.	Partendo dalle fonti dell'A.T. conoscere la persona, il messaggio e l'opera di Gesù Cristo nei documenti storici. Saper cogliere le diverse espressioni dei valori umani e universali anche in una prospettiva interculturale.	RELIGIONE 2 ORE
--	------------------	---	--	---	------------------------

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2023/24

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA Donarsi agli altri

Competenze chiave europee:

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

Abilità

- 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

Conoscenze

- L'agenda 2030: quando e da chi è stata sottoscritta, struttura e obiettivi
- Conoscere i principi fondamentali della Costituzione Italiana. Analisi, articoli 2, 10, 32, 34.
- Conoscere il concetto di redistribuzione economica.
- Analisi dell'articolo 53 della Costituzione Italiana.
- Il rispetto per la persona e per la vita
- Conoscere le regole del fair play in situazioni di competizione
- Conoscere il significato dell'espressione "Donarsi agli altri"

Utenti destinatari

Classe IV Sez. D

Tempi

(periodo e monte ore complessivo)

**I
Quadrimestre
15 Ore**

Fase di applicazione (attività)	<p>Fase 1 - Presentazione dell'UDA</p> <p>Fase 2 - I principi di solidarietà nella Costituzione Italiana</p> <p>Fase 3- Ricerche e approfondimenti utilizzando anche le tecnologie digitali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le BdT e le OnG • La solidarietà economica: i tributi • La solidarietà sociale • L'amicizia • La competizione sportiva • Donarsi agli altri <p>Fase 4- Realizzazione di una presentazione multimediale sui temi trattati, inserendo eventualmente una vostra esperienza personale</p> <p>Fase 5- Presentazione del prodotto realizzato</p>
Metodologia	<p>Lezione multimediale - Cooperative learning - Peer education</p>
Risorse umane (indicare insegnamenti coinvolti)	<p>DTA (ore 7), Storia (ore 2), Italiano (ore 2), Scienze motorie e sportive(ore 2), Religione Cattolica (ore 2)</p>
Strumenti	<p>Libri di testo, materiale fornito dai docenti, PC e rete internet.</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Valutazione	<p>La valutazione sarà formativa e sommativa e riguarderà il raggiungimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina ✓ degli obiettivi meta cognitivi relativi alla maturazione globale della personalità, con particolare attenzione al processo e non solo alla prestazione, ai progressi rispetto alla situazione iniziale, alle modalità di partecipazione, all'assunzione di comportamenti rispettosi delle regole, della sostenibilità, della sicurezza propria e altrui. <p>Rubrica di valutazione allegata al PTOF.</p>

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA– 18 ore

Argomenti	Nuclei concettuali	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti
Lotta agli sprechi alimentari, una questione di rispetto e di uguaglianza	Sviluppo sostenibile.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti al livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive locali e regionali.	Essere in grado di riconoscere i vantaggi del mercato alimentare orientato all'eco-sostenibilità e alla difesa della biodiversità. Riflettere sull'importanza di adottare tecniche di produzione e di distribuzione alimentare a basso impatto ambientale, al fine di ridurre lo spreco e l'inquinamento e garantire la salubrità e la genuinità dei prodotti, esaltando le eccellenze locali e a Km 0. Saper proporre ricette e menu, esaltando e diffondendo i prodotti, la cultura locale e la cucina del riciclo.	I mercati locali, i prodotti locali, la cucina del riciclo	Lab. Serv. Enog. sett. Cucina - 3h

Consumatore 4.0	Sviluppo sostenibile. Agenda 2030	Compiere le scelte di partecipazione e alla vita pubblica ed cittadinanza coerentemente e agli obiettivi di sostenibilità sancita a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	Saper riconoscere, capire ed esporre le finalità dell'Agenda 2030. Praticare nel proprio quotidiano gesti rivolti allo sviluppo sostenibile.	Il consumo e la produzione responsabili	Sc. E Culture degli Alimenti - 3h
Probabilità del Cittadino	Costituzione	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici adeguati per porsi con atteggiamento critico e razionale nei confronti della realtà.	Calcolare la probabilità di semplici eventi aleatori. Saper rappresentare un problema con diagrammi (albero combinatorio che mostra le diverse scelte; permutazioni, disposizioni, combinazioni).	Il concetto di dipendenza. I diversi tipi di dipendenze: dipendenza da gioco d'azzardo, internet e videogame. Concetto di probabilità. Eventi: certi, probabili e impossibili. La legislazione nazionale italiana.	Matematica - 3h

Internet Safety	Cittadinanza digitale.	<p>Obiettivo 4 - Agenda 2030: Fornire un'educazione di qualità, equa e inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 appropriate strutture lessicali, morfologiche e sintattiche.	Aspetti grammaticali e comunicativi di base, incluse le strutture più frequenti da utilizzare nel mondo lavorativo.	Lingua Inglese – 3h
-----------------	------------------------	--	---	---	---------------------

		<ul style="list-style-type: none"> -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. 			
OBJECTIF 3: BONNE SANTE' ET BIEN ETRE	AGENDA 2030	Comprendere quali possono essere i mezzi e le iniziative per la prevenzione e il trattamento di abuso di sostanze, tra cui abuso di stupefacenti e l'uso nocivo di alcool.	Saper proporre idee, rimedi e il proprio contributo per migliorare e per capire le molteplici cause e le conseguenze dei problemi dovuti alla scarsa o cattiva alimentazione.	Conoscere i principali problemi della salute nel mondo e i principali rimedi posti in atto per far fronte a tali problemi.	Lingua Francese – 3h

DOCENTE	DISCIPLINA	ARGOMENTO	COMPETENZA (allegato C linee guida Ed. civ)	CONOSCENZA	ABILITA'	N.ORE
CUPITO' ANDREA	LAB SALA	Sviluppo Sostenibile Agenda 2030: Gli alimenti di qualità del territorio, le certificazioni di qualità.	Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.	Riconoscere e valorizzare i prodotti delle eccellenze agroalimentari locali Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.	Essere in grado di valorizzare i prodotti delle eccellenze agroalimentari locali Partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità	3 ore

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA– 18 ore

A partire dall'anno scolastico 2024/2025, i curricoli di educazione civica si riferiscono a traguardi e obiettivi di apprendimento definiti a livello nazionale. Tra le tematiche recentemente richiamate dalla normativa nazionale si sottolinea una particolare attenzione alla tutela dell'ambiente, alla educazione stradale e alla promozione dell'educazione finanziaria come previsto dalle Linee Guida DM n.183 del 7/9/2024

Le Linee guida si configurano come strumento di supporto e sostegno ai docenti anche di fronte ad alcune gravi emergenze educative e sociali del nostro tempo quali, ad esempio, l'aumento di atti di bullismo, di cyberbullismo e di violenza contro le donne, la dipendenza dal digitale, il drammatico incremento dell'incidentalità stradale – che impone di avviare azioni sinergiche,

sistematiche e preventive in tema di educazione e sicurezza stradale – nonché di altre tematiche, quali il contrasto all'uso delle sostanze stupefacenti, l'educazione alimentare, alla salute, al benessere della persona e allo sport.

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2024/25

CITTADINI D'ITALIA , CITTADINI D'EUROPA - 15 ORE

ARGOMENTO	NUCLEI CONCETTUALI	COMPETENZE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE	INSEGNAMENTI COINVOLTI/ORE
La Costituzione italiana : diritti e doveri del cittadino.	Costituzione	Competenza 1 Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.	Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini.	Contesto storico in cui nasce la Costituzione italiana. Struttura della Costituzione italiana. Diritto di voto nella Costituzione e lettura dell'art.4	Storia 3 ore
Cittadinanza attiva	Costituzione	Competenza 2 Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva.	Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle	Organizzazioni governative e non governative	Italiano 2 ore

			<p>Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente.</p> <p>Rintracciare Organizzazioni e norme a livello nazionale e internazionale che se ne occupano.</p> <p>Partecipare indirettamente o direttamente con azioni alla propria portata.</p>		
La France dans l'Europe. L'Union Européenne.	Costituzione	<p>Competenza n.2 Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.</p>	<p>- Rintracciare le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.</p>	-Il sistema di Governo della Francia. L'Unione europea e le sue Istituzioni.	Lingua francese 3 ore
The main institutions of the UE	Costituzione	<p>Competenza 2 Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello</p>	<p>Individuare ruolo e funzioni degli organi istituzionali</p> <p>-Riconoscere le differenze e stabilire relazioni tra le forme di governo nazionale e quelle internazion</p>	Il sistema di Governo del Regno Unito e le sue funzioni	3 ore

		Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.			
La Costituzione Italiana. L'Unione Europea.	Costituzione	<p>Competenza 1 Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria</p>	<p>Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione. Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale.</p>	<p>Nascita della Costituzione Italiana. Struttura della Costituzione. Gli organi dello Stato. L'Unione Europea, nascita ed evoluzione.</p>	DTA ore 4

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA– 18 ore II Quadrimestre

Nuclei concettuali	Competenze ((Linee guida D.M.183/24)		Obiettivi di apprendimento	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
Gli aspetti legali del primo soccorso e tecniche operative più immediate	Costituzione	Competenza n. 3 Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.	Conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro.	I riferimenti legislativi; La catena della sopravvivenza ; Le principali tecniche di primo Intervento	Scienze Motorie 3 ORE
Il diritto alla salute la riduzione degli sprechi idrici e alimentari	Sviluppo Economico e Sostenibilità	Competenza 5 Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente	Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà.	Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/ servizi/ certificazioni, stagionalità, ecosostenibilità.	Cucina 3 ore

Comunicare la qualità: il packaging	SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ	Competenza n. 5 Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.	Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico. Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità.	Il consumo e la produzione responsabili	Sc. Cultura Alim. 3 h
Fake news e loro diffusione	Cittadinanza Digitale	Competenza n. 10 Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.	Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti. Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni.	Uso critico delle tecnologie digitali nella ricerca e nell'utilizzo di informazioni; strategie di ricerca in rete, contrasto alle fake news, educazione al pensiero critico attraverso l'analisi delle notizie. Utilizzo dei modelli matematici di crescita e decrescita esponenziali e logaritmici per l'analisi di fenomeni naturali e antropici quali la propagazione delle Fake news.	Matematica ore 3
Donarsi agli altri – La solidarietà	Costituzione	Competenza 1 Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti	Adottare comportamenti responsabili nella sfera privata, nel sociale, nella sfera	Origine ed evoluzione storica dei principi, dei valori fondamentali	Religione 2 ore

		<p>fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria</p>	<p>lavorativa ed essere in grado di costruire un progetto di vita.</p>	<p>della Costituzione italiana</p>	
<p>L'etichettatura del vino Gli effetti dell'alcol sull'organismo.</p>	<p>Sviluppo sostenibile</p>	<p>Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. Compiere le</p>	<p>Saper acquisire consapevolezza dei valori degli strumenti predisposti dallo Stato, Regione, Comune per la tutela della salute e del benessere sociale</p>	<p>Conoscere e gli strumenti per garantire uno stile di vita sano</p>	<p>Laboratori o Sala e Vendita Ore 4</p>

		<p>scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente e agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p>			
--	--	--	--	--	--

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

LIVELLO	VOTO	DESCRITTORI LIVELLO RAGGIUNTO
Livello Avanzato	10	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito ottime conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, con buona pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti nuovi.</p> <p>Competenze: L'alunno adotta sempre, nelle condotte quotidiane, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. L'alunno si attiene scrupolosamente al Regolamento di istituto, invitando i compagni a dividerlo.</p>
	9	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito solide conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, con buona pertinenza e completezza, apportando contributi personali e originali.</p> <p>Competenze: Adotta regolarmente, nelle condotte quotidiane, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. L'alunno si attiene scrupolosamente al Regolamento di istituto.</p>
Livello Intermedio	8	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito buone conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza.</p> <p>Competenze: Adotta solitamente, nelle condotte quotidiane, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. L'alunno si attiene diligentemente al Regolamento di istituto.</p>
	7	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito discrete conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più</p>

		<p>noti e vicini all'esperienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.</p> <p>Competenze: Generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne discreta consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Si attiene al Regolamento d'Istituto.</p>
Livello Base	6	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito sufficienti conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente e/o dei compagni.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza. Porta a termine consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.</p> <p>Competenze: Generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela una sufficiente consapevolezza e capacità di riflessione, con lo stimolo degli adulti. L'alunno si attiene al Regolamento d'Istituto.</p>
Livello Parziale	5	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito conoscenze minime relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo grazie alla propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.</p> <p>Competenze: L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Acquisisce consapevolezza dei propri atteggiamenti e comportamenti con le sollecitazioni degli adulti. L'alunno si attiene saltuariamente al Regolamento d'Istituto.</p>
Livello base non raggiunto	≤4	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito conoscenze frammentarie o scarse relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto solo in modo sporadico, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.</p> <p>Competenze: L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti. L'alunno non si attiene al Regolamento d'Istituto.</p>

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

Enogastronomia - Cucina *Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa*

L'Istituto Ipseoa "Gagliardi" IIS de Filippis Prest 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 e, in futuro di lavoro.

Il progetto triennale di PCTO dell'IPSEOA "E. Gagliardi" IIS De Filippis Prest, consiste nella realizzazione di percorsi elaborati, attuati, verificati e valutati dall'Istituzione scolastica, sulla base di apposite convenzioni con le aziende di settore.

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

PERCORSO per le COMPETENZE TRASVERSALI e l'ORIENTAMENTO

Anno scolastico 2024/2025

L'Istituto IPSEOA "E. Gagliardi" da anni ha arricchito l'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 tecniche e professionali e permette di introdurre una metodologia didattica innovativa che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento, un'esperienza che dà un concreto sostegno all'orientamento ed alla scelta futura; un'opportunità che prevede brevi periodi di presenza dell'allievo in azienda.

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 si attua attraverso la realizzazione di percorsi progettati, attuati, verificati e valutati, sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica, sulla base di apposite convenzioni con le aziende enogastronomiche o con la camera di commercio, disponibili ad accogliere gli studenti per periodi di apprendimento. L'attività è di osservazione

e partecipazione ai processi produttivi all'interno di una realtà lavorativa finalizzata ad integrare quanto appreso in aula con quanto lo studente ha osservato e imparato in azienda per consolidare il bagaglio formativo.

Descrizione

Il percorso si caratterizza per una forte valenza educativa e si innesta in un processo di costruzione della personalità per formare un soggetto orientato verso il futuro.

Gli obiettivi sono i seguenti:

- favorire la maturazione 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 dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi, gli stili di apprendimento individuali;
- 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.

RELAZIONE FINALE

CLASSE V SEZ. D

Servizi di Enogastronomia Anno scolastico 2024/2025

Il nostro Istituto collabora da molti anni con numerose aziende del settore dell'ospitalità e della ristorazione presenti sul territorio, promuovendo progetti di alternanza scuola-lavoro, tirocini formativi e stage. Queste esperienze, intese come vere e proprie attività lavorative, assumono un valore educativo fondamentale e mirano allo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate, in grado di dare concretezza e continuità alla formazione scolastica.

L'attività di **PCTO** è un'attività di osservazione e partecipazione ai processi produttivi all'interno di una realtà lavorativa, allo scopo di integrare quanto appreso in aula con quanto lo studente ha osservato e imparato in azienda per consolidare il suo bagaglio formativo. L'obiettivo primario è quindi quello di promuovere una professionalità più consapevole possibile, arricchendo la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro, favorendo l'orientamento professionale nel settore e sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti. Al fine di incrementare le opportunità di lavoro e la capacità di orientamento, gli alunni della classe VD hanno effettuato sin dal terzo anno percorsi di alternanza scuola lavoro nelle aziende di settore e alcuni hanno partecipato a numerose attività extracurricolari, realizzate sia nel nostro Istituto che in strutture esterne, che hanno permesso l'acquisizione di competenze specifiche e l'arricchimento del curriculum.

Sintesi delle attività svolte

Negli anni scolastici 2022-2025, gli allievi hanno seguito il percorso "Servizi Enogastronomici". Come previsto dal progetto PCTO, il monte ore complessivo di Stage da svolgere nel terzo, quarto e quinto anno è pari a 210 ore. A partire da quest'anno, tale requisito è essenziale per l'ammissione all'Esame di Stato. Le ore sono così ripartite: 80 nel terzo anno, 80 nel quarto e 50 nel quinto.

Non tutti gli allievi hanno completato il monte ore previsto negli anni precedenti, come evidenziato nel prospetto riportato di seguito. Le motivazioni sono state diverse, tra cui, in alcuni casi, una limitata motivazione personale. Tuttavia, con l'introduzione dell'obbligatorietà ai fini dell'ammissione all'Esame di Stato, tutti gli studenti hanno provveduto a svolgere le ore richieste nel corso di quest'anno scolastico. Alcuni hanno già concluso il percorso, altri sono in fase di completamento presso le aziende da me selezionate.

Il percorso PCTO è stato svolto previa autorizzazione dei genitori, successiva frequenza del corso sulla sicurezza e stipula di apposite convenzioni tra l'Istituto e le aziende coinvolte.

Gli allievi hanno partecipato con interesse, dimostrando impegno e senso di responsabilità.

Vibo Valentia 08 05 2025
 Il Tutor Scolastico
 Prof. Antonio Ramondino

INIZIATIVE COMPLEMENTARI E/O INTEGRATIVE

TIPO DI ESPERIENZA	DESCRIZIONE	SEDE	STUDENTI PARTECIPANTI
Manifestazioni culturali	Visione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa"	Cinema Moderno VV	Tutti
	Conferenza sulla violenza di genere	Online	Tutti
	Convegno sul tema La violenza di genere	Scuola di polizia VV	Tutti
	Conferenza sulla tutela della salute (Comando dei carabinieri – NAS di CZ)	Aula Magna	Tutti
	Spettacolo in lingua francese	Teatro Garden CS	Tutti
	Banchetto per i Vigili del fuoco	Sede dei Vigili del Fuoco Limbadi (VV)	Tutti
	Inagurazione Caserma dei carabinieri a Limbadi Giornata dei Giusti	Aula Magna	Tutti
Seminari	Incontro ADMO	AULA MAGNA	Tutti
Progetti	Scuola dentro	Carcere minorile di CZ	4 alunni
Corsi	Corso di alta formazione: Fuori e Dentro il piatto	Collegamento online	Tutti
	Corso sulla sicurezza	Aula Magna	Tutti
Concorso	Concorso al Museo del Bergamotto	RC	Un'alunna
	Il Campionato mondiale sulla Pizza	Napoli	Un alunno
	Concorso "AmbientAzioni": a scuola di legalità con la Guardia di Finanza	Liceo Morelli VV	Un'alunna
	Concorso per Istituti Alberghieri Calabresi con Borse di studio "Adriano Raso"	San Giorgio Morgeto Istituto	Un'alunna
	Concorso enogastronomico nazionale di		Un'alunna

	Cucina "Tropea e dintorni".	Alberghiero di Tropea. IPSEOA VV	
	3° Concorso enogastronomico Memorial Rinaldo Marciànò	IPSEOA VV	Un'alunna
	Concorso Rotavapor	IPSEOA VV	Due alunni
Orientamento	OrientaCalabria2024	CS	Tutti
	Il Salone dello studente	RC	Tutti
	Io non mi ripOSO: Incontro con Marco Rizzitano di Sbunda	Aula Magna	Tutti
	Io non mi ripOSO: incontro con il Mastro Gelatiere di Casa Mastroianni, Simone Lauro	Aula Magna	Tutti
	Io non mi ripOSO: incontro con il Maestro pizzaiolo Luigi Zampina	Aula Magna	Tutti
	Io non mi ripOSO Chef Nino Rossi Stella Michelin Quafiz	Aula Magna	Tutti
	Orientamento presso Unical	CS	Tutti
	InCibum Scuola di Alta Formazione	Aula Magna	Tutti
	Alma Scuola di Alta Formazione	Aula Magna	Tutti
	Consultiamoci	Aula Magna	Due alunni
	Incontro con il manager di "Mediterranean Hospitality" MHM&C.	AULA MAGNA	Tutti
	Multiversity	Aula Magna	Tutti
	Università Mercatorum	Aula Magna	Tutti
	Profilazione centro per l'impiego,	Aula Magna	Tutti
	Progetto MIRAI	Aula Magna	Tutti
	Job DAY	Aula Magna	Tutti
	Palestra IPSEOA		
Orienta 2025 FONDAZIONE ITIS Academy Elaia Calabria	Aula Magna	Tutti	
MIRAI INSIEME CREIAMO IL FUTURO	CZ	Tre alunni	

PROVE INVALSI

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

Lingua Inglese 20 Marzo

Lingua e Letteratura italiana 18 Marzo

Matematica 19 Marzo

Gli alunni assenti nei giorni programmati usufruiranno di una sessione suppletiva per il recupero delle prove prevista dal 26 Maggio al 6 Giugno.

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 67 del 31/03/2025 che prevedono:

- a) **Prima prova scritta:** accerta, ai sensi dell'art. 17, comma 3, del D.lgs 62/2017, 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:** accerta, ai sensi dell'art.17, comma 4, del Dlgs 62/2017, le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Per l'anno scolastico 2024/25 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 18 giugno tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

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.

Per le CLASSI D e E che seguono lo stesso percorso Enogastronomia – Cucina e hanno il medesimo quadro orario ("classi parallele") 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 62/2017 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.

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.

Ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo, del d.lgs. 62 del 2017, come modificato dall'art. 1, co. 1, lettera c), punto 1), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art. 3, lettera a), sub iv.

Il colloquio si svolge a partire dall'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.

SIMULAZIONE PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Italo Calvino, Palomar

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

Del prendersela coi giovani

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

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

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

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

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

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

COMPrensione E ANALISI

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

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

INTERPRETAZIONE

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

TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affissarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro.

– Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca!

Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi.

Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

"E se mi metto a correre," pensai, "mi seguirà!"

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

¹ *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

² *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

³ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

⁴ *smania mala*: malvagia irrequietezza.

⁵ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

⁶ *alla Stìa*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.



Ministero dell'Istruzione e del Merito
IPSEOA "GAGLIARDI" IIS DE FILIPPIS PREST
Settore Servizi Professionali
www.poloprofessionalevibo.edu.it

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Da molte parti, dai docenti in particolare, si sente dire che i giovani si esprimono male: hanno un lessico povero, usano in modo improprio i termini o le locuzioni, sono incapaci di costruire un discorso che abbia un minimo di articolazione sintattica e logica, commettono errori di vario genere. Verificate se la diagnosi è esatta, esaminando con cura il modo di esprimersi vostro o di altri (amici, conoscenti, compagni di scuola). E se trovate che la competenza linguistica attiva (capacità di costruire un discorso logico, chiaro e corretto) e passiva (conoscenze lessicali) giovanile è davvero scarsa, esaminate le cause del fenomeno e indicate i possibili rimedi.

NON PARLANO un italiano eccellente, non argomentano, usano molti intercalari: «cioè, praticamente, insomma, hai capito no? Certo. Cosa?». Sarà che sono abituati a mandare solo messaggi vocali, o videomessaggi in un italiano zoppo, infarcendo il tutto più di espressioni e gesti che di discorsi veri e propri. Io non li capisco. Io che sono una madre, attenta, sensibile, io che ascolto, aggrotto la fronte, mi sforzo. Non li capisco. Sarà una pigrizia, la mia, o solo stanchezza. È che loro parlano poco, perlopiù a voce bassa, si mangiano le parole, gesticolano. Non faccio altro che chiedere «Cosa? Puoi ripetere? Scusa non ho capito». Cerco di indovinare la frase dalle ultime sillabe che ho intercettato, a volte ci riesco, altre no. E mi sento io, quella vecchia, sorda, lenta, fuori tempo, fuori luogo. Mi lascio colpire dalla faccia insofferente, dagli sbuffi, fino a che arriva, con sufficienza, un linguaggio chiaro, una frase più lenta e scandita. Allora rispondo, annuisco, e rispondo. Altre volte invece rispondo a caso, magari dico la cosa giusta. Quasi mai.

MI DOMANDO SPESSO come facciano a capirsi tra di loro. Forse parlano più lentamente, o hanno dei codici segreti, dei gesti rapidi delle mani, oppure usano gli occhi. Sì, deve essere così. Si parlano con gli occhi...

(CORRIERE.IT)

TIPOLOGIA B ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Gino Strada, *La guerra piace a chi non la conosce* (Una persona alla volta, Feltrinelli, Milano, 2022)
Gino Strada (Sesto S. Giovanni 1948 - Rouen, 2021), medico, ha fondato l'organizzazione umanitaria Emergency. Il suo ultimo libro è uscito postumo.

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

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

C'è stato, nel secolo più violento della storia umana, un mutamento della guerra e dei suoi effetti. I normali cittadini sono diventati le vittime della guerra — il suo risultato concreto — molto più dei combattenti. Il grande macello della Prima guerra mondiale è stato un disastro molto più ampio di quanto si sarebbe potuto immaginare al suo inizio. Una violenza inaudita. Settanta milioni di giovani furono mandati a massacrarsi al fronte, più di 10 milioni di loro non tornarono a casa. Per la prima volta vennero usate armi chimiche, prima sulle trincee nemiche, poi sulla popolazione. Circa 3 milioni di civili persero la vita per atti di guerra, altrettanti morirono di fame, di carestia, di epidemie. Trenta anni dopo, alla fine della Seconda guerra mondiale, i morti furono tra i 60 e i 70 milioni. Quest'incertezza sulla vita o la morte di 10 milioni di persone è la misura del mattatoio che si consumò tra il '39 e il '45: così tanti morti da non riuscire neanche a contarli.

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

COMPRESIONE E ANALISI

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

PRODUZIONE

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

TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Le bugie

Se ce lo chiedessero, la maggior parte di noi direbbe che odia mentire e che non può tollerare l'inganno e le bugie. In generale, affrontiamo il tema da un punto di vista morale e, quindi, condanniamo qualsiasi comportamento associato alla falsità. La cosa curiosa è che quasi tutti mentiamo di tanto in tanto. "Bugie innocue", le chiamiamo, per sminuire l'atteggiamento che tanto criticiamo. La domanda che segue può sorprendervi: cosa succederebbe se nessuno al mondo dicesse più bugie? Ad esempio, incrociate qualcuno di vostra conoscenza che vi dice: "Come sei messo male!" oppure il vostro capo che vi riceve in questo modo: "Penso che lei sia uno stupido e sto solo aspettando l'occasione giusta per licenziarla" o ancora, invitate qualcuno a cena e alla fine, invece di ringraziarvi, vi dice: "Cucini da schifo. Mai mangiato cibo più insipido". Questi sono alcuni dei casi di sincerità brutale che, eventualmente, verrebbe considerata come maleducazione. Così come diciamo che non ci piacciono le bugie, dobbiamo riconoscere che non ci piacciono nemmeno certe verità.

(Mentire a volte può aiutare?, www.lamenteemeravigliosa.it, 27 luglio 2016)

Bisogna sempre dire la verità oppure è giusto (o necessario), in alcuni casi, mentire? Esistono bugie pericolose e bugie inoffensive (o addirittura utili)? Per quali motivi si mente? A che cosa servono le bugie? Le bugie hanno sempre, come si dice, "le gambe corte"? Ogni menzogna implica, prima o poi, un prezzo da pagare? Mentiamo solo agli altri o lo facciamo talvolta anche con noi stessi? Rifletti su tale tematica, facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali. Puoi articolare il tuo testo in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Negli anni dell'adolescenza e della gioventù la Compagnia è l'istituzione più importante di tutte, l'unica che sembra dar senso alla vita. Stare insieme con gli amici è il più grande piacere, davanti al quale tutto il resto impallidisce.

«Il tempo che si trascorrevano lontano dagli amici pareva sempre tempo perduto», dice mio fratello. Andare a scuola, fare i compiti, erano attività in sé né belle né brutte, ma sgradite perché consumavano tempo; si sciupava tempo perfino a mangiare alla tavola di casa. Appena possibile ci si precipitava "fuori", ci si trovava con gli amici, e solo allora ci si sentiva contenti. Per questo verso nessun'altra esperienza successiva può mai essere altrettanto perfetta. Il mondo era quello, auto-sufficiente, pienamente appagato. Se si potesse restare sempre così, non si vorrebbe mai cambiare.

(Luigi Meneghello, Libera nos a Malo, Rizzoli, Milano, 2006)

PRODUZIONE

Sulla base della tua esperienza rifletti su come le modalità di aggregazione giovanile siano mutate rispetto al contesto delineato dallo scrittore Luigi Meneghello in relazione alla realtà della provincia italiana negli anni Trenta del Novecento.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATO/A _____

PUNTEGGIO PARZIALE.....60

INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA (MAX. PUNTI 60) Comune a tutte le tipologie

	1 - 2 - 3	4 - 5 - 6	7-8	9-10	11-12	PUNTEGGIO ALUNNO
Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; coesione e coerenza testuale	Mancanza di una vera e propria struttura. Testo incoerente, disordinato e ripetitivo	La struttura dell'elaborato non è stata adeguatamente pianificata; Testo non sempre coerente ed ordinato	Sufficiente la pianificazione dell'elaborato; Testo semplice e/o schematico ma complessivamente coerente	Adeguate l'ideazione e la pianificazione; Svolgimento articolato con ordine e coerenza logica	L'elaborato è stato ideato e pianificato in modo puntuale e completo. Svolgimento ed articolazione organica ed efficace	
	1 - 2 - 3	4 - 5 - 6	7-8	9-10	11-12	
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	
Ampiezza e precisione	Conoscenza e riferimenti	Conoscenza e riferimenti	Conoscenze e riferimenti	Conoscenze e riferimenti	Conoscenze e riferimenti	

delle conoscenze e dei riferimenti culturali	culturali molto limitati e scorretti	culturali lacunosi/superficiali /incompleti	culturali corretti ma essenziali	culturali esaurienti e corretti	culturali ampi, articolati e corretti	
	1 - 2 - 3	4 -5 - 6	7-8	9-10	11-12	
Formulazione e di giudizi articolati e valutazioni personali	Giudizi e valutazioni personali assenti	Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco significativi	Giudizi 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	

TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO
valutare nello specifico (MAX PUNTI 40)

Elementi da

	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 e talvolta errata in più parti del testo;	Il testo è compreso nella sua globalità, Individuati gli snodi tematici e stilistici principali	Comprensione complessiva del tutto adeguata; individuazione corretta degli snodi tematici e stilistici	Testo compreso in modo puntuale, rigoroso e approfondito, anche negli snodi tematici e stilistici	
	1 2 3	4 -5	6	7 -8	9 -10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Analisi lessicale, sintattica e retorica gravemente scorretta e lacunosa	Analisi lessicale, sintattica e retorica generica, incompleta e con qualche errore	Analisi lessicale, sintattica e retorica corretta anche se non accurata	Analisi interpretativa precisa e corretta, sviluppata in modo adeguato	Analisi interpretativa puntuale, ampia e rigorosa	
	1 2 3	4 -5	6	7 - 8	9 10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione non espressa/ scorretta	Interpretazione superficiale e generica, con diversi errori ed	Interpretazione corretta ma essenziale	Interpretazione precisa ed articolata	Interpretazione completa, efficace e rigorosa	

imprecisioni

PUNTEGGIO PARZIALE: /40	PUNTEGGIO TOTALE: /100	PUNTEGGIO TOTALE PROVA:/20
--------------------------------------	-------------------------------------	---

**NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 c
proporzione**

(divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50)

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

CANDIDATO/A _____

PUNTEGGIO PARZIALE.....60

INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA (MAX. PUNTI 60) Comune a tutte le tipologie

	1 - 2 - 3	4 - 5 - 6	7-8	9-10	11-12	PUNTEGGIO ALUNNO
Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; coesione e coerenza testuale	Mancanza di una vera e propria struttura. Testo incoerente, disordinato e ripetitivo	La struttura dell'elaborato non è stata adeguatamente pianificata; Testo non sempre coerente ed ordinato	Sufficiente la pianificazione dell'elaborato; Testo semplice e/o schematico ma complessivamente coerente	Adeguate l'ideazione e la pianificazione; Svolgimento articolato con ordine e coerenza logica	L'elaborato è stato ideato e pianificato in modo puntuale e completo. Svolgimento ed articolazione organica ed efficace	
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	
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	
Ampiezza e precisione delle conoscenze	Conoscenza e riferimenti culturali molto	Conoscenza e riferimenti culturali lacunosi/superficiali	Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma	Conoscenze e riferimenti culturali esaurienti e	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, articolati	

e dei riferimenti culturali	limitati e scorretti	li /incompleti	essenziali	corretti	e corretti	
	1 - 2 - 3	4 - 5 - 6	7-8	9-10	11-12	
Formulazione e di giudizi articolati e valutazioni personali	Giudizi e valutazioni personali assenti	Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco significativi	Giudizi 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	

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 sostenere coerenza 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, sostanzialmente coerente; utilizzo 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	Manca 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	

ne					originalità	
----	--	--	--	--	-------------	--

PUNTEGGIO PARZIALE:..... /40	PUNTEGGIO/100	TOTALE:	PUNTEGGIO/20	TOTALE	PROVA:
-------------------------------------	--------------------------------	----------------	-------------------------------	---------------	---------------

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

TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

**CANDIDATO/A _____
PUNTEGGIO PARZIALE.....60**

INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA (MAX. PUNTI 60) Comune a tutte le tipologie

	1 - 2 - 3	4 - 5 - 6	7-8	9-10	11-12	PUNTEGGIO ALUNNO
Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; coesione e coerenza testuale	Mancanza di una vera e propria struttura. Testo incoerente, disordinato e ripetitivo	La struttura dell'elaborato non è stata adeguatamente pianificata; Testo non sempre coerente ed ordinato	Sufficiente la pianificazione dell'elaborato; Testo semplice e/o schematico ma complessivamente coerente	Adeguate l'ideazione e la pianificazione; Svolgimento articolato con ordine e coerenza logica	L'elaborato è stato ideato e pianificato in modo puntuale e completo. Svolgimento ed articolazione organica ed efficace	
	1 - 2 - 3	4 - 5 - 6	7-8	9-10	11-12	
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	

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	11-12	
Formulazione e di giudizi articolati e valutazioni personali	Giudizi e valutazioni personali assenti	Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco significativi	Giudizi 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	

Elementi da valutare nello specifico (MAX punti 40)

	1 - 2 - 3	4 - 5	6 - 7 - 8	9 - 10 - 11	12- 13	PUNTEGGI O ALUNNO
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e 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	
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- 13-14	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Carenti conoscenze. Riferimenti culturali non adeguati	Conoscenze superficiali. Riferimenti culturali appena accennati	Conoscenze essenziali. Riferimenti culturali presenti ma non sempre significativi	Conoscenze e riferimenti culturali esaurienti Riferimenti culturali coerenti al contesto di riferimento.	Conoscenze ampie, puntuali e approfondite. Precisi ed articolati riferimenti culturali pertinenti e coerenti al contesto di riferimento.	

PUNTEGGIO PARZIALE:/40	PUNTEGGIO TOTALE:/100 PUNTEGGIO TOTALE: /20
--	---

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA



Ministero dell'Istruzione e del Merito
IPSEOA "GAGLIARDI" IIS DE FILIPPIS PREST
Settore Servizi Professionali
www.poloprofessionalevibo.edu.it

Indirizzo: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA – Cucina

Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa

Codice ATECO I56

Competenze 4 - 8

Nucleo Tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Tipologia C: individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

Dieta Sostenibile

Si sottopongono all'attenzione del candidato i seguenti documenti, come introduzione al tema.

Documento n. 1

Le diete sostenibili sono diete a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale nonché a una vita sana per le generazioni presenti e future. Le diete sostenibili concorrono alla protezione e al rispetto della biodiversità e degli ecosistemi, sono accettabili culturalmente, economicamente eque e accessibili, adeguate, sicure e sane sotto il profilo nutrizionale e, contemporaneamente, ottimizzano le risorse naturali e umane.

Fonte: Rapporto finale, Simposio Scientifico Internazionale su Biodiversità e Diete Sostenibili Uniti contro la fame, sede della FAO Roma – 3-5/11/2010

Documento n. 2

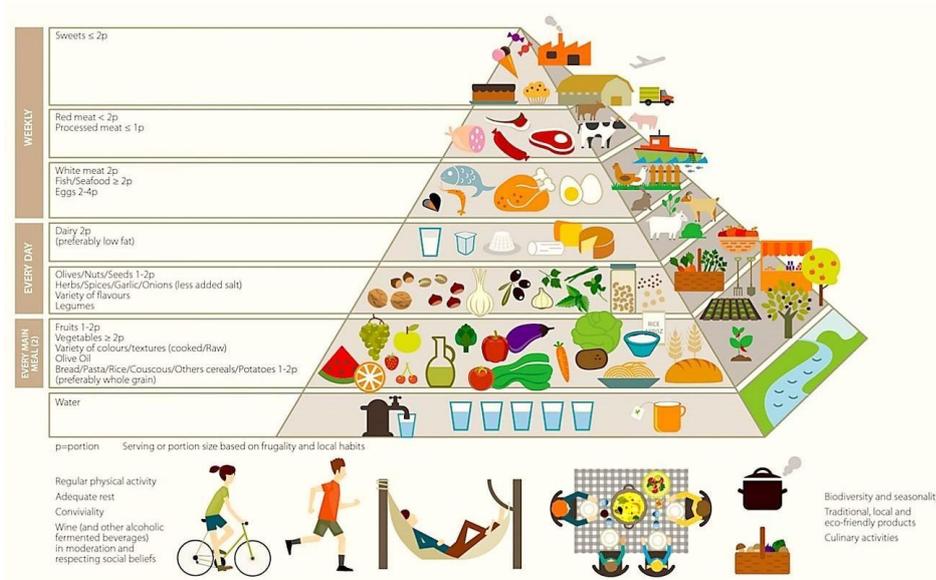


Figura 1. Piramide della Dieta -Mediterranea, proposta al 1° Summit Mondiale sulla Dieta Mediterranea (Milano 6-8/7(2016) dall'IFEMeD.

Il nuovo modello di Dieta Mediterranea che ha dato vita alla Piramide di Figura 1, la MED DIET 4.0, tiene conto di 4 dimensioni: alla valenza nutrizionale si integrano gli aspetti culturali, ambientali ed economici. Perché la dieta non è solo “regola alimentare”, ma “regola di vita” che impatta sulla salute, sull’ambiente e sulla società.

(Fonte: Comunicato stampa, 1° Summit Mondiale Sulla Dieta Mediterranea: Presentata La Nuova Piramide Sostenibile Per Guidare La Nostra Alimentazione, in: http://Www.Ifmed.Org/Wp-Content/Uploads/2016/07/CS_CONFERENZA_MONDIALE_IFMED_Def.Pdf)

Abitudini alimentari

I tratti salienti delle abitudini alimentari di tipo mediterraneo sono rappresentati dalla presenza costante di:

- cereali e dei loro prodotti di trasformazione (pane, pasta), soprattutto integrali
- l’abbondanza nella razione di ortaggi a foglia verde
- l’impiego dell’olio extra vergine di oliva, con il conseguente rilevante apporto di acidi grassi monoinsaturi,
- la presenza di carne e pesce ma anche di proteine di origine vegetale dalle leguminose.

Importante è anche l’abbinamento degli alimenti secondo moduli vari e gustosi, comunque sempre completi dal punto di vista nutrizionale (cereali e legumi, cereali ed alimenti di origine animale, carni o pesci con ortaggi). Anche la distribuzione dei pasti segue precise regole di periodicizzazione quotidiana (colazione, spuntini, pranzo, cena) e di occasionalità (cibo festivo e cibo feriale).

Educare alla dieta mediterranea fin dall’[età scolare](#) non è solo un modo per aiutare le giovani generazioni a prevenire patologie quando saranno adulti ma anche per renderle consapevoli delle enormi potenzialità che la sua adozione può avere anche dal punto di vista economico ed ambientale.

www.salute.gov.it/portale/nutrizione

Il candidato ipotizzi che in occasione della Settimana della Dieta Mediterranea e della Sostenibilità Ambientale, promossa dal Comune di Tropea, l’impresa di ristorazione in cui lavora è stata incaricata di organizzare un banchetto tematico rivolto a turisti, cittadini e rappresentanti istituzionali.

L’evento dovrà valorizzare la dieta mediterranea, l’utilizzo di prodotti locali a km 0, il rispetto della stagionalità, la riduzione degli sprechi alimentari e l’impiego di materiali ecosostenibili.

L'evento si svolgerà in una location all'aperto sul lungomare e vedrà la partecipazione di circa 80 persone, tra cui:

- 30 turisti italiani e stranieri, con interesse per la cucina tipica calabrese e sostenibile;
- 20 studenti e docenti di enogastronomia, presenti per osservare le buone pratiche professionali;
- 10 rappresentanti delle istituzioni locali, sensibili ai temi dell'alimentazione sana e del territorio;
- 20 cittadini del luogo, alcuni dei quali con esigenze alimentari specifiche.

Tra i partecipanti si segnala la presenza di 6 persone affette da celiachia.

In particolare, si richiede di:

- elaborare un menù completo ispirato alla dieta mediterranea, utilizzando almeno tre prodotti tipici del territorio. Prevedendo varianti senza glutine per almeno due portate, specificando le precauzioni da adottare in cucina per evitare contaminazioni crociate. Indicare le tecniche di cottura scelte e spiegare in che modo rispettano i principi della sostenibilità;
- progettare l'allestimento del buffet destinato ai partecipanti con esigenze eterogenee, tra cui la presenza di celiaci. Indicare la disposizione delle isole, i materiali ecosostenibili da utilizzare e il tipo di servizio. Descrivere inoltre le misure di sicurezza ambientale e alimentare, comprese la segnalazione dei piatti senza glutine per evitare contaminazioni.
- Spiegare quali sono i principi fondamentali della Dieta Mediterranea;
- spiegare in che modo le abitudini alimentari mediterranee possano contribuire alla prevenzione delle "malattie del benessere";
- relazione sulla sostenibilità della Dieta Mediterranea.
- Riferire in maniera sintetica le considerazioni sull'importanza di una formazione personale specifica per una buona spendibilità delle competenze acquisite ai fini della promozione del proprio territorio.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso ad internet.

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti fino a un max di	DESCRITTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	0.5	Il candidato non comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo limitato	
	1-1.5	Il candidato comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo confuso	
	2	Il candidato comprende sufficientemente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo adeguato	
	2.5	Il candidato comprende correttamente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo completo.	
	3	Il candidato comprende correttamente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo ampio e complete.	
PADRONANZA	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	

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

Commissari

Il Presidente



Ministero dell'Istruzione e del Merito
IPSEA "GAGLIARDI" IIS DE FILIPPIS PREST
Settore Servizi Professionali
www.poloprofessionalevibo.edu.it

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE
Allegato A O.M.67 31/03/25

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	Punteggi
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	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	

maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua Straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze Personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50
Punteggio totale della prova			

Commissari

Il Presidente



Ministero dell'Istruzione e del Merito
IPSEOA "GAGLIARDI" IIS DE FILIPPIS PREST
Settore Servizi Professionali
www.poloprofessionalevibo.edu.it

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

PROGETTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
FASCICOLI DEGLI STUDENTI INTERNI ED ESTERNI
VERBALE ULTIMO SCRUTINIO
GRIGLIA VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO
PROGRAMMI SVOLTI DEGLI INSEGNAMENTI
O.M. n. 67 del 31/03/2025
PTOF (sito web della scuola)
<i>Allegati al Documento del 15 maggio</i>
Allegato n°1 Elenco candidati interni
Allegato n° 2 Tabella credito terzo e quarto anno
Allegati n°3, n.4 n.5 e n. 6 Documentazione riservata – studenti D.A. e BES