



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 C

ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Arte Bianca e Pasticceria

Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno

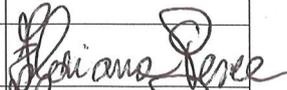
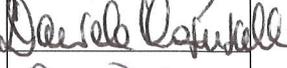
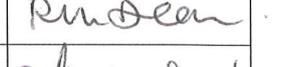
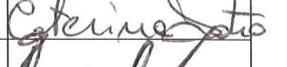
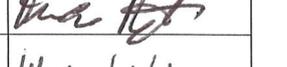
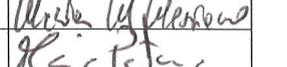
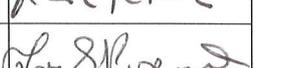
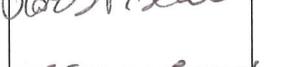
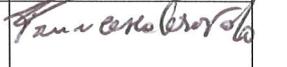
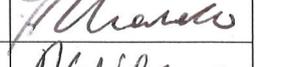
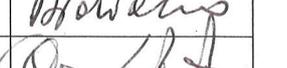
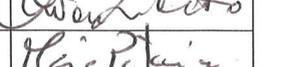
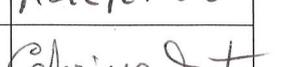
Approvato con delibera del Consiglio di Classe del 09/05/2025

Docente coordinatore di classe: prof.ssa Caterina Dotro



ELENCO DOCENTI

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

n.	Docente	Insegnamenti	Firma del Docente
1	Pesce Floriana	Lingua e Letteratura Italiana	
1	Pesce Floriana	Storia	
2	Casuscelli Daniela	1 ^a Lingua Straniera – Inglese	
2	Casuscelli Daniela	Inglese Tecnico	
3	Dean Rebecca Mary	Conversazione Madrelingua – Inglese	
4	Dotro Caterina	2 ^a Lingua Straniera – Francese	
5	Robertini Francesco R.	Matematica	
6	Mesiano M. Montagna *	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
7	Patania Maria*	Diritto e Tecniche Amministrative	
8	Piserà Maria	Laboratorio Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita	
9	Ceravolo Francesco*	Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria	
10	Marasco Francesco	Scienze Motorie e Sportive	
11	Didiano Vittoria	Religione	
12	Lo Torto Chiara	Sostegno	
13	Patania Maria	Referente – Educazione Civica	
14	Dotro Caterina	Coordinatrice della Classe	

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

Indice

Consiglio di Classe	Pag. 2
Presentazione dell'istituto	Pag. 4
Profilo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Arte Bianca e Pasticceria	Pag. 6
Relazione sulla classe	Pag. 9
Quadro orario 5°anno	Pag. 10
Variazione del consiglio di classe nel triennio	Pag. 11
Excursus storico della classe - Descrizione situazione in ingresso della classe al V anno	Pag. 12
Elenco dei candidati interni ed esterni (All. n° 1)	Pag. 12
Credito scolastico- Credito scolastico relativo al Terzo e al Quarto anno (All.n°6) <small>Ai sensi dell'art. 15 del d.lgs. 62/2017 e art.11.OM 67/2025</small>	Pag. 13
Strategie e metodi di insegnamento	Pag. 14
Attività di recupero	Pag. 14
Verifica e valutazione	Pag. 15
Descrizione schede singoli insegnamenti	Pag. 16
Area generale	Pag. 16
Area di indirizzo	Pag. 48
Educazione Civica	Pag. 91
Educazione Civica a.s. 22/23	Pag. 92
Educazione Civica a.s. 23/24	Pag. 96
Educazione Civica a.s. 24/25	Pag. 99
Griglia di valutazione di Educazione Civica	Pag. 102
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	Pag. 103
Relazione tutor PCTO	Pag. 104
Iniziative complementari e/o integrative	Pag. 105
Prove Invalsi	Pag. 106
Attività propedeutiche all'esame di stato	Pag. 106
Simulazione della Prima Prova	Pag. 108
Griglie di valutazione 1^ prova utilizzate per la correzione	Pag. 114
Simulazione della Seconda Prova	Pag. 118
Griglia di valutazione 2^ prova utilizzata per la correzione	Pag. 121
Griglia di valutazione del colloquio all.A OM 67/2025	Pag. 122
Documenti a disposizione della Commissione	Pag. 124

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

PROFILO UNITARIO

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

ANALISI DEL TERRITORIO

Comitato Tecnico Scientifico
Associazione Albergatori Vibo Valentia
Camera di Commercio di Vibo Valentia
Associazioni professionali di categoria provinciali e regionali
Atlantelavoro.inapp.org
Excelsior.unioncamere.net
[Informagiovaniroma.it/lavoro_\(le_professioni_del_turismo\)](http://Informagiovaniroma.it/lavoro_(le_professioni_del_turismo))
FIPE.it (Ristorazione: rapporto annuale)

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

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

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

DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA

ESPERTO DELLA PRODUZIONE DI PRODOTTI DOLCIARI E DA FORNO

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

L'Esperto della produzione di prodotti dolciari e da forno è in grado di applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Applica criteri di pianificazione del proprio lavoro operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali. Opera generalmente in un contesto artigianale, svolge lavorazioni sia di tipo manuale sia attraverso l'utilizzo di macchinari tradizionali e moderni.

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

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

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

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

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

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

Correlazione con le 11 competenze d'indirizzo

IND01 – Livello QNQ 4

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

IND02– Livello QNQ 4

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

IND03– Livello QNQ 4

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

IND04– Livello QNQ 4

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

IND05– Livello QNQ 3/4

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

IND06– Livello QNQ 3/4

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

IND07– Livello QNQ 4

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

IND08– Livello QNQ 3/4

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

IND09– Livello QNQ 3/4

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

IND10– Livello QNQ 4

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

IND11– Livello QNQ 4

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

CODICI ATECO

I 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.10.3 Gelaterie e Pasticcerie

C. ATTIVITÀ' MANUFATTURIERE

10 INDUSTRIE ALIMENTARI

10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei

10.71 Produzione di pane, prodotti di pasticceria freschi

10.71.10 produzioni di panetteria freschi

10.71.20 produzione di pasticceria fresca

NUP

6.5.1.3 Pasticceri, gelatai e conservieri artigianali

6.5.1.2.1 Panettieri

QUADRO ORARIO

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

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe VC, Arte bianca e pasticceria, è composta da 9 alunni, 3 maschi e 6 femmine, provenienti da Vibo e dai paesi limitrofi. Gli allievi provengono tutti dalla classe IVC dello stesso Istituto. Il contesto socio-culturale di provenienza dei discenti è eterogeneo e nella maggior parte dei casi non offre stimoli adeguati per la loro crescita culturale per cui la scuola rimane l'unica opportunità di arricchimento culturale e professionale. In classe sono presenti 2 alunni con disabilità supportati dalla docente di sostegno.

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 gli studenti durante il quinquennio, per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame che saranno coerenti con il percorso individualizzato (**All. 2,3**). Sono presenti inoltre 2 allievi con Bisogni educativi speciali. Per questi allievi è stato redatto e monitorato un PDP condiviso con le famiglie con l'indicazione delle misure dispensative e degli strumenti compensativi. Il C.d.c. RICHIEDE alla commissione d'esame, come indicato all'art. la possibilità per questi alunni di utilizzare le misure dispensative e gli strumenti compensativi previsti nel PDP, in quanto già impiegati per le verifiche in corso d'anno e comunque funzionali allo svolgimento dell'esame, senza che sia pregiudicata la validità della prova. A tal fine trasmette alla Commissione, il PDP degli studenti, in busta chiusa (**All.n. 4,5**)

Partecipazione e comportamento

La classe ha sempre mantenuto in generale un comportamento corretto ma non ha dimostrato, durante il suo percorso scolastico, una partecipazione particolarmente attiva al dialogo educativo e anche l'interesse non è stato sempre adeguato, per cui i docenti hanno dovuto far ricorso a continue sollecitazioni allo scopo di suscitare la curiosità e l'interesse degli allievi per lo studio e far comprendere l'importanza della puntualità nell'adempimento degli impegni scolastici. Sul piano didattico, le difficoltà comuni alla maggior parte del gruppo classe derivano soprattutto da un modesto bagaglio lessicale e da ritmi di studio non sempre adeguati e costanti. Gli allievi tendono a privilegiare uno studio mnemonico e frammentario che evidenzia una esigua capacità di rielaborare criticamente le conoscenze acquisite. Per supportare gli allievi più deboli i docenti tutti hanno di volta in volta semplificato i contenuti proposti e fornito materiali che rendessero più agevole lo studio. Lo svolgimento dei programmi ha subito a volte rallentamenti se non addirittura ridimensionamenti a causa delle assenze degli alunni o per la partecipazione alle attività proposte dalla scuola.

Conoscenze e competenze raggiunte

I docenti si sono impegnati a migliorare e consolidare le conoscenze e le competenze disciplinari. Per ciò che concerne gli obiettivi raggiunti si possono rilevare essenzialmente due fasce di livello : la prima composta da un esiguo numero di allievi che hanno dimostrato un impegno più consapevole nell'ultimo periodo, una partecipazione più responsabile, colmando e raggiungendo in tal modo una discreta preparazione; la seconda che comprende studenti che hanno raggiunto risultati appena sufficienti a causa di uno studio occasionale, di uno scarso interesse e, in alcuni casi, di difficoltà oggettive dovute alla loro patologia o alla loro condizione di svantaggio.

QUADRO ORARIO V ANNO

INSEGNAMENTI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	Ore previste	Ore Effettuate	Ore da svolgere
AREA COMUNE			
RELIGIONE	33	26	3
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	132	97	19
STORIA	66	47	6
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	66	47	4
MATEMATICA	99	70	13
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	66	50	6
AREA D'INDIRIZZO			
SECONDA LINGUA STRANIERA – FRANCESE	99	50	10
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	132	103	12
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	66	41	6
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	165	125	15
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	99	58	11
INGLESE TECNICO	33	28	5
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)**

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

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

CLASSE IV sez. C (9 alunni) Arte Bianca e Pasticceria

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

EXCURSUS STORICO DELLA CLASSE

Numero totale allievi	9 ALLIEVI
Provenienza da classi diverse	SI
Provenienza da altri Istituti	NESSUNO
Certificazioni (H)	2
DSA	NESSUNO
BES	2
Ripetenti classi quinte	NO
Lingue straniere	Francese X Inglese X

ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI/ESTERNI**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
SCA	Marzo-aprile 2025	Corso Recupero/potenziamento
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Marzo-Aprile 2025	Corso Recupero/potenziamento
ALTRE DISCIPLINE	Marzo – Aprile 2025	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.)

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	LINGUAGGI
INSEGNAMENTO	LINGUA INGLESE
Docente:	D. CASUSCELLI
Libro di testo adottato	LIBRO DI TESTO: BAKE IT! ALTRI STRUMENTI: dispense cartacee e in formato digitale; materiali didattici multimediali Piattaforma di e-learning e classe virtuale (Google Classroom) LIM

UDA n. 1: Tenses Revision

UDA ORDINARIA

Periodo: Ottobre/Maggio

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 dell'ammobilità di studio e di lavoro

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

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

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

Competenza intermedia - livello QNQ 4

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

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

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

	<p>interlocutori e agli scopi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica • Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento. 	
<p>Contenuti: GRAMMAR: Revision of Present, Past and Future tenses. FUNCTIONS: Talking about routine and habits. Talking about events and actions happening now. Talking about temporary actions; talking about past actions and past abilities; talking about actions in progress in the past; talking about plans, intentions and future events. INVALSI training</p>		

ASSE CULTURALE	Matematico
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	
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) n. 8 - UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITA' DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO n. 12 - UTILIZZARE I CONCETTI E I FONDAMENTALI STRUMENTI DEGLI ASSI CULTURALI PER COMPRENDERE LA REALTA' ED OPERARE IN CAMPI APPLICATIVI</p>	
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. - Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate. 	
<p>Discipline concorrenti: DTA</p>	
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale • Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 	

<ul style="list-style-type: none"> • 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 QNQ 4 <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. - Utilizzare concetti e modelli relative all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. - Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate. 		
Discipline concorrenti: DTA		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • 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:

- Definizione di derivata ed il suo significato geometrico

Abilità:

- Calcolare la derivata di una funzione applicando la definizione
- Calcolare le derivate di somma, prodotto, quoziente e potenza di funzioni

Evidenze:

- Eseguire lo studio di una funzione e rappresentare il grafico nel piano cartesiano.

Contenuti

Concetto di derivata e suo significato geometrico. Derivate fondamentali. Regole di derivazione.

Compito/prodotto

Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione.

ASSE CULTURALE	Linguaggi
INSEGNAMENTO	Italiano
Docente:	Floriana Pesce
Libro di testo adottato	CODICE LETTERARIO 2020- libro misto con libro digitale volume3A + volume3B+fascicolo 5° anno. LA NUOVA ITALIA EDITRICE

UDA n. 1:	
UDA ORDINARIA (disciplinare) CULTURA E LETTERATURA TRA OTTOCENTO E PRIMO NOVECENTO Periodo: ottobre/novembre	
Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4: Competenze di cittadinanza	<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).
Conoscenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano ed europeo tra fine '800 e '900. - Conoscere 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, Scapigliatura, avanguardia. - 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.
Abilità:	<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. - 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

	<p>rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie e/o culturali e le influenze dovute al contesto storico-sociale culturale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
Evidenze:	<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 testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere, contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento. - Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi interpretativa ed esplicativa) utilizzando un lessico appropriato, specialistico /professionale e adeguato ad i vari contesti.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - L'età del Positivismo: Il Naturalismo e il Verismo. - Il Naturalismo francese. E. Zola: <i>"Gervasia all'Assommoir"</i> - 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. I Malavoglia. 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, Libertà. Mastro Don Gesualdo parte IV- cap. IV e V. - La Scapigliatura: i luoghi, protagonisti e temi, un movimento italiano, gli esponenti, la poetica e lo stile.
<p>Compito/prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. ● 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	
UDA ORDINARIA (disciplinare) Periodo: dicembre/gennaio/febbraio	
Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4: Competenze di cittadinanza	<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).
Conoscenze:	<p>Conoscere le linee di evoluzione della cultura del primo Novecento.</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 delle fonti di informazione e documentazione.
Abilità:	<ul style="list-style-type: none"> - Argomentare una propria idea su una tematica specifica, con motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in una o più opere letterarie, rintracciandovi spunti di riflessione. - Analizzare e interpretare testi letterari e non, individuando il tema e le caratteristiche del genere con riferimento al periodo culturale. - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in un'opera. - Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana 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.

	<ul style="list-style-type: none"> - Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.
Evidenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura del 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 testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere, contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento. - Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi interpretativa ed esplicativa) utilizzando un lessico appropriato, specialistico /professionale e adeguato ad i vari contesti.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il Decadentismo. le caratteristiche, il disagio dell'intellettuale, le tematiche, gli esponenti. - Giovanni Pascoli: la vita e le opere. La poesia. Il linguaggio pascoliano. Il mito del 'fanciullino'. Il mondo di Myrica. Lo svolgimento dell'arte pascoliana. La rivoluzione pascoliana. La poetica di Pascoli Lecture: Dal Saggio 'Il fanciullino' Da Myrica: Lavandare, X agosto, Il lampo, Il tuono. Da Primi Poemetti: La mia sera. Da I canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno. - 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: i romanzi della Rosa, i 'romanzi della pietà'. La fede nel superuomo Analisi testuali: La sera fiesolana; La pioggia nel pineto. La nuova narrativa: il "caso Svevo". 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. Lecture brani tratti da: Una vita e 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. Il saggio sull'umorismo. Lecture: brani tratti da: L'umorismo Il contrasto vita- forma. Il sentimento del contrario Da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato. Ciaula scopre la luna. Lettura antologica da: Il fu Mattia Pascal, Premessa, e da Uno, nessuno e centomila. Da Così è se vi pare, Scena V Atto I: La verità del signor Ponza e Finale

Compito/prodotto

- 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

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Periodo: marzo/aprile

Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4:

Competenze di cittadinanza

- 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).

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.
- 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.

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 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

	<p>situazioni e per destinatari diversi anche in ambito professionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.
Evidenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura del 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 testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere, contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento. - Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi interpretativa ed esplicativa) utilizzando un lessico appropriato, specialistico /professionale e adeguato ad i vari contesti.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Ungaretti: La vita. Il percorso poetico: Vita di un uomo. Il porto sepolto. Allegria di naufragi. Testi: Da Il porto sepolto: In memoria, Veglia, Fratelli Da L'allegria: L'allegria di Naufragi. Mattina, Soldati; San martino del Carso. - La poesia italiana tra le due guerre: corrente novecentista e antinovecentista L'Ermetismo - Montale: biografia. Gli ossi di seppia. Testi Da Ossi di seppia Non chiederci la parola. Spesso il male di vivere. Meriggiare pallido e assorto. Da Satura: Ho sceso dandoti il braccio. 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: Amai, La capra, Città vecchia.
<p>Compito/prodotto</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. 4: LA NARRATIVA DELLA PRIMA META' DEL '900 AI NOSTRI GIORNI	
UDA ORDINARIA (disciplinare) Periodo: maggio/giugno	
Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4: Competenze di cittadinanza	<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).
Conoscenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto storico ed economico nel quale si sviluppano le correnti letterarie dalla metà XX sec ai nostri giorni. - Conoscere il rapporto tra letteratura e altre espressioni culturali. - Conoscere gli elementi di diversità/identità della cultura italiana rispetto a quella europea. - Conoscere una selezione di autori e testi che caratterizzano l'identità culturale nazionale dalla metà del '900 ai nostri giorni anche attinenti all'indirizzo di studi. - Conoscere le modalità di integrazione delle diverse forme di espressione artistica e letteraria. - Conoscere criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e documentazione.
Abilità:	<ul style="list-style-type: none"> - Argomentare una propria idea su una tematica specifica, con motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in una o più opere letterarie, rintracciandovi spunti di riflessione. - Analizzare e interpretare testi letterari e non, individuando il tema e le caratteristiche del genere con riferimento al periodo culturale. - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in un'opera. - Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dalla metà del '900 ai nostri giorni. - Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali. - Individuare in prospettiva interculturale e/o interdisciplinare gli elementi di diversità, di identità di un'opera. - Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità. - Cogliere differenze e analogie tra poetiche, autori e opere, comprendendo rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie e/o culturali e le influenze dovute al contesto storico-sociale culturale. - Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e per destinatari diversi anche in ambito professionale. - Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.

Evidenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura della metà del XX sec. ai nostri giorni, orientandosi fra autori e testi opera collegamenti ed individuando spunti di riflessione. - Pianificare e saper esporre un intervento in modo chiaro, logico e coerente rispetto a: contenuti personali, contenuti di studio, relazioni tecniche e professionali. - Argomentare e gestire le informazioni, le conoscenze e le esperienze fatte, in riferimento all'ambito personale e/o professionale. - Comprendere ed interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere, contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento. - Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi interpretativa ed esplicativa) utilizzando un lessico appropriato, specialistico /professionale e adeguato ad i vari contesti.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Primo Levi: vita, pensiero e poetica Se questo è un uomo: letture scelte e approfondimento sulla Shoah - Pier Paolo Pasolini: la vita, pensiero e poetica Letture da L'uomo e il mito e Una vita violenta - Umberto Eco: letture scelte da Il nome della rosa - Umberto Saviano: letture scelte da Gomorra
Compito/prodotto <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	
UDA ORDINARIA (disciplinare) Periodo: PRIMO E SECONDO QUADRIMESTRE	
Competenza intermedia riferita al quinto ANNO: LIVELLO QNQ 4: Competenze di cittadinanza	<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).

Conoscenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il contesto storico ed economico nel quale si sviluppano le correnti letterarie dalla metà XX sec ai nostri giorni. - Conoscere il rapporto tra letteratura e altre espressioni culturali. - Conoscere gli elementi di diversità/identità della cultura italiana rispetto a quella europea. - Conoscere una selezione di autori e testi che caratterizzano l'identità culturale nazionale dalla metà del '900 ai nostri giorni anche attinenti all'indirizzo di studi. - Conoscere le modalità di integrazione delle diverse forme di espressione artistica e letteraria. - Conoscere criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e documentazione.
Abilità:	<ul style="list-style-type: none"> - Argomentare una propria idea su una tematica specifica, con motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in una o più opere letterarie, rintracciandovi spunti di riflessione. - Analizzare e interpretare testi letterari e non, individuando il tema e le caratteristiche del genere con riferimento al periodo culturale. - Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati in un'opera. - Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dalla metà del '900 ai nostri giorni. - Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali. - Individuare in prospettiva interculturale e/o interdisciplinare gli elementi di diversità, di identità di un'opera. - Saper collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità. - Cogliere differenze e analogie tra poetiche, autori e opere, comprendendo rapporti di derivazione e di opposizione tra le varie tendenze letterarie e/o culturali e le influenze dovute al contesto storico-sociale culturale. - Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e per destinatari diversi anche in ambito professionale. - Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.
Evidenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura della metà del XX sec. ai nostri giorni, orientandosi fra autori e testi opera collegamenti ed individuando spunti di riflessione. - Pianificare e saper esporre un intervento in modo chiaro, logico e coerente rispetto a: contenuti personali, contenuti di studio, relazioni tecniche e professionali. - Argomentare e gestire le informazioni, le conoscenze e le esperienze fatte, in riferimento all'ambito personale e/o professionale. - Comprendere ed interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere, contestualizzandoli nei periodi culturali di riferimento. - Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi interpretativa ed esplicativa) utilizzando un lessico appropriato, specialistico /professionale e adeguato ad i vari contesti.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Alla ricerca di un menù letterario: Carlo Emilio Gadda <i>"Addio monti di spaghetti..."</i>, da <i>Lettera ad Alberto Carocci</i>, febbraio 1928, in <i>Lettere a Solaria</i>.

	<ul style="list-style-type: none"> - Pellegrino Artuso: Gli antipasti, la parola antipasto nelle varie lingue, antipasti e banchetti: di Francis Scott Fitzgerald <i>"Il banchetto di Gatsby"</i> da <i>Il grande Gatsby</i>. - Cesare Marchi: <i>"Il baccalà dei frati"</i> da <i>Quando eravamo povera gente</i>. - Italo Calvino: <i>"Il marmo e il sangue"</i> da Palomar. - Gabriele D'Annunzio: <i>"Io mi vanto maestro insuperabile dell'arte della frittata"</i> da <i>"Il libro segreto"</i>.
Compito/prodotto	
<ul style="list-style-type: none"> ● Sviluppo di una breve riflessione sugli attuali stili alimentari delle società occidentali sviluppate, su quale valore può avere oggi la considerazione sul "peccato di gola", anche per chi non segue una fede religiosa. 	

ASSE CULTURALE	STORICO-SOCIALE
INSEGNAMENTO	STORIA
Docente:	Floriana Pesce
Libro di testo adottato	DOMANDE ALLA STORIA TR.VOL.5 KIT ALBERGHIERO VERDE STORIA TRIENNIO- LA SCUOLA EDITRICE

UDA n. 1: L'Italia si affaccia al Novecento		
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 2 a settimana Periodo: settembre/ottobre		
Competenze dell'asse culturale di riferimento G03: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) <ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 <ul style="list-style-type: none"> ● Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> ● COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE. ● COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE. ● COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA. 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> ● Le principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XX, in Italia, in Europa e nel mondo. ● Gli aspetti caratterizzanti la storia del '900, in particolare: industrializzazione; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti. ● Innovazioni scientifiche e 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> ● Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. ● Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. ● Individuare le connessioni 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> ● Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. ● Mettere in relazione e confrontare elementi

<p>tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere successi e sconfitte nella politica giolittiana. 	<p>fra Belle époque, la scienza e l'economia e la tecnologia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Padroneggiare la terminologia storica. ● Formulare un giudizio critico sull'operato di Giolitti. 	<p>strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni 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

- **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:** *Quali innovazioni tecnologiche si verificano tra Ottocento e Novecento?*
- **Documenti:** *Operai e capitalisti.*
- **La Belle Époque e l'età giolittiana.**
Le illusioni della *Belle Époque*.
L'età giolittiana.
Successi e sconfitte della politica giolittiana.
- **Storia settoriale:** L'invenzione delle cucine regionali

Compito/prodotto

Scrivere la storia: Nell'età dell'imperialismo anche l'Italia voleva partecipare alla politica espansionistica europea mondiale, ricercando un prestigio internazionale e pensava di rispondere alle esigenze dei propri emigranti. Elabora un testo argomentativo in cui sia da cui emerga la posizione di Giolitti ed evidenzia le conseguenze che la sua decisione ha portato.

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

UDA n. 2: L'Italia in guerra

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. ore 2 a settimana

Periodo: novembre

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

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

Competenza Intermedia – Livello QNQ 4

- Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture

demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE. ● COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE. ● COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA. 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere le cause del conflitto: le tensioni europee e i sistemi di alleanze. ● Conoscere le fasi iniziali della guerra, il coinvolgimento italiano, la guerra di trincea e la guerra totale. ● Conoscere i termini: guerra di logoramento, Grande guerra, vittoria mutilata. ● Conoscere le dinamiche, politiche ed economiche della Prima guerra mondiale. ● Conoscere le fasi finali e le trattative di pace. ● Conoscere il nuovo assetto geopolitico europeo dopo il I conflitto. ● Conoscere le fasi del conflitto anche attraverso immagini e testimonianze. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. ● Padroneggiare la terminologia storica. ● Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. ● Individuare cause ed effetti degli eventi storici. ● Analizzare le conseguenze geopolitiche della Grande guerra. ● Comprendere le conseguenze del trattato di pace. ● Trarre informazioni da fonti, visualizzazioni grafiche e cartografiche, schematizzazioni e mappe. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. ● Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale. ● Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo-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> 		

<ul style="list-style-type: none"> ● Documenti: <i>Piccoli testimoni di guerra.</i> ● Il Tema: <i>In che modo la fotografia documentò la prima guerra mondiale?</i> ● Storia settoriale: L'alimentazione in Italia e la svolta della Prima guerra mondiale; La cucina degli avanzi (e le polpette di Guerrini); «L'austro-ungarica offensiva culinario-mangiativa»; Emigrazione e integrazione dei modelli gastronomici.
<p>Compito/prodotto</p> <p>Dopo avere studiato le fasi e gli effetti della Grande guerra, gli studenti divisi in piccoli gruppi, dovranno ricercare in rete le immagini e le testimonianze più significative del conflitto, contestualizzando foto e/o dipinti, poster e/o manifesti, articoli di giornale ecc ... Il lavoro sarà presentato alla classe.</p> <p>Verifica: esposizione orale. Attività scritte/orali per sviluppare le competenze.</p>

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

<p>UDA ORDINARIA (disciplinare)</p> <p>Tempi: n. ore 2 a settimana</p> <p>Periodo: dicembre</p>		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento G03: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 		
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE. ● COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE. ● COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA. 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere le fasi della rivoluzione di ottobre, dalla caduta dello zar al ruolo di Lenin. ● Conoscere le rivoluzioni del 1917. ● Conoscere: le differenze fra menscevichi e bolscevichi; la NEP; i termini collettivizzazione, gulag; la politica di Stalin. ● Conoscere la guerra civile e la nascita e l'organizzazione dell'URSS. ● Conoscere le caratteristiche dei regimi totalitari. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. ● Padroneggiare la terminologia storica. ● Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. ● Individuare cause ed effetti degli eventi storici. ● Comprendere il cambiamento economico sociale e politico rappresentato dalla Rivoluzione russa nella società del '900. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. ● Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale. ● Riconoscere in vari contesti, le

		<p>trasformazioni geo - politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità.
<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La 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: <i>Vittime e carnefici del terrore staliniano.</i> ● Documenti: <i>La fotografia al servizio della propaganda.</i> 		
<p>Compito/prodotto</p> <p>Gli alunni dovranno ricostruire le tre rivoluzioni che si scatenarono in Russia dal 1905 al 1907 seguendo lo schema:</p> <p>Gennaio 1905 (Cause, protagonisti, luoghi, esiti). Febbraio 1917 (Cause, protagonisti, luoghi, esiti). Ottobre 1917 (Cause, protagonisti, luoghi, esiti).</p> <p>Verifica: esposizione orale. Attività scritte/orali per sviluppare le competenze.</p>		

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

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. ore 2 a settimana

Periodo: gennaio

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

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

Competenza Intermedia – Livello QNQ 4

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

Competenze di cittadinanza:

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

<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.
<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La crisi del dopo guerra in Europa. I problemi del dopoguerra. Il dopoguerra in Italia. Il biennio rosso in Italia. Il dopoguerra in Germania. La crisi postbellica nel mondo coloniale. ● La crisi del 1929. Gli "anni ruggenti" negli Stati Uniti. Il <i>Big Crash</i>. Il <i>New Deal</i>. Le ripercussioni della crisi in Europa. ● Le grandi carte della storia: <i>Quali insurrezioni scoppiarono in Europa tra il 1919 e il 1923? In quali paesi si affermarono le dittature negli anni Trenta?</i> ● Documenti: <i>La spagnola, i reduci e gli invalidi di guerra. ; Il New Deal.</i> 		
<p>Compito/prodotto</p> <p>Gli studenti elaboreranno un testo argomentativo in cui evidenziano le cause della Grande depressione e sottolineano gli elementi di novità assoluta rappresentati dal New Deal di Delano Roosevelt.</p> <p>SPUNTI</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Rifletti sul carattere speculativo e radicalmente liberista del capitalismo americano degli anni ruggenti. ● Rifletti sugli effetti sociali della crisi. <p>Verifica: esposizione orale. Attività scritte/orali per sviluppare le competenze.</p>		

UDA n. 5: Mussolini e Hitler: una relazione pericolosa		
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 2 a settimana Periodo: febbraio/marzo		
Competenze dell'asse culturale di riferimento G03: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 <ul style="list-style-type: none"> Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE. COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE. COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA. 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> 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: <ul style="list-style-type: none"> Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. Individuare cause ed effetti degli eventi storici. Cogliere le analogie e differenze fra gli eventi, e individuarne i fondamentali percorsi causativi e di sviluppo che li hanno generati. Saper argomentare su conoscenze e concetti appresi usando il linguaggio specifico della disciplina. Organizzare le informazioni. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> Collocare nel tempo e nello spazio, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, elementi strutturali affrontati e presentarli utilizzando il lessico specifico. Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale. Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo. Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della

		contemporaneità e dell'attualità.
--	--	-----------------------------------

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.
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/prodotto

Gli studenti divisi in gruppo realizzeranno, dopo una ricerca in rete, un Power point sugli eventi che accaddero ne *La notte dei cristalli*, l'elaborato sarà accompagnato da immagini e didascalie.

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

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

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. ore 2 a settimana

Periodo: marzo

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

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

Competenza Intermedia – Livello QNQ 4

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere i sistemi di alleanze e i motivi dell'entrata in guerra. ● Conoscere le fasi iniziali della guerra. ● Conoscere le vicende dell'allargamento del conflitto: i diversi fronti, le aree implicate e il coinvolgimento dei civili. ● Conoscere il piano nazista per la soluzione finale ebraica e la Shoah. ● Conoscere la caduta del fascismo in Italia e la Resistenza. ● Conoscere le fasi finali della guerra: le bombe atomiche sul Giappone e la fine del conflitto. ● Conoscere la contrapposizione fra le potenze vincitrici della guerra e la divisione in blocchi. ● Conoscere il piano Marshall e la divisione della Germania. ● Conoscere la NATO e il Patto di Varsavia. ● Conoscere la prima elaborazione di un progetto di unione europea. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. ● Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. ● Individuare cause ed effetti degli eventi storici. ● Cogliere le analogie e differenze fra gli eventi, e individuarne i fondamentali percorsi causativi e di sviluppo che li hanno generati. ● Saper argomentare su conoscenze e concetti appresi usando il linguaggio specifico della disciplina. ● Organizzare le informazioni. 	<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 seconda guerra mondiale. 1939-1940: la "guerra lampo". 1941: la guerra mondiale. Il dominio nazista in Europa. 1942-1943: la svolta. 1944-1945: la vittoria degli Alleati. Dalla guerra totale ai progetti di pace. L'Italia fra il 1943 e il 1945. ● Le origini della guerra fredda. Gli anni difficili del dopoguerra. La divisione del mondo. La grande competizione. La Comunità europea. 		

<ul style="list-style-type: none"> ● Documenti: <i>10 giugno 1940 – Dichiarazione di guerra; I campi della morte; La bomba atomica su Hiroshima e Nagasaki; Il dramma dell'Istria a le foibe. Il processo di Norimberga.</i> ● Storia settoriale: La Seconda guerra mondiale, la fame, i razionamenti. La zuppa dai nemici. Il sergente nella neve. L'Identità italiana. 200 suggerimenti per... questi tempi di Petronilla. La minestra di patate («se l'avete»).
<p>Compito/prodotto</p> <p>Ogni studente dovrà sviluppare un testo descrittivo e argomentativo sul periodo della Resistenza in Italia, sviluppando i seguenti punti: che cosa accade, cioè i fatti principali del periodo preso in esame; chi sono i protagonisti dei fatti trattati; dove si svolgono i fatti; quando si svolgono i fatti; perché si sono verificati i fatti; quale interpretazione si può dare di tale vicenda.</p> <p>Verifica: esposizione orale. Attività scritte/orali per sviluppare le competenze.</p>

UDA n. 7 : Lo scenario mondiale nel secondo Novecento		
<p>UDA ORDINARIA (disciplinare)</p> <p>Tempi: n. ore 2 a settimana</p> <p>Periodo: aprile</p>		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento G03: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 		
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE. ● COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE. ● COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA. 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere le fasi della lotta delle colonie per l'indipendenza. ● Conoscere la posizione dei Paesi non allineati. ● Conoscere la decolonizzazione in Asia: India e Indocina. ● Conoscere la decolonizzazione in Africa: il Maghreb e l'Africa subsahariana. ● Conoscere la lotta del Sudafrica contro l'apartheid. ● Conoscere gli Usa e la guerra del Vietnam. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. ● Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. ● Individuare cause ed effetti degli eventi storici. ● Cogliere le analogie e differenze fra gli eventi, e individuarne i fondamentali percorsi causativi e di sviluppo che li hanno generati. ● Saper argomentare su conoscenze e concetti appresi usando il linguaggio 	<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,

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

UDA n. 8 : In nome del popolo italiano: la prima Repubblica
<p>UDA ORDINARIA (disciplinare)</p> <p>Periodo: aprile/maggio</p>
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento G03: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE. • COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE. • COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA.

Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere gli elementi costitutivi della nascita della Repubblica italiana. ● Conoscere le principali persistenze e i processi di trasformazione del secolo XX, in Italia, in Europa e nel mondo. ● Conoscere le definizioni di miracolo economico. ● Conoscere i termini: anni di piombo, referendum, compromesso storico. ● Conoscere le agitazioni sociali, crisi del centrismo e nascita del centrosinistra. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. ● Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. ● Individuare cause ed effetti degli eventi storici. ● Cogliere e analizzare gli elementi costitutivi della nascita della Repubblica italiana e argomentare sugli elementi di continuità con il presente. ● Saper argomentare su conoscenze e concetti appresi usando il linguaggio specifico della disciplina. ● Organizzare le informazioni. 	<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"> ● L'Italia Repubblicana. L'urgenza della ricostruzione. Gli inizi della Repubblica. La lotta ideologica. La politica "centrista". Il "miracolo economico". Dal centro-sinistra all'"autunno caldo". Il terrorismo e la sua sconfitta. ● La crisi della prima Repubblica. Gli anni Ottanta. L'Italia, una democrazia malata. Le trame segrete e la criminalità organizzata. 1992: la fine della prima Repubblica. Il difficile inizio della seconda Repubblica. ● Documenti: <i>Le brigate rosse; Manifestazione contro Tangentopoli; A vent'anni da Tangentopoli; Com'è cambiata Cosa nostra?</i> 		
<p>Compito/prodotto</p>		

Gli studenti dovranno elaborare una presentazione in cui evidenziano le sfide sociali e politiche a cui sono chiamate le classi dirigenti italiane prima e dopo la nascita della Repubblica.

SPUNTI

Riflettere sulle difficoltà economiche e sociali del paese.

Riflettere sulle spinte al progresso sociale dei sindacati e sulla risposta dura in termini di ordine pubblico e rifletti invece sull'intervento statale in economia.

Riflettere inoltre sulla spinta che porta al centrosinistra e le spinte che lo mettono in crisi.

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

UDA n. 9 : Il mondo tra XX e XXI secolo

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Periodo: maggio

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

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

Competenza Intermedia – Livello QNQ 4

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:	Abilità:	Evidenze:
<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere lo scenario geopolitico dopo la fine dei blocchi. ● Conoscere la globalizzazione. ● Conoscere la crisi dell'URSS e le riforme di Gorbacëv. ● Conoscere la caduta del muro di Berlino e la riunificazione della Germania. ● Conoscere la protesta degli studenti in Cina. ● Conoscere le guerre civili nella ex Jugoslavia. ● Conoscere le principali persistenze e i processi di trasformazione del secolo XX e XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati. ● Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento e gli intrecci con alcune variabili demografiche, sociali e culturali. ● Individuare cause ed effetti degli eventi storici. ● Saper argomentare su conoscenze e concetti appresi usando il linguaggio specifico della disciplina. ● Organizzare le informazioni. ● Individuare le cause e gli effetti della globalizzazione nel mondo. 	<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"> ● L'economia dal dopoguerra alla globalizzazione. I "trent'anni gloriosi" nei Paesi occidentali (1945-1973). La crisi petrolifera. L' economia nel mondo socialista e nei "Paesi sottosviluppati". La rivoluzione tecnologica. La globalizzazione. L'ambiente Mondo. La sopravvivenza del pianeta. ● Il crollo del comunismo e il nazionalismo. Il crollo del comunismo. Il risorgere dei nazionalismi. La tragedia della Jugoslavia. La polveriera del Medio Oriente. 		

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

ASSE CULTURALE	Storico – Sociale
INSEGNAMENTO	Religione Cattolica
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:		
<ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le 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. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le tappe difficili dello sviluppo del Cristianesimo e del suo riconoscimento come religione. • Individuare avvenimenti, persone, ruoli e strutture della Chiesa Cattolica. • Comprendere il Concilio Vaticano come evento fondamentale per la via della Chiesa nel mondo contemporaneo. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprende il fenomeno delle persecuzioni e dei pregiudizi che a tutt'oggi segnano l'esistenza umana.

Contenuti: Il progetto di Dio. Il controprogetto dell'uomo. Antico popolo di Dio: gli ebrei. Nuovo popolo di Dio: la Chiesa. Il Concilio Vaticano II		
Compito di realtà: Realizzazione asse del tempo con le principali tappe storiche della Chiesa.		
UDA n. 2: LE GRANDI RELIGIONI		
UDA ORDINARIA		
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:	Abilità:	Evidenze:
<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. 	<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. 	<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:	Abilità:	Evidenze:
<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. 	<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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita dalla nascita al suo termine. • Sviluppare un maturo senso critico aperto all'esercizio della giustizia.
Contenuti: Una vita rifiutata: aborto ed eutanasia. Il matrimonio cristiano. L'amore e la sessualità. La famiglia		
Compito di realtà: La Chiesa ha sempre difeso la famiglia come una realtà di amore tra uomo e una donna aperta alla nascita dei figli. Dibattito in classe		

ASSE CULTURALE	Scientifico – Tecnologico
INSEGNAMENTO	Scienze Motorie E Sportive
Docente:	Francesco Marasco
libro di testo adottato	TRAINING 4 LIFE

UDA n. 1: APPROFONDIMENTO DEGLI SPORT DI SQUADRA**UDA ORDINARIA (disciplinare)****Competenze dell'asse culturale di riferimento:**

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

COMPETENZE INTERMEDIE

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

Discipline concorrenti: ITALIANO e STORIA**Competenze di cittadinanza:**

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

Conoscenze	Abilità	Evidenze
<ul style="list-style-type: none"> · l'utilizzo delle regole più complesse e dei fondamentali di 2 sport individuali e 2 di squadra proposti (anche in ambiente naturale); · gli aspetti essenziali della storia di uno sport: · nascita, evoluzione e diffusione in età contemporanea; · il regolamento, anche come arbitro; · sport ed Interculturalità: educazione alla solidarietà, alla pace, al rispetto dell'altro, fair play classificazione degli sport. 	<p>Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</p> <p>Comprendere le potenzialità del movimento del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche.</p>	<p>Riconoscere il valore culturale, sociale della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui</p>

UDA n. 2: APPROFONDIMENTO DEGLI SPORT INDIVIDUALI**UDA ORDINARIA (disciplinare)**

Competenze dell'asse culturale di riferimento: Documento del 15 maggio classe Quinta sez. C
Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

COMPETENZE INTERMEDIE

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

Discipline concorrenti: ITALIANO e STORIA

Competenze di cittadinanza:

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

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

AREA INDIRIZZO
DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI

ASSE CULTURALE	Scientifico- Tecnologico
INSEGNAMENTO	Lab. Arte Bianca e Pasticceria
Docente:	Francesco Ceravolo
Libro di testo adottato	Master Lab Pasticceria

UDA n. 1:

UDA ORDINARIA: IGIENE, SALUBRITA' E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO

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

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

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

Competenza Intermedia – Livello QNQ 3/4

Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Discipline concorrenti: Laboratorio pasticceria, Scienze degli alimenti, Diritto, Lingue straniere, Scienze motorie.

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

Fattori di rischio professionale e ambientale.

Abilità:

Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.

Evidenze:

Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti

Contenuti:

1. Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica
2. Il piano di autocontrollo
3. La sicurezza sul lavoro
4. I rischi lavorativi nella ristorazione

Compito di realtà: Operare in laboratorio in modo responsabile, applicando le normative in materia di sicurezza alimentare e sul lavoro

UDA n.2		
UDA ORDINARIA: Gli alimenti in uso e l'approvvigionamento		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)		
2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.		
3: Applicare correttamente il sistema haccp, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro		
Competenza Intermedia – Livello QNQ ¾		
2: Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.		
3: Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		
Discipline concorrenti:		
Laboratorio enogastronomia arte bianca e pasticceria, laboratorio enogastronomia bar, sala e vendita, scienza e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative		
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 digitale</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> 		
Conoscenze: I prodotti alimentari di base nel reparto pasticceria Impiego delle materie prime.	Abilità: Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità	Evidenze: Utilizzare tecniche di approvvigionamento anche nell'ottica di contenere i costi
Contenuti:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gli alimenti di base 2. Approvvigionamento e costi 		
Compito di realtà		
Selezionare gli alimenti in base al tipo di preparazione e applicare le corrette procedure di approvvigionamento		

UDA n.3		
UDA ORDINARIA: Le paste, le creme di base e le preparazioni complementari		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)		
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.		
3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro		

<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 3/ 4</p> <p>1: Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</p> <p>3: Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>		
<p>Discipline concorrenti:</p> <p>Laboratorio enogastronomia arte bianca e pasticceria, Laboratorio enogastronomia bar, sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione, Diritto e tecniche amministrative, Francese, Inglese tecnico.</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> • <i>Competenza multilinguistica</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
<p>Conoscenze: Le basi e le tecniche fondamentali di pasticceria. Impasti, creme, salse e preparazioni complementari</p>	<p>Abilità: Predisporre preparazioni di base e complementari scegliendo le materieprime in base alla qualità</p>	<p>Evidenze: Utilizzare correttamente le attrezzature ed eseguire i corretti passaggi nella preparazione di impasti di base e creme</p>
<p>Contenuti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Paste e impasti di base 2. Creme e preparazioni complementari 		
<p>Compito di realtà</p> <p>Realizzare impasti creme e salse di base. Saper eseguire le principali preparazioni complementari</p>		

UDA n. 4
<p>UDA ORDINARIA: I DESSERT</p>
<p>Competenze dell'area di indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)</p> <p>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ ¾</p> <p>3: Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>4: Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo</p> <p>5: Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle</p>

tradizioni locali, nazionali ed internazionali		
Discipline concorrenti: Laboratorio enogastronomia arte bianca e pasticceria, Laboratorio enogastronomia bar, sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione, Diritto e tecniche amministrative, Lingue straniere		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza multilinguistica</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Fasi, tempi strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Preparazioni di base di pasticceria e panificazione classica e regionale	Abilità: Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione e Presentazione di prodotti dolciari e di panificazione.	Evidenze: Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione, conservazione e Presentazione
Contenuti: <ol style="list-style-type: none"> 1. pasticceria classica 2. entremets 3. paste lievitate e preparazioni di panetteria 		
Compito di realtà Utilizzare le tecniche di base della panificazione per preparare vari panificati. Realizzare i principali dessert utilizzando tecniche adeguate		

UDA n.5
UDA ORDINARIA: LE DECORAZIONI
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato 1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro 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 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
Competenza Intermedia – Livello QNQ 3/ 4
1: Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento 3: Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 5: Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali
Discipline concorrenti: Laboratorio enogastronomia arte bianca e pasticceria, Laboratorio enogastronomia bar, sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione, Diritto e tecniche amministrative, Lingue straniere

Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> • <i>Competenza multilinguistica</i> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> 		
Conoscenze: Prodotti, attrezzature e tecniche di base per effettuare decorazioni di pasticceria	Abilità: Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione e Presentazione di prodotti dolciari.	Evidenze: Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni:
Contenuti <ol style="list-style-type: none"> 1. Le decorazioni per i diversi stili di pasticceria 2. Le decorazioni in zucchero 3. Le decorazioni in cioccolato 4. Il cake design 		
Compito di realtà Utilizzare le tecniche di base della decorazione dei prodotti dolciari. Realizzare semplici decorazioni utilizzando tecniche adeguate		

ASSE CULTURALE	LINGUISTICO
INSEGNAMENTO	LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
Docente:	C. DOTRO
Libro di testo adottato	Bertone-Bovero "Et comme dessert ?" -Ed. Loescher ALTRI STRUMENTI: dispense cartacee e in formato digitale; materiali didattici multimediali; Piattaforma di e-learning e classe virtuale (Google Classroom); LIM

UDA n. 1: BIEN MANGER POUR BIEN VIVRE

UDA ORDINARIA

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

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

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1)

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

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

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

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

Discipline concorrenti: Discipline concorrenti: Laboratorio di pasticceria-Scienze degli alimenti

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza multilinguistica*
- *Competenza digitale*
- *Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali*

• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare		
<p>Conoscenze: Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Ortografia</p>	<p>Abilità: Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza.</p>	<p>Evidenze: Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità</p>
<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>La pyramide alimentaire</i> • <i>Les maladies liées à une mauvaise alimentation : l'obésité</i> • <i>La diète méditerranéenne</i> • <i>Végétarisme et végétalisme</i> • <i>Choix de recettes</i> • <i>Révision grammaire et activités d'entraînement</i> 		
<p>Compito di realtà: Elaboration et présentation d'une recette végétarienne</p>		

UDA n. 2: **PROFESSION PATISSIER**

UDA ORDINARIA

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

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

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1)

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

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

UDA n. 3: BIEN-ETRE ET QUALITE'		
UDA ORDINARIA		
Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) IND 06: <i>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</i>		
Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1)		
G 04: <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i>		
G 05: <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>		
G 07: <i>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</i>		
G 08: <i>utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</i>		
Discipline concorrenti: Discipline concorrenti: Laboratorio di pasticceria-Scienze degli alimenti		
Competenze di cittadinanza:		
<ul style="list-style-type: none"> • Competenza multilinguistica • Competenza digitale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 		
Conoscenze: Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Ortografia	Abilità: Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni con 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 Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia

	complessità
Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hygiène et sécurité au labo</i> • <i>Le système HACCP</i> • <i>Les risques sanitaires</i> • <i>Les méthodes de conservation</i> • <i>Choix de recettes</i> • <i>Révision grammaire et activités d'entraînement</i> 	
Compito di realtà: jeu de rôle : le travail en salle	

UDA n. 4: ITINERAIRES GASTRONOMIQUES		
UDA ORDINARIA		
Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) IND 06: <i>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</i>		
Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1) G 04: <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i> G 05: <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i> G 07: <i>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</i> G 08: <i>utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</i>		
Discipline concorrenti: Discipline concorrenti: Laboratorio di pasticceria-Scienze degli alimenti		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • Competenza multilinguistica • Competenza digitale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 		
Conoscenze: Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Ortografia	Abilità: Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità	Evidenze: Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Produrre testi scritti di varia

	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.	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:		
<ul style="list-style-type: none"> • <i>L'Emilie Romagne, la Vénétie et leurs spécialités</i> • <i>La Bretagne et ses excellences</i> • <i>La Calabre et ses spécialités</i> • <i>Choix de recettes</i> • <i>Révision grammaire et activités d'entraînement</i> 		
Compito di realtà: Présentation de sa région et de ses spécialités		

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
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</p> <p>Livello QNQ 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. <p>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● G-11 Padroneggiare in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
<p>Competenze intermedie – Quinto anno</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. ● Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

<ul style="list-style-type: none"> ● 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 <ul style="list-style-type: none"> ● Laboratorio Enogastronomia Arte Bianca e Pasticceria; Laboratorio Enogastronomia Bar, Sala e Vendita, Scienza 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 matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria</i> ● <i>Competenza imprenditoriale</i> 		
Conoscenze: <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. 	Abilità: <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. 	Evidenze: <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.
Contenuti: La programmazione aziendale. Le fasi per realizzare un business plan.		
Compito di realtà: Realizzazione di un business plan per lo sviluppo di un progetto imprenditoriale.		

UDA n. 2: Le politiche di vendita nella ristorazione		
UDA ORDINARIA		
Competenze dell'area d'Indirizzo (Allegato 2G - 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 <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza di cittadinanza</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. • Strategie di comunicazione del prodotto. • Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. • Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.). • Principi di fidelizzazione del cliente. 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. • Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. • Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Pianificare le fasi operative di lavoro, ottimizzare la produzione e la commercializzazione di beni o servizi promuovendo le nuove tendenze di filiera e del settore di riferimento. • Effettuare comunicazioni professionali adeguati ai diversi contesti operativi.
Contenuti: Il marketing: concetti generali. Gli obiettivi del marketing. Le fasi del ciclo di vita di un prodotto. Le strategie di marketing mix: la politica del prodotto, la politica dei prezzi, la distribuzione, le forme di comunicazione (la pubblicità-la promozione-le pubbliche relazioni- il direct marketing- il web marketing).		
Compito di realtà: Pianificazione delle strategie di marketing per lanciare un progetto imprenditoriale.		

UDA n. 3: La legislazione turistica		
UDA ORDINARIA		
Competenze dell'area d'Indirizzo (Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)		
Livello QNQ 4		
<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 imprenditoriali</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. • Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. 	<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 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:		

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

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

UDA n. 2: Il vino in Italia e in Europa		
UDA ORDINARIA		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: <i>(Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorative e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.		
Competenza Intermedia – Quinto anno--Livello QNQ 4 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorative e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.		
Discipline concorrenti: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Competenza digitale</i> ● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> ● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> ● <i>Competenza imprenditoriale</i> <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: > Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico > Strategie di comunicazione del prodotto > Strumenti di pubblicità e comunicazione orientate alle varie tipologie di clientela > Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature	Abilità: > Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato > Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento > Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura	Evidenze: > Pianificare le fasi operative di lavoro per ottimizzare la produzione e la commercializzazione di beni o servizi promuovendo le nuove tendenze di filiera e del settore di riferimento > Interagire in conversazioni su argomenti di interesse quotidiano, sociale e professionale con pronuncia corretta e lessico adeguato

UDA n. 3: Analisi sensoriale e degustazione		
UDA ORDINARIA:		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: <i>(Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e vendita in un'ottica e di qualità della cultura dell'innovazione.		
Competenza Intermedia – Quinto anno -Livello QNQ 4 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e vendita in un'ottica e di qualità della cultura dell'innovazione.		
Discipline concorrenti: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA		

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Competenza digitale</i> ● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> ● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> ● <i>Competenza imprenditoriale</i> ● <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio ➢ Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa ➢ Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi ➢ Identificare qualitativamente e quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato ➢ Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> ➢ 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

UDA n. 4: Eventi speciali Il catering e il banqueting
UDA ORDINARIA
Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
Competenza Intermedia – Quinto anno -Livello QNQ Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
Discipline concorrenti: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Competenza digitale</i> ● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> ● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> ● <i>Competenza imprenditoriale</i> ● <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>

<p>Conoscenze:</p> <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. 	<p>Abilità:</p> <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 Made in Italy. ➤ Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. ➤ Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. ➤ Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. ➤ Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Organizzare eventi atti a valorizzare le tradizioni agro-alimentari e culturali del Made in Italy. ➤ Progettare eventi enogastronomici e culturali finalizzati a valorizzare le tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali e con tecnologie digitali, per la promozione del Made in Italy.
<p>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.</p>		
<p>Compito di realtà: Pianificazione e organizzazione di un evento cerimoniale.</p>		

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

UDA n. 1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI
UDA ORDINARIA
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Livello QNQ 4 N°2 – Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di 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.</p> <p>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla</p>

tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio		
Discipline concorrenti: Laboratorio di Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza imprenditoriale</i> • <i>Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP • Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP • Garantire la tutela e la sicurezza del cliente 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza e salute sul posto di lavoro • Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti
Contenuti: La filiera alimentare. Il sistema HACCP. La contaminazione biologica degli alimenti. La contaminazione fisico-chimica degli alimenti.		
Compito di realtà: Le conserve fatte in casa. Lavoro in PowerPoint		

UDA n. 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI
UDA ORDINARIA
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: <i>(Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i></p> <p>Livello QNQ 4</p> <p>N°4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</p> <p>G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>
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>

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela
<p>Contenuti: La conservazione degli alimenti. La cottura degli alimenti. I nuovi prodotti alimentari.</p>		
<p>Compito di realtà: Il mio menu contactless. Lavoro multimediale</p>		

UDA n. 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE

UDA ORDINARIA

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

Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4

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

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

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

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

Discipline concorrenti:

Laboratorio di pasticceria

Competenze di cittadinanza:

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

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura del territorio • Concetti di sostenibilità e certificazione • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi turistici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile dal punto di vista ambientale • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela • Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività • Interagire con il cliente utilizzando diete e stili alimentari adeguati alle sue diverse esigenze culturali/dietetiche
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Contenuti: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari. Prescrizioni alimentari e religiose. L'alimentazione nella ristorazione collettiva.</p>
<p>Compito di realtà: La mensa della Caritas. Prodotto in PowerPoint</p>

UDA n. 4: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.) Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4</p> <p>N°4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>N°6 - Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p> <p>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>		
<p>Discipline concorrenti: Laboratorio di pasticceria</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza in materia di cittadinanza 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela • Interagire con il cliente utilizzando diete e stili alimentari adeguati alle sue diverse esigenze culturali/dietetiche
<p>Contenuti: L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari. L'alimentazione nelle malattie metaboliche. L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze. Alimentazioni e tumori. Disturbi alimentari.</p>		
<p>Compito di realtà: "Jonathan ha una reazione avversa al cibo". Presentazione PowerPoint</p>		

ASSE CULTURALE	LINGUAGGI
INSEGNAMENTO	INGLESE TECNICO-MICROLINGUA
Docente:	D. CASUSCELLI
Libro di testo adottato	LIBRO DI TESTO: BAKE IT! ALTRI STRUMENTI: dispense cartacee e in formato digitale; materiali didattici multimediali Piattaforma di e-learning e classe virtuale (Google Classroom) LIM

UDA n. 1: OFF TO WORK

UDA ORDINARIA

Tempi: n. ore 7

Periodo: Ottobre/Novembre

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

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

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

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

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

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 - livello QNQ 4

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

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

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

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

- **Competenza multilinguistica**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**

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

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

	<p>utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica • Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento. 	<p>rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali</p>
<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • School-work training and relevant documents; • Good CVs and covering letters; • A pastry cook's career and pro skills. 		

UDA n. 2: On the Safe Side	
UDA ORDINARIA	
Periodo: Dicembre/Gennaio	
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato 1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):</p> <p>G 04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>G 05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>G 07: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>G 08: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>IND 06: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di</p>	

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 we*

Competenza intermedia - livello QNQ 4

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

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

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

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

- **Competenza multilinguistica**
- **Competenza 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

Abilità:

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

Evidenze:

- Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale
- Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale
- Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di

<p>professionale di appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici <p>• Conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale • Fonti dell'informazione e della documentazione • Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail) <p>• Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p>	<p>attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza. • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. 	<p>vario argomento e complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> ☒ Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. ☒ Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale ☒ Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito <ul style="list-style-type: none"> • Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web • Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica • Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento 	
<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food contamination • The HACCP system • Main steps to HACCP • Hygienic practices 		

UDA n. 3: On the Healthy Side

UDA ORDINARIA

Periodo: Febbraio/Marzo

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

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

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

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

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

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

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

Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

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

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

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

- Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale
- Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale
- Leggere e comprendere in maniera analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e

<p>specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici • Aspetti socio-linguistici <p>Conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale • Fonti dell'informazione e della documentazione • Principali strumenti di comunicazione (social networks, forum, blog, e-mail) • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni 	<p>alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partecipare a conversazioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza. • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o 	<p>complessità anche su tematiche attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi. • Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale • Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità • Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale • Ricercare ed elaborare informazioni trovate nel Web • Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRATEGICA

La classe VC ha svolto nel corso dell'anno scolastico 2024/2025 l'UDA strategica : La mia azienda ecosostenibile

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Denominazione</i>	LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE
<i>Contestualizzazione</i>	Come partecipare ad un bando della Regione a sostegno di giovani imprenditori? Vienerichiesta la presentazione della propria idea imprenditoriale
<i>Prodotti/compiti autentici</i>	Progettazione e realizzazione della propria azienda di pasticceria Produzione di un buffet di dolci accompagnato da cocktail adeguati

Competenze Intermedie* area generale e d'indirizzo e competenze chiave e di cittadinanza	Evidenze valutative osservabili
<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 equilibrate	Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività Applicare tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa
10- Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato	Organizzare e pianificare, anche collaborando con altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività

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

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Fasi di applicazione (attività)	<p>Fase 1 – Consegna dell'UDA agli studenti</p> <p>Fase 2 – Dall'idea al progetto imprenditoriale</p> <p>Fase 3 – I prodotti a Km0, nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Certificazioni di qualità. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP</p> <p>Fase 4 – Marketing, analisi SWOT, traduzione di un problema in termini matematici</p> <p>Fase 5 – Organizzazione del lavoro in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Fase 6 – Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Redazione di un menu buffet di dolci nell'ottica di uno sviluppo ecosostenibile. Gli eco cocktail</p> <p>Fase 7 – Il Budget delle imprese ristorative. Gli elementi del business plan il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico</p> <p>Fase 8 – Selezione, elaborazione e stesura del lavoro</p> <p>Fase 9 – Creazione presentazione multimediale</p> <p>Fase 10 – Realizzazione di una sintesi del Progetto in lingua francese e in lingua inglese</p> <p>Fase 11 – Revisione e valutazione condivisa del lavoro svolto</p> <p>Fase 12 – Consegna del completo progetto imprenditoriale al C.d.C. Valutazione finale.</p>
Tempi Periodo e monte ore complessivo	Primo e Secondo Quadrimestre
Esperienze attivate (cosa fa l'allievo)	<p>Consegna agli studenti e discussione iniziale</p> <p>Comunicare, discutere e confrontarsi in classe</p> <p>Utilizzo di Internet</p> <p>Realizzazione del prodotto finale multimediale</p>
Metodologia (cosa fa il docente)	<p>Lezione frontale/multimediale</p> <p>Ricerca e produzione di contenuti nel Web 2.0</p> <p>Interazioni nel social network</p> <p>Cooperative learning.</p> <p>Problem Solving</p> <p>Attività Laboratoriale</p>
Risorse umane interne Esterne	<p>Docente di lingua e letteratura italiana</p> <p>Docente di Laboratorio di Sala</p> <p>Docente di Laboratorio di Arte Bianca e pasticceria</p> <p>Docente di Scienze e Cultura dell'alimentazione</p> <p>Docente di DTA</p> <p>Docente di Matematica</p> <p>Docente di Inglese</p> <p>Docente di Francese</p>
Strumenti	<p>PC con connessione ad Internet</p> <p>Lavagna interattiva</p> <p>Strumentazione didattica per esperienze di laboratorio</p> <p>Libro di testo anche in formato digitale</p> <p>Software specifici</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Valutazione	<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^a nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: LA MIA PASTICCERIA ECOSOSTENIBILE

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

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

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

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

Le modalità di lavoro saranno le seguenti:

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

Quali prodotti

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

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

Questo lavoro è utile per:

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

Tempi

Primo e secondo quadrimestre

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 pasticceria ecosostenibile

Coordinatore: prof. di Italiano e Storia

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

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

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

Ottobre-Maggio

FASI	ATTIVITÀ	STRUMENTI	E S I T I	EVIDENZE VALUTATIVE	STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE
1	Consegna dell'UDA Costituzione dei gruppi di lavoro (ITA)	Documento di consegna agli student	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	Lezione guidata	Approccio al concetto sostenibilità ambientale	Interesse e partecipazione	Valutazione Attività di gruppo

	(past)				
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	Lezione guidata	Comprensione delle informazioni	Interesse e partecipazione	
4	Strumenti di pubblicità e comunicazione Strategie di comunicazione del prodotto (sala)				
	Marketing, marketing mix. (DTA)	Lezione guidata LIM Internet	Stesura dell'idea imprenditoriale dopo lezioni sulla programmazione e progettazione e sul Marketing	Produzione di testo Competenza 5 (All.1)	Griglia valutazione del processo
	Elaborazione dell'analisi esterna ed interna, SWOT e marketing mix nel laboratorio informatico (DTA)	Laboratori o Informatica	Esempio di analisi SWOT	Produzione di un'analisi SWOT Competenza 10	

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

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

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE (da somministrare a conclusione dei lavori)

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

RUBRICA VALUTATIVA DEL PROCESSO

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

COMPETENZE INTERMEDIE DI INDIRIZZO	EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
1 Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi	Applicare correttamente le tecniche di miscelazione	1	Non sempre è in grado di miscelare semplici ingredient
		2	Guidato riesce ad applicare semplici tecniche di miscelazione
		3	In autonomia applica correttamente le tecniche di miscelazione con ingredienti dati e realizza il prodotto programmato
		4	Seleziona autonomamente gli ingredienti e applica correttamente le tecniche di miscelazione e realizza il prodotto programmato
4 Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati	Identificare le materie prime ecosostenibili	1	Non sempre è in grado di identificare le materie prime ecosostenibili necessarie per la realizzazione del prodotto
		2	Guidato identifica le materie prime ecosostenibili, necessarie per la realizzazione del prodotto programmato
		3	Identifica autonomamente in qualità e tipicità le materie prime necessarie per la realizzazione del prodotto programmato
		4	Identifica autonomamente in qualità e tipicità le materie prime necessarie e realizza in modo coerente e pertinente il prodotto programmato
Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti Strutturati	Gradazione alcolica e computo calorico di un cocktail	1	Non sempre è in grado di determinare la gradazione alcolica e le calorie di un semplice cocktail
		2	Guidato riesce a determinare la gradazione alcolica e le calorie di un semplice cocktail
		3	Determina autonomamente la gradazione alcolica di un cocktail ed esegue il computo calorico correttamente
		4	Determina con sicurezza la gradazione alcolica di cocktail complesso ed esegue correttamente il computo calorico

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

RUBRICA VALUTATIVA DEL PRODOTTO

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

EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
Pertinenza e correttezza dellatipologia 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 appropriate
	3	Il testo è elaborato secondo la tipologia testuale richiesta. Viene usato un linguaggio appropriato, utilizzando parole chiave significative
	4	Il testo è elaborato secondo la tipologia testuale richiesta. Viene usato un linguaggio appropriato ed esplicativo, utilizzando parole chiave significative esplicative del contenuto ed efficaci
Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura. Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni. Organicità	1	Il testo contiene informazioni parziali
	2	Il testo contiene informazioni minime, ma chiare
	3	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza
	4	Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.
Funzionalità del prodotto	1	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità
	2	Il prodotto presenta una funzionalità minima
	3	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena
	4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità

AUTOVALUTAZIONE

SCHEDA DI RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

Descrivi il percorso generale dell'attività.

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

Indica cosa hai fatto bene.

Indica cosa avresti potuto fare meglio.

Cosa ti ha impedito di svolgere adeguatamente il compito?

Quale obiettivo vorresti conseguire con il prossimo lavoro?

VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

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

ALUNNO/A _____ presenze _____

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

RUBRICA VALUTATIVA

(Per ogni competenza riportare le evidenze e i descrittori dei livelli secondo la declinazione nelle rubriche delle competenze redatte dai dipartimenti. La valutazione dell'UDA deve essere riportata nel PFI degli studenti.)

Competenza	Evidenza	Livello Parziale 4-5	Livello Base 6	Livello intermedio 7-8	Livello avanzato 9-10
Esempio: G02: Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive	Produrre testi (descrittivo, narrativo, argomentativo, informativo, espositivo, regolativo) coesi, coerenti e corretti.	Guidato produce testi essenziali avvalendosi di un lessico limitato in relazione allo scopo e al destinatario	Produce testi corretti e coerenti, riproducendo in modo adeguato uno schema dato e avvalendosi di un lessico essenziale	Produce in modo autonomo testi chiari, coerenti e corretti nelle diverse tipologie.	Produce, in piena autonomia e con originalità compositiva testi coesi, coerenti e corretti utilizzando un lessico adeguato allo scopo e al destinatario.

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'Istituto "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 curricoli 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 Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.	b) Costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza	b) Conoscenza delle insidie e dei rischi sul web

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

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2022/23

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Denominazione	Educazione alla legalità e contrasto alle mafie
Compito – prodotto	Realizzazione di una presentazione multimediale
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro Paese, rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello nazionale e territoriale. ➤ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi del diritto che la regolano. ➤ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e misure di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
Competenze chiave europee: <ul style="list-style-type: none"> ● 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 	

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. ➤ Individuare diritti e doveri dei cittadini e applicarli a situazioni reali. ➤ Riconoscere i comportamenti corretti da tenere nella vita sociale. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere i principi fondamentali della Costituzione Italiana. ➤ Conoscere i diritti e i doveri dei cittadini ➤ Conoscere i concetti di norme sociali e norme giuridiche. ➤ Criminalità organizzata e associazioni mafiose: affari tradizionali ed ecomafia. ➤ Fenomeni mafiosi nella storia: continuità e trasformazioni. ➤ Conoscere il senso dell' espressione "cultura della legalità".
Utenti destinatari	Classe III Sez. C
Tempi (periodo e monte ore complessivo)	I Quadrimestre 15 Ore
Fase di applicazione (attività)	<p>Fase 1 - Presentazione dell'UDA</p> <p>Fase 2- Nascita della Costituzione Italiana e principi fondamentali.</p> <p>Fase 3- Ricerche e approfondimenti utilizzando anche le tecnologie digitali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diritti e doveri dei cittadini. Norme sociali enorme giuridiche; • La costituzione, struttura e principi fondamentali; • Gli eroi e le vittime della mafia. <p>Fase4- Realizzazione di una presentazione multimediale sui temi trattati, inserendo, eventualmente, esperienze personali.</p> <p>Fase5- Presentazione del prodotto realizzato</p>
Metodologia	Lezione multimediale - Cooperative learning – Ricerca sul Web e produzione materiale.
Risorse umane (indicare insegnamenti coinvolti)	DTA (ore 8), Storia (ore 3), Italiano (ore 4)
Strumenti	Libri di testo, materiale fornito dai docenti, PC e rete internet.
Valutazione	<p>La valutazione sarà formativa e sommativa e riguarderà il raggiungimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina ✓ degli obiettivi meta cognitivi relativi alla maturazione globale della personalità, con particolare attenzione al processo e non solo alla prestazione, ai progressi rispetto alla situazione iniziale, alle modalità di partecipazione, all'assunzione di comportamenti rispettosi delle regole, della sostenibilità, della sicurezza propria e altrui. <p>Rubrica di valutazione allegata al PTOF.</p>

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA– 18 ore terzo anno

ARGOMENTO	Nuclei	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
Cyberbullismo (Internet safety)	Cittadinanza digitale	-Obiettivo 4 - Agenda2030: Fornire un'educazione di qualità, equa e inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti. - Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati,	Utilizzare Appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche.	Aspetti grammaticali e comunicativi di base, incluse le strutture più frequenti da utilizzare nel Mondo lavorativo	LINGUA INGLESE 3H
Cyberharcèlement	Cittadinanza digitale	-Obiettivo 4 Agenda 2030 : Fornire un'educazione di qualità, equa e inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti. - Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati,	-Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche.	Aspetti grammaticali e comunicativi di base, incluse le strutture più frequenti da utilizzare nel Mondo lavorativo	LINGUA FRANCESE 3H
Gli aspetti legali del primo soccorso e tecniche operative più immediate.	Sviluppo sostenibile e norme di protezione civile.	Adottare i comportamenti più adeguati per la sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.	Acquisire la consapevolezza della cultura del primo soccorso come valore sociale; Consapevolezza dell'importanza di intervenire in modo appropriato in caso di necessità.	I riferimenti legislativi. La catena della sopravvivenza. Le principali tecniche di primo intervento.	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE 2H
Libertà religiosa, un dialogo mai interrotto	Costituzione	Consapevolezza ed espressione culturale.	Saper riflettere sulle questioni etiche ed esporre le principali	Partendo dalle fonti dell'A.T., conoscere la persona. Il	RELIGIONE 2H

Documento del 15 maggio classe Quinta sez. C

		Competenza sociale e civile. Valutare il contributo sempre attuale della dimensione religiosa, della vita umana e della persona di Gesù Cristo, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio cristiano.	motivazioni che sostengono le scelte etiche religiose in un contesto di pluralismo culturale e religioso.	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.	
Tutela del patrimonio gastronomico o alimentare calabrese e sostenibilità	Sviluppo Sostenibile	-Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti alivello comunitario. -Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, assumendo il principio di responsabilità	Individuara ruolo e funzio degli organi istituzionalini	-Utilizzo dei prodotti della filiera corta nella costruzione di un menu -Criteri di scelta delle materie prime, stagionalità, ecosostenibilità	LAB. PAST. 4H
L'impatto ambientale degli alimenti Gli stati alterati di coscienza	Sviluppo Sostenibile Agenda 2030	-Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile -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	-Saper individuare ed attuare comportamenti quotidiani ecosostenibili e coerenti -Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati	-Le filiere agroalimentari -Le linee guida per una sana alimentazione	SCIENZE DEGLI ALIMENTI 4H

EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2023/24

QUARTO ANNO 15 ORE

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
<i>Denominazione</i>	Donarsi agli altri
Compito – prodotto	Realizzazione di una presentazione multimediale
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. ➤ Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
Competenze chiave europee: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza multilinguistica</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Perseguire in ogni contesto il principio di solidarietà individuale e sociale ➤ Valutare l'impegno del tempo nella vita quotidiana ➤ Trarre insegnamento dal passato ➤ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e doveri ➤ Rispettare le regole, assumere responsabilità delle proprie azioni per il bene comune 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'agenda 2030: quando e da chi è stata sottoscritta, struttura e obiettivi ➤ Conoscere i principi fondamentali della Costituzione Italiana. Analisi, articoli 2, 32,34. ➤ Conoscere il concetto di redistribuzione economica. ➤ Analisi dell'articolo 53 della Costituzione Italiana. ➤ Il rispetto per la persona e per la vita ➤ Conoscere le regole del fair play in situazioni di competizione ➤ Conoscere il significato dell'espressione "donarsi agli altri"
Utenti destinatari	Classe IV Sez. C
Tempi (periodo e monte ore complessivo)	I Quadrimestre 15 Ore

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
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 • Le società del mutuo soccorso • L'amicizia • Donarsi agli altri <p>Fase4- Realizzazione di una presentazione multimediale sui temi trattati, inserendo eventualmente una vostra esperienza personale</p> <p>Fase5- Presentazione del prodotto realizzato</p>
Metodologia	Lezione multimediale - Cooperative learning - Peer education
Risorse umane (indicare insegnamenti coinvolti)	DTA (ore 7), Storia (ore 2), Italiano (ore 2), Matematica (ore 2), Religione Cattolica (ore 2)
Strumenti	Libri di testo, materiale fornito dai docenti, PC e rete internet.
Valutazione	<p>La valutazione sarà formativa e sommativa e riguarderà il raggiungimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina ✓ degli obiettivi meta cognitivi relativi alla maturazione globale della personalità, con particolare attenzione al processo e non solo alla prestazione, ai progressi rispetto alla situazione iniziale, alle modalità di partecipazione, all'assunzione di comportamenti rispettosi delle regole, della sostenibilità, della sicurezza propria e altrui. <p>Rubrica di valutazione allegata al PTOF.</p>

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA– quarto anno 18 ore

ARGOMENTO	Nuclei	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
INTERNET SAFETY	Cittadinanza Digitale	<p>Obiettivo 4 – Agenda 2030:</p> <p>- Fornire un'educazione di qualità, equa e inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti.</p> <p>-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</p>	Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche.	Aspetti grammaticali e comunicativi di base, incluse le strutture più frequenti da utilizzare nel mondo lavorativo.	Lingua Inglese 4h

		-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.			
CONSUMATORE 4.0	Sviluppo Sostenibile Agenda 2030	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Saper riconoscere, capire ed esporre le finalità dell'Agenda 2030. Praticare nel proprio quotidiano gesti rivolti allo sviluppo sostenibile.	Il consumo e la produzione responsabili.	Scienza e Cultura dell'Alimentazione 4H
SOSTENIBILITA' E DIRITTO ALL'UGUAGLIANZA	Sviluppo sostenibile	Obiettivo 4 - Agenda 2030: Fornire un'educazione di qualità, equa e inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti.	Riconoscere i comportamenti dannosi per l'ambiente, la società e i diritti umani e individuare scelte coerenti con gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Conoscere gli elementi che stanno alla base dello sviluppo sostenibile quali il commercio solidale, lo sviluppo dell'economia locale e l'attenzione alle fasce più deboli.	Pasticceria 4H
LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI L'ACQUA A TAVOLA	Sviluppo sostenibile	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.	Criteri di scelta delle materie prime/prodotti servizi/certificazioni, stagionalità, eco-sostenibilità.	SALA E VENDITA 2H
FAIM ZERO	Sviluppo sostenibile (fame zero-obiettivo 2 agenda 2030)	Obiettivo 2-Agenda 2030: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile -Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi. -Leggere, comprendere testi scritti relativi all'argomento di studio. Produrre testi in relazione ai differenti scopi comunicativi.	Utilizzare in modo appropriato la lingua straniera; -esporre l'argomento con buona pronuncia senza errori che ne compromettano il senso globale e utilizzando un adeguato registro linguistico.	Aspetti grammaticali, morfosintattici, comunicativi e lessico.	Francese 4H

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 D.M. n. 183 del 7/09/2024.

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

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA– 15 ore (I quadrimestre)

Nuclei concettuali	Competenze (Linee guida D.M.183/24)	Obiettivi di apprendimento	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
Costituzione (La Costituzione Italiana e l'Unione Europea)	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	Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità, partecipare alle forme di rappresentanza a livello di classe, scuola, territorio (es. consigli di classe e di Istituto, Consulta degli studenti etc.). Comprendere gli errori fatti nella violazione dei doveri che discendono dalla appartenenza ad una comunità, a iniziare da quella scolastica, e riflettere su comportamenti e azioni volti a porvi rimedio. Comprendere il valore costituzionale del lavoro concepito come diritto ma anche come dovere. Assumere l'impegno, la diligenza e la dedizione nello studio e, più in generale, nel proprio operato, come momento etico di particolare significato sociale	Nascita della Costituzione Italiana. Struttura della Costituzione. Gli organi dello Stato. L'Unione Europea, nascita ed evoluzione.	DTA 4 ORE
Costituzione (Cittadinanza attiva)	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 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. Rintracciare Organizzazioni e norme a livello nazionale e internazionale che se ne occupano. Partecipare indirettamente o direttamente con azioni alla propria portata.	Organizzazioni governative e non governative	ITALIANO 2 ORE
Costituzione	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	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

	significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.			
Costituzione (Eating disorders)	Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.	Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione	I principali disturbi alimentari: cause e conseguenze Lessico e fraseologia relativi all'argomento in questione	INGLESE 3 ORE
Costituzione (Les troubles du comportement alimentaire)	Competenza n. 2 Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.	Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione	I principali disturbi alimentari: cause e conseguenze Lessico e fraseologia relativi all'argomento in questione	FRANCESE 3 ORE

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA– 18 ore (II quadrimestre)

Nuclei concettuali	Competenze ((Linee guida D.M.183/24)	Obiettivi di apprendimento	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
Sviluppo economico e sostenibilità (comunicare la qualità-Il packaging)	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	Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia	Il consumo e la produzione responsabili	Scienza e cult. dell'alim. 4 h
Cittadinanza Digitale (Fake news e loro diffusione)	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 3h
Costituzione (Gli aspetti legali del primo soccorso e tecniche operative più immediate)	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	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 h

	<p>rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.</p>			
<p>Sviluppo economico e sostenibilità (Lo smaltimento dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata nel settore ristorativo.)</p>	<p>Competenza n 6 Acquisire la consapevolezza delle situazioni al rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.</p>	<p>Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati Europei. Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse. Promuovere azioni volte alla prevenzione dei disastri ambientali causati dall'uomo e del dissesto idrogeologico</p>	<p>Scelta delle materie prime/prodotti/ servizi/ certificazioni stagionalità, eco-sostenibilità</p>	<p>Lab. Arte bianca e pasticceria 4h</p>
<p>Sviluppo economico e sostenibilità (Lo smaltimento dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata al bar ed in sala)</p>	<p>Competenza n 6 Acquisire la consapevolezza delle situazioni al rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.</p>	<p>Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati Europei. Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse. Promuovere azioni volte alla prevenzione dei disastri ambientali causati dall'uomo e del dissesto idrogeologico.</p>	<p>Scelta delle materie prime/prodotti/ servizi/ certificazioni stagionalità, eco-sostenibilità</p>	<p>Lab. Sala e vendita 2h</p>
<p>Costituzione (La solidarietà)</p>	<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>Sostenere e supportare, singolarmente e in gruppo, persone in difficoltà, per l'inclusione e la solidarietà, sia all'interno della scuola, sia nella comunità (gruppi di lavoro, tutoraggio tra pari, supporto ad altri, iniziative di volontariato, azioni di solidarietà sociale e di utilità collettiva). Favorire l'ideazione di progetti di service learning a supporto del bene comune nei territori di appartenenza della scuola..</p>	<p>Conoscere il valore della solidarietà Conoscere le principali organizzazioni, associazioni ed enti nazionali e internazionali che si occupano di solidarietà e di sostegno alle persone in difficoltà</p>	<p>Religione 2h</p>

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

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

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

Arte Bianca e Pasticceria

Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno

L'Istituto Ipseoa "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

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

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

Al fine di incrementare le opportunità di lavoro e la capacità di orientamento gli alunni della Classe VC hanno effettuato nel triennio 2022-23, 2023-24, 2024-25 attività di PCTO come previsto dalla legge 107/2015 per gli istituti professionali. Alcuni di loro hanno svolto un percorso formativo all'estero nell'ambito del Progetto "Erasmus".

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

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

Dall'analisi dei dati forniti dai diversi tutor aziendali, si possono ritenere pienamente positivi i risultati finali ottenuti in totale sintonia con gli obiettivi stabiliti nel progetto per tutti gli allievi. Da evidenziare che alcuni hanno partecipato con grande senso di responsabilità e interesse, dimostrando, altresì, un lodevole grado di autonomia e disponibilità. Comunque le attività espletate dagli allievi sono state inserite nella piattaforma Spaggiari e sono parte integrante del Curriculum dello Studente.

Gli allievi hanno approfondito le conoscenze di base ricevute a scuola e inoltre hanno acquisito competenze e input tecnico professionali per lo sviluppo di un metodo di lavoro commerciale.

Tutor Scolastico

Prof.ssa Maria Montagna Mesiano

INIZIATIVE COMPLEMENTARI E/O INTEGRATIVE

TIPO DI ESPERIENZA	DESCRIZIONE	SEDE	STUDENTI PARTECIPANTI
Manifestazioni culturali	IL RAGAZZO CON I PANTALONI ROSA(film)	Vibo Valentia Cinema moderno	Candiloro- Scannadinari-Limardo- Mohamed-Lascalà- Topia
	EVENTO LIBERE		Bartucca-Candiloro- Scannadinari- Mohamed-Limardo- Mantella-Topia
	CONOSCO IL PESCE CHE MANGIO	IPSEOA GAGLIARDI	Tutta la classe
	LE PAROLE SONO COME PIETRE	IPSEOA GAGLIARDI	Tutta la classe
	PREMIAZIONE DELL'OPERATORE D'ORO	Aula magna IPSEOA Gagliardi	Candiloro-Sabatino- Lascalà-Mohamed
	FUORI E DENTRO IL PIATTO	Aula magna IPSEOA Gagliardi	Tutta la classe
Seminari	Incontro ADMO (17/10/2024) Incontro ADMO (15/11/2024)	Valentianum	Candiloro-Sabatino
Progetti	SCUOLA DENTRO	Carcere minorile Catanzaro	Limardo-Mantella
Corsi			
Concorso			
Orientamento	SALONE DELLO STUDENTE	Reggio C.	Lascalà-Mantella- Mohamed
	FORZE ARMATE	Online	Topia
	ALMA	Aula magna IPSEOA Gagliardi	Candiloro-Sabatino- Lascalà-Mantella- Limardo-Mohamed- Topia-
	IN CIBUM	IPSEOA GAGLIARDI	Candiloro-Bartucca- Lascalà-Mohamed- Topia-Sabatino- Limardo-Mantella- Scannadinari
	ORIENTA CALABRIA	COSENZA	Candiloro-Bartucca- Sabatino
	RECLUTING NAVI VELOCI	Pizzo Calabro	Tutta la classe
	PROFILAZIONE CENTRO PER L'IMPIEGO	Palestra IPSEOA GAGLIARDI	Tutta la classe
	UNIVERSITA' MERCATORUM	IPSEOA	Tutta la classe

		GAGLIARDI	
	MHM&C	Aula magna IPSEOA Gagliardi	Tutta la classe
	IO NON MI RIPOSO	Aula magna IPSEOA Gagliardi	Bartucca-Candiloro- Mohamed-Lascale- Sabatino-Limardo- Mantella-Scannadinari
	ITS ACADEMY ELAIA CALABRIA	Aula magna IPSEOA Gagliardi	Tutta la classe

PROVE INVALSI

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

Lingua e Letteratura italiana 17/03/2025

Matematica 19/03/2025

Lingua Inglese 20/03/2025

Gli alunni assenti nei giorni programmati hanno usufruito di una sessione suppletiva per il recupero delle prove secondo il seguente calendario:

Lingua e Letteratura Italiana 18/03/2025

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 VG e VC che seguono lo stesso percorso Arte Bianca e pasticceria 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



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

TIPOLOGIA A1 - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

Vittorio Sereni, *Non sa più nulla, è alto sulle ali* (1944)

Durante la Seconda guerra mondiale Vittorio Sereni (1913–1983) era tenente di fanteria dell'esercito italiano. Nel luglio del 1943 fu catturato dagli americani e tenuto in prigionia nell'Africa settentrionale fino al luglio 1945: è lì che gli giunse la notizia dello sbarco alleato in Normandia, il 6 giugno 1944. Sereni ne parla anche in una breve prosa pubblicata successivamente: "Campo Ospedale 127, giugno. Qualche notte fa ho alzato il capo al cielo [...] Camminavo chiuso nel mezzo sonno. La metà ch'era sveglia ha pensato: 'magari stanotte sbarcano in Europa'. Il giorno dopo ne ho avuto conferma del giornale [...] Mi ha colpito tra gli altri particolari l'organizzazione alleata della retrovia, che fin dal primo giorno ha permesso di sgombrare quasi subito in Inghilterra, via aerea, non solo molti feriti gravi ma anche le salme dei primi caduti". (Algeria '44, in Immediati dintorni, 1962).

Non sa più nulla, è alto sulle ali
il primo caduto bocconi sulla spiaggia normanna. Per
questo qualcuno stanotte
mi toccava la spalla mormorando
5 di pregar per l'Europa
mentre la Nuova Armada¹
si presentava alla costa di Francia.

Ho risposto nel sonno: - È il vento,
il vento che fa musiche bizzarre.
10 Ma se tu fossi davvero
il primo caduto bocconi sulla spiaggia normanna prega tu
se lo puoi, io sono morto
alla guerra e alla pace.
Questa è la musica ora:
15 delle tende che sbattono sui pali.
Non è musica d'angeli, è la mia sola
musica e mi basta -.

Campo Ospedale 127, giugno 1944

Nota 1 ri ferimento all' Invencible Armada di Filippo II di Spagna, che nel 1588 era stata sconfitta dagli inglesi nella Manica.

COMPRESIONE E ANALISI

1.1 Esponi il contenuto del componimento.

1.2 Alla luce della prosa riportata sopra, le *ali* del v. 1 possono essere lette in chiave polisemica: sviluppa questa affermazione.

1.3 Il poeta è prigioniero in Africa, lontano dal teatro della guerra e dello sbarco: alla luce di questi elementi, quale può essere il senso dell'affermazione "io sono morto alla guerra e alla pace"? Come ti sembra che si ponga, lui, rispetto al *primo caduto* in Normandia?

1.4 Quale effetto produce la contrapposizione tra *musica d'angeli e delle tende che sbattono sui pali*? 1.5 Analizza la poesia sul piano stilistico. Parti dal livello metrico-sintattico e soffermati in particolare sulla scelta di aprire con un endecasillabo perfetto, inserirne altri nel corso del componimento, e chiudere con un forte *enjambement* (*è la mia / sola musica*): che cosa cambierebbe, eliminando *l'enjambement*? Considera poi le scelte lessicali e le numerose ripetizioni presenti: che tipo di andamento ha voluto dare l'autore al suo testo?

INTERPRETAZIONE

La poesia di Sereni può essere accostata a quelle che Ungaretti scrisse durante la Prima guerra mondiale: individua gli elementi che avvicinano i due poeti sul piano stilistico e tematico, e delinea brevemente i diversi contesti storici nei quali si svolsero le due esperienze. Puoi arricchire il tuo

1

elaborato facendo riferimento anche ad altri autori, non solo della letteratura italiana, che abbiano trattato nella loro opera l'esperienza delle guerre mondiali.

TIPOLOGIA A2 - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

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.)

COMPRESIONE 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.

2

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 B1: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

AMBITO FILOSOFICO - Salvatore Natoli, *Sulle modalità del sentirsi felici* In questo saggio il professore di filosofia teoretica Salvatore Natoli riflette sull'esistenza della felicità.

Non ci vuole molto per essere felici. Questo non significa per nulla che la felicità è una condizione facilmente raggiungibile per gli uomini, ma significa solo che non è affatto necessario che gli ingredienti, o meglio i contenuti e i motivi per cui si è felici, debbano essere inusuali, abitualmente indisponibili, in una parola, rari. In breve, la felicità può essere ritenuta eccezionale come lo stato della mente, ma non

5 è detto che debba essere eccezionale, non abbordabile, e comunque prezioso, ciò per cui ci si sente felici [...]. Si può essere a vario titolo felici e molti possono essere gli oggetti o gli argomenti che danno felicità, tuttavia, qualunque sia il contenuto che l'occasiona, si ha felicità se la mente è interamente occupata dall'oggetto verso cui muove e l'oggetto si rende congruo a tale attenzione e vi inerisce.

[...] Chi è felice non si interroga sulla sua felicità, ma semplicemente la vive. Ora, vivere la felicità 10 equivale a inglobare per intero nel proprio vissuto ciò che in un determinato momento ci rende felici. Se ciò è vero, allora si può dire che non esistono in assoluto cose, persone, in generale beni che hanno la prerogativa di rendere felici gli uomini, ma che la loro felicità dipende dal modo in cui essi si dispongono verso le cose. L'enigma, e forse anche la stessa occasionalità della felicità, risiedono in gran parte nell'indeterminatezza e nell'indeterminabilità di questa

disposizione che molto spesso viene a 15 costituirsi negli individui indipendentemente dalla loro volontà. È infatti noto che uomini che hanno a disposizione cose rare e preziose non riescono a essere felici, e, al contrario, vi sono uomini che trovano motivi di felicità in ciò che è abbordabile da tutti. È però anche vero [...] che ciò che è abbordabile da tutti non è per tutti ragione di felicità, anzi per molti è solo motivo di noia. [...] In questo senso, si può allora dire che non esistono cose o persone che possiedono in modo 20 inalienabile la prerogativa di dare la felicità, ma, al contrario, la felicità è il risultato di una *combinatoria* improbabile tra le disposizioni congiunturali – o almeno tali per noi – del soggetto e l'altrettanto congiunturale e momentanea capacità che gli oggetti hanno di attivarle. Quando gli uomini dicono che la felicità è fatta di istanti intendono non solo le grandi felicità, ma anche questa felicità frammentaria, forse tanto più amata quanto meno desiderata, che irrompe e svanisce, ma lascia in noi una sensazione

25 quasi di gratitudine per qualcosa che ci è stato donato senza neppure essere stato richiesto e si fissa nella soavità di un ricordo, come un'eternità. [...]

Felicità in frammenti: una soddisfazione per molti versi involontaria, ma comunque atta a riconciliare gli uomini con la vita, al di là delle sue lacerazioni. Si tratta di situazioni psicologiche, magari estemporanee però altamente istruttive per portarci dentro alla natura specifica dell'affetto, per poter 30 tratteggiare una sorta di *fisiologia* della felicità.

La felicità, considerata sotto il profilo emotivo-psicologico, la si ha quando il soggetto entra in uno stato di immedesimazione con quell'oggetto da cui in quel certo momento trae soddisfazione. (S. Natoli, *La felicità*, Feltrinelli, Milano 2004)

COMPRESIONE E ANALISI

1. Riassumi questo testo, individuandone la tesi di fondo e facendo precisi riferimenti allo sviluppo argomentativo.
2. Individua gli argomenti che l'autore adduce per supportare la propria tesi.
3. Qual è la differenza fra la «grande felicità» e la «felicità frammentaria»?

PRODUZIONE

Elabora un commento nel quale sviluppi le tue opinioni sulle riflessioni fatte dall'autore. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

TIPOLOGIA B2: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

AMBITO STORICO - Gino Strada, *La guerra piace a chi non la conosce*

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 trovavo 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.

(*Una persona alla volta*, Feltrinelli, Milano, 2022)

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 B3: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO AMBITO

SOCIALE - Vanna Iori, *Giovani ed emotività*

Paura, rabbia, noia, malinconia, felicità, delusione, dolore, gelosia, aggressività, invidia, speranza fluttuano e mutano in relazione ai cambiamenti delle prospettive esistenziali di ogni singolo giovane, sulla base delle biografie personali e generazionali. Nei giovani (in quelli di oggi e forse in quelli di sempre) sono presenti tonalità emotive diverse, legate alle differenti esperienze esistenziali e ai

5 percorsi di transizione all'età adulta. Ci sono certamente inquietudini comuni ai giovani di ogni tempo: «Avevo vent'anni. Non permetterò a nessuno di dire che è la più bella età della vita», scriveva Paul Nizan¹ nel 1931. Ma ci sono anche trasformazioni significative legate alla propria generazione di giovani. Diverso è stato, anche storicamente, vivere la stagione della giovinezza negli anni delle guerre e delle carestie oppure nei periodi di espansione economica. Per parlare della vita emotiva

10 dei giovani di oggi occorre quindi tener conto sia delle caratteristiche tipiche della stagione giovanile iscritta nel corso della vita, sia delle connotazioni di incertezza del tempo presente, della globalizzazione e dell'attuale crisi economica. Certamente l'assenza di prospettive di lavoro e di autonomia economica mina le prospettive progettuali, la speranza e la fiducia. [...] Educare i giovani ai sentimenti non significa insegnare a negare le pulsioni, a tacere le emozioni, a «non pensarci», a

15 reprimere quegli stati d'animo che possono «intralciare» il corretto uso della ragione. Il compito educativo si manifesta nell'accompagnare i giovani a riservare un ruolo significativo alla vita emotiva nella loro esistenza, assumendone la responsabilità. [...] Sapere e sentire non sono dunque considerabili contrapposti o separati ma profondamente connessi nell'esistenza umana che si nutre

4

sempre di mente e cuore, ragione e sentimento, pathos e logos, in ogni età della vita. Una formazione che trascuri

20 le tonalità emotive (Stimmungen) (Bollnow, 2009), ossia quei moti dell'animo che coinvolgono l'esistenza consentendo ai giovani di regolare le loro relazioni con il mondo e con gli altri, finisce per destituire il senso dei sentimenti. Questa carenza educativa si ripercuote drammaticamente nella società contemporanea, poiché i sentimenti sono all'origine del pensiero e dell'etica (Nussbaum, 2004). Non si ha educazione della persona umana integrale se si trascura questa dimensione

25 fondamentale e si privilegia l'istruire sull'educare. Il predominio di un sapere volto all'utile, al calcolo, all'intelletto dimentica che «le emozioni, i sentimenti, ci fanno conoscere che cosa ci sia nel cuore e nell'immaginazione degli altri-da-noi» (Borgna, 2003, 19). [...] La frattura tra il pensare e il sentire ha prodotto giovani confusi, sempre oscillanti tra la pulsione verso il pericolo, il brivido, anche la morte, e, all'opposto, la rinuncia, il letargo, l'apatia, l'indifferenza, il vuoto interiore (Lacroix, 2002).

30 Molti ragazzi e ragazze si trovano oggi fortemente disorientati tra i messaggi contrastanti che, da un lato, sembrano incentivare la ragione, il distacco, il controllo, e persino l'indifferenza, il cinismo, la durezza di cuore davanti alle sofferenze altrui, dall'altro propongono un vero e proprio «culto delle emozioni» attraverso la velocità, le sostanze euforizzanti, l'alcol, il culto dello «sballo», i luoghi delle emozioni collettive e condivise (gli stadi, i concerti rock, le discoteche, i rave party).

(V. Iori, *I giovani e la vita emotiva*, «Educational sciences & society», 2012)

1 Paul Nizan: vissuto tra il 1905 e il 1940, scrittore e saggista francese, aderisce al Partito Comunista Francese, ma poi se ne allontana per divergenze politiche. Morirà in battaglia durante la Seconda guerra mondiale. *Aden Arabia* (1931), da cui è tratta la citazione riportata nel testo, è il suo libro più noto.

COMPRESIONE E ANALISI

1. A che cosa sono dovute, secondo l'autrice, le inquietudini dei giovani di oggi? Si può pensare che sono quelle dei giovani di sempre, o diversi sono i fattori che concorrono nel tempo all'emotività giovanile?
2. Che cosa si intende per «educare i giovani ai sentimenti»?
3. Qual è la tesi dell'autrice? E in quale punto del testo si trova?
4. Ti sembra che l'autrice partecipi emotivamente a ciò che scrive? Correda la tua risposta con esempi dal testo.
5. Spiega con parole tue questa affermazione: «Non si ha educazione della persona umana integrale se si trascura questa dimensione fondamentale e si privilegia l'istruire sull'educare. Il predominio di un sapere volto all'utile, al calcolo, all'intelletto dimentica che “le emozioni, i sentimenti, ci fanno conoscere che cosa ci sia nel cuore e nell'immaginazione degli altri-da noi”» (rr. 24-27).

PRODUZIONE

Scrivi un commento al testo di massimo tre colonne, confutando o accettando la tesi di Vanna Iori. Dovrai mantenere un'impostazione impersonale, senza riferirti a te in particolare. (Un suggerimento: qual è la fascia di età in cui oggi si può parlare di «giovani»? Ti sembra la stessa di 50 anni fa?).

TIPOLOGIA C1: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

ARGOMENTO: La scienza e le donne

Ancora tutto al maschile il mondo degli studi scientifici, in particolare quando si parla di fisica. Il numero di ragazze che scelgono lauree Stem, cioè di ambito scientifico, tecnologico, ingegneristico e matematico è ancora molto basso: colpa di stereotipi culturali consolidati che impongono modelli e ruoli predefiniti. Occorre uscire dagli schemi e cominciare a pensare che il campo vastissimo della ricerca scientifica ha bisogno anche di talenti femminili.

È l'impegno che porta avanti la fisica Ersilia Vaudo Scarpetta, che da molti anni svolge le sue ricerche presso l'Esa (agenzia spaziale europea).

Dopo avere letto lo stralcio dell'intervista rilasciata dalla studiosa, esponi le tue idee sull'argomento, riflettendo sulle ragioni che ancora oggi, a tuo parere, allontanano le donne dalla scienza e facendo eventualmente riferimento anche alla tua personale esperienza.

Il passo più importante per avvicinare le ragazze alla scienza è abbattere gli stereotipi di genere che marchiano il futuro delle bambine, oltre il *merchandising* dei giochi *no sex* e la celebrazione di speciali giornate (l'Onu ha istituito per l'11 febbraio quella di donne&scienza). «Secondo l'Ocse, a 15 anni, quando devi decidere cosa fare del futuro, entrano in gioco due fattori: uno è la percezione di quello che è giusto per te e l'altro è legato alle aspettative dell'ambiente. E ci sono tre volte più aspettative che un ragazzo faccia ingegneria rispetto ad una ragazza. Insomma la scienza è un *boy club*: con una fetta di donne che fa biologia e medicina e pochissime che scelgono le materie più tecniche».

(E. Griglié, *I robot preferiscono le ragazze*, in "La Stampa", 23 maggio 2018)

TIPOLOGIA C2: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

«Siamo un Paese straordinario e bellissimo, ma allo stesso tempo molto fragile. È fragile il paesaggio e sono fragili le città, in particolare le periferie dove nessuno ha speso tempo e denaro per far manutenzione. Ma sono proprio le periferie la città del futuro, quella dove si concentra l'energia umana e quella che lasceremo in eredità ai nostri figli. C'è bisogno di una gigantesca opera di rammendo e ci vogliono delle idee. [...] Le periferie sono la città del futuro, non fotogeniche d'accordo, anzi spesso un deserto o un dormitorio, ma ricche di umanità e quindi il destino delle città sono le periferie. [...] Spesso alla parola "periferia" si associa il termine degrado. Mi chiedo: questo vogliamo lasciare in eredità? Le periferie sono la grande scommessa urbana dei prossimi decenni. Diventeranno o no pezzi di città?». (da Renzo Piano, *Il rammendo delle periferie*, "Il Sole 24 ore", 26 gennaio 2014 - traccia maturità 2014)

La citazione proposta ragiona sul problema delle periferie urbane, indebolite da investimenti mancati o insufficienti. Rifletti su questa tematica e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue idee personali e alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente 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 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 di giudizi articolati e valutazioni personali	Giudizi e valutazioni personali assenti	Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco significativi	Giudizi e valutazioni personali presenti, ma non sempre significativi Interpretazione pertinente	Giudizi e valutazioni personali adeguate e significative Interpretazione pertinente.	Giudizi e valutazioni personali ben evidenti e supportati da argomentazioni efficaci. Interpretazione pertinente e articolata

TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Elementi da

valutare nello specifico (MAX PUNTI 40)

	1 2 3	4 - 5	6-7	8	9-10	PUNTEGGIO CANDIDATO
Rispetto delle consegne	Consegne non rispettate	Carente rispetto delle consegne	Consegne parzialmente rispettate, con qualche approssimazione	Consegne rispettate in modo adeguato	Completo e accurato rispetto delle consegne	
	1 2 3	4 - 5	6-7	8-9	10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprensione gravemente compromessa da fraintendimenti e da errori generalizzati	Comprensione complessiva lacunosa 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 imprecisioni	Interpretazione corretta ma essenziale	Interpretazione precisa ed articolata	Interpretazione completa, efficace e rigorosa	

PUNTEGGIO PARZIALE:/40	PUNTEGGIOTOTALE:/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 con opportuna 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	

	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
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Sintassi decisamente scorretta; numerosi errori ortografici e morfologiche frequenti. Uso scorretto della punteggiatura	Sintassi scorretta; qualche errore ortografico. Scorteccezze 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 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
Formulazione di giudizi articolati e valutazioni personali	Giudizi e valutazioni personali assenti	Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco significativi	Giudizi e valutazioni personali presenti, ma non sempre significativi. Interpretazione pertinente	Giudizi e valutazioni personali adeguate e significative. Interpretazione pertinente.	Giudizi e valutazioni personali ben evidenti e supportati da argomentazioni efficaci. Interpretazione pertinente e articolata

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	
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	
Capacità di sostenere coerentemente un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti	Percorso argomentativo disorganico, incoerente e contraddittorio e /o lacunoso. Errato uso dei connettivi	Modeste /parziali capacità di sostenere un percorso argomentativo coerente e logicamente ordinato; incertezza nell'uso dei connettivi	Percorso argomentativo semplice, sostanzialmente coerente; utilizzo di connettivi pertinenti	Buone capacità di sostenere coerentemente un percorso argomentativo e di utilizzare i connettivi pertinenti	Eccellente capacità di sostenere con coerenza e complessità il percorso argomentativo, utilizzando connettivi vari ed appropriati	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Mancanza e/o scorrettezza e incongruenza dei riferimenti culturali	Riferimenti culturali limitati e approssimativi	Riferimenti culturali semplici, ma corretti e pertinenti	Riferimenti culturali corretti, congruenti e non generici	Riferimenti culturali efficaci, pertinenti e approfonditi; argomentazione sviluppata con sicurezza ed originalità	

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

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

TIPOLOGIA 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 di giudizi articolati e valutazioni personali	Giudizi e valutazioni personali assenti	Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco significativi	Giudizi e valutazioni personali presenti, ma non sempre significativi Interpretazione pertinente	Giudizi e valutazioni personali adeguate e significative Interpretazione pertinente.	Giudizi e valutazioni personali ben evidenti e supportati da argomentazioni efficaci. Interpretazione pertinente e articolata	

Elementi da valutare nello specifico (MAX punti 40)

	1 - 2 - 3	4 - 5	6 - 7 - 8	9 - 10 - 11	12 - 13	PUNTEGGIO ALUNNO
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Pertinenza del tutto marginale in relazione alle richieste della traccia. Titolo assente e/o inadeguato	Pertinenza limitata in relazione alle richieste della traccia. Titolo impreciso /poco pertinente	Pertinenza parziale, complessivamente adeguata, ma con qualche imperfezione Titolo generico, ma non incoerente	Pertinenza precisa e del tutto adeguata. Titolo pertinente ed efficace.	L'elaborato soddisfa pienamente le richieste contenute nella traccia. Titolo pertinente, incisivo ed originale Parafrasi ben strutturata	
	1 - 2 - 3 - 4	5 - 6 - 7	8-9	10 - 11 - 12	13	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Considerazioni espresse in modo disordinato, confuso e non coerente.	Esposizione poco ordinata e lineare, con evidenti limiti di coerenza e coesione	Esposizione semplice e/o schematica, ma complessivamente coerente e coeso	Testo sviluppato in modo coerente e coeso	Testo equilibrato e consequenziale, perfettamente sviluppato e ampio in ogni sua parte.	
	1 2 3 4	5 6 7	8-9	10 - 11	12 - 13 - 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 e pertinenti 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 riportato a 20 con opportuna 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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA

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

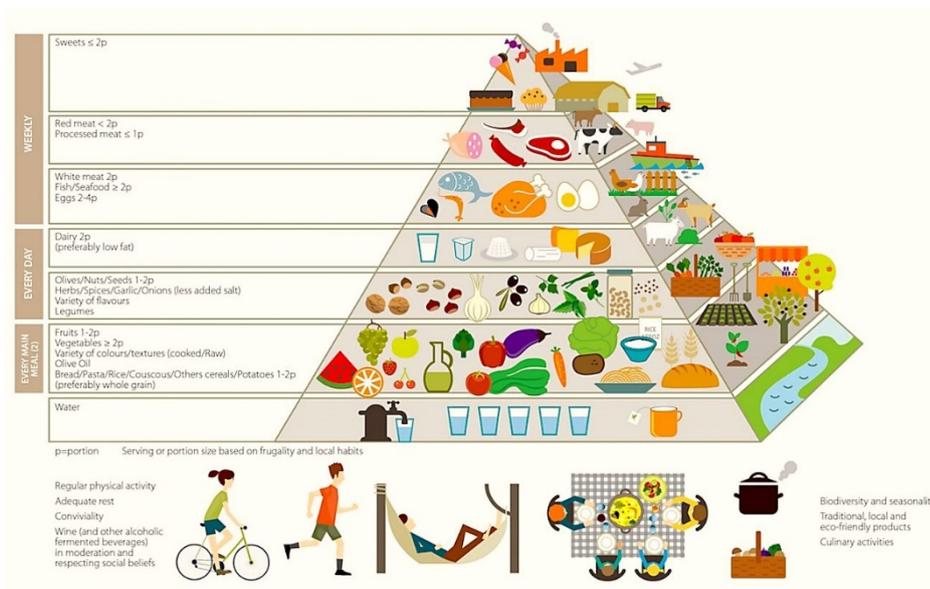


Figura 1. Piramide della Dieta Mediterranea, proposta al 1° Summit Mondiale sulla Dieta Mediterranea (Milano 6-8/7(2016) dall'IFEMeD.

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

Caso Aziendale

In occasione della **Settimana della Dieta Mediterranea e della Sostenibilità Ambientale**, promossa dal Comune di **Tropea**, l’impresa di ristorazione in cui lavori 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 **almeno 6 persone affette da celiachia**.

Viene richiesto all'operatore quanto segue:

- a- Realizzare **almeno 3 dolci da buffet** ispirati alla tradizione mediterranea, di cui **almeno uno completamente privo di glutine**;
- b- Indicare i prodotti locali utilizzati e le tecniche di lavorazione;
- c- Descrivere l'organizzazione del lavoro nella preparazione dei dolci per garantire una produzione sicura nel rispetto delle norme HACCP ed evitare possibili rischi di contaminazione crociata (soprattutto nella preparazione del dolce *gluten fry*);
- d- Spiegare quali sono i principi fondamentali della Dieta Mediterranea;
- e- Spiegare in che modo le abitudini alimentari mediterranee possano contribuire alla prevenzione delle "malattie del benessere";
- f- Relazionare sulla sostenibilità della Dieta Mediterranea;
- g- Relazionare sul significato di spreco alimentare e indicare quali iniziative o comportamenti porre in essere da tutti coloro che sono coinvolti nell'intera filiera alimentare al fine di ridurlo.
- h- Illustrare i vantaggi per un imprenditore enogastronomico di essere "chilometro zero".

Durata massima della prova: 6 ore;

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili;

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana;

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

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

Commissari

Il Presidente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

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

Commissari

_____	_____
_____	_____
_____	_____

Il Presidente

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

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