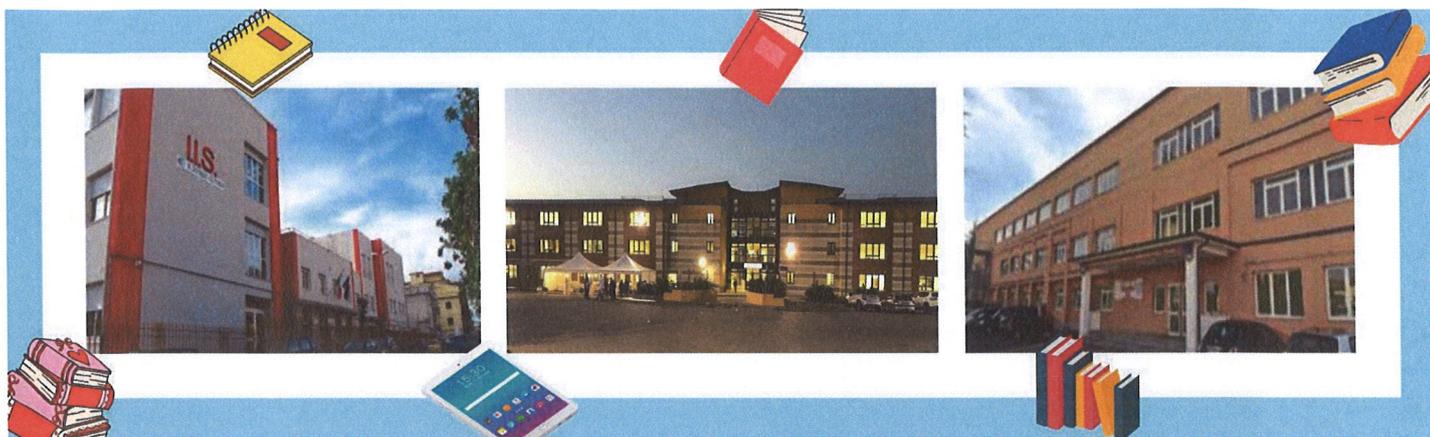




Ministero dell'Istruzione e del Merito  
IPSEOA "GAGLIARDI" IIS DE FILIPPIS PREST  
Settore Servizi Professionali  
[www.poloprofessionalevibo.edu.it](http://www.poloprofessionalevibo.edu.it)



## 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<sup>A</sup> SEZIONE E**

**ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**Enogastronomia - Cucina**

*Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa*

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

**Docente coordinatore di classe: prof. Graziella Barbalace**



**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**(prof.ssa Eleonora Rombolà)**

ELENCO DOCENTI

Composizione del Consiglio di classe 5<sup>A</sup> E

n.	Docente	Insegnamenti	Firma del Docente
1	MACRI' GIANLUCA	Lingua e Letteratura Italiana	
2	MACRI' GIANLUCA	Storia	
3	FUSINO ALFREDINA	1 <sup>a</sup> Lingua Straniera – Inglese	Alfredina Fusino
4	DEAN REBECCA MARY	Conversazione Madrelingua – Inglese	Rm Dean
5	ASCOLI FRANCESCA	2 <sup>a</sup> Lingua Straniera – Francese	Francesca Ascoli
6	ARCELLA ANGELA	Matematica	Angela Arcella
7	MARUCA SALVATORE*	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Salvatore Maruca
8	CONTARTESE PASQUALE	Diritto e Tecniche Amministrative	Pasquale Contartese
9	BRUNO ROCCO*	Laboratorio Enogastronomia – Cucina	Rocco Bruno
10	PISERA' MARIA SEVERINA*	Laboratorio Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita	Maria Severina
11	FUSINO ALFREDINA	Inglese Tecnico	Alfredina Fusino
12	DEAN REBECCA MARY	Conversazione Lingua Inglese	Rm Dean
13	COSMANO PAOLA	Scienze Motorie e Sportive	Paola Cosmano
14	CUPPARI NICOLA RAFFAELE	Religione	Nicola Cuppari
15	BARBALACE GRAZIELLA	Sostegno	Graziella Barbalace
16	PRIMAVERA MARIA	Sostegno	Maria Primavera
17	CONTARTESE PASQUALE	Referente – Educazione Civica	Pasquale Contartese
18	BARBALACE GRAZIELLA	Coordinatrice della Classe	Graziella Barbalace

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

## Indice

<b>Consiglio di Classe</b>	<b>Pag. 2</b>
<b>Presentazione dell'istituto</b>	<b>Pag. 4</b>
<b>Profilo "Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"</b>	<b>Pag. 5</b>
<b>Quadro orario 5°anno</b>	<b>Pag. 8</b>
<b>Relazione sulla classe</b>	<b>Pag. 8</b>
<b>Variazione del consiglio di classe nel triennio</b>	<b>Pag. 11</b>
<b>Excursus storico della classe – Situazione in ingresso e risultati dello scrutinio finale 4° anno</b>	<b>Pag. 12</b>
<b>Elenco dei candidati interni ed esterni (All.n°1)</b>	<b>Pag. 12</b>
<b>Credito scolastico- Credito scolastico relativo al Terzo e al Quarto anno (All.n°2)</b> Ai sensi dell'art. 15 del d.lgs. 62/2017 e art.11.OM 67/2025	<b>Pag. 12</b>
<b>Strategie e metodi di insegnamento</b>	<b>Pag. 13</b>
<b>Attività di recupero</b>	<b>Pag. 14</b>
<b>Verifica e valutazione</b>	<b>Pag. 14</b>
<b>Descrizione schede singoli insegnamenti</b>	<b>Pag. 16</b>
<b>Area generale</b>	<b>Pag. 16</b>
<b>Area di indirizzo</b>	<b>Pag. 35</b>
<b>Educazione Civica</b>	<b>Pag. 73</b>
<b>Educazione Civica a.s. 22/23</b>	<b>Pag. 73</b>
<b>Educazione Civica a.s. 23/24</b>	<b>Pag. 79</b>
<b>Educazione Civica a.s. 24/25</b>	<b>Pag. 84</b>
<b>Griglia di valutazione di Educazione Civica</b>	<b>Pag. 91</b>
<b>Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)</b>	<b>Pag. 92</b>
<b>Relazione tutor PCTO</b>	<b>Pag. 93</b>
<b>Iniziative complementari e/o integrative</b>	<b>Pag. 94</b>
<b>Prove Invalsi</b>	<b>Pag. 95</b>
<b>Attività propedeutiche all'esame di stato</b>	<b>Pag. 95</b>
<b>Simulazione della Prima Prova</b>	<b>Pag. 96</b>
<b>Griglie di valutazione 1^ prova utilizzate per la correzione</b>	<b>Pag. 101</b>
<b>Simulazione della Seconda Prova</b>	<b>Pag. 108</b>
<b>Griglia di valutazione 2^ prova utilizzata per la correzione</b>	<b>Pag. 109</b>
<b>Griglia di valutazione del colloquio all. A OM 67/2025</b>	<b>Pag. 111</b>
<b>Documenti a disposizione della Commissione</b>	<b>Pag. 113</b>

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-ristoratorie, 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 SANITÀ 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**

<b>COMPETENZE RELATIVE AGLI INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE comuni a tutti i profili Livello QNQ4</b>
<b>G01:</b> 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
<b>G02:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
<b>G03:</b> 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
<b>G04:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro
<b>G05:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
<b>G06:</b> Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
<b>G07:</b> 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
<b>G08:</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
<b>G09:</b> 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
<b>G10:</b> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
<b>G11:</b> 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
<b>G12:</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

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

## PROFILO UNITARIO

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

## ANALISI DEL TERRITORIO

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

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

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

## DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA

**ESPERTO DI CUCINA TRADIZIONALE E INNOVATIVA**

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

L'Esperto di cucina tradizionale e innovativa è in grado di elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici, atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

È in grado di riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato relative al settore dell'enogastronomia.

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

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

Applica correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Interviene sull'intero processo che va dalla ricezione e immagazzinamento delle materie prime, alla conservazione del prodotto finito.

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

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

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

#### **Correlazione con le 11 competenze d'indirizzo**

##### **IND01 – Livello QNQ 4**

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

*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.*

##### **IND02– Livello QNQ 4**

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

##### **IND03– Livello QNQ 4**

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

##### **IND04– Livello QNQ 4**

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

##### **IND05– Livello QNQ 3/4**

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

##### **IND06– Livello QNQ 3/4**

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

##### **IND07– Livello QNQ 4**

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

##### **IND08– Livello QNQ 3/4**

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

##### **IND09– Livello QNQ 3/4**

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

##### **IND10– Livello QNQ 4**

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

##### **IND11– Livello QNQ 4**

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

**CODICI ATECO**

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

*56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile*

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

*56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina NUP*

*5.2.2. Esercenti ed addetti nelle attività di ricezione*

*5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti*

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

*5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione*

**QUADRO ORARIO**

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

**RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe V sez. E è composta da 16 alunni, 3 di sesso femminile e 13 di sesso maschile, tutti provenienti dall'hinterland vibonese, ad eccezione per un allievo che vive in convitto e un residente, e quindi pendolari. Si tratta di un gruppo abbastanza omogeneo per quanto concerne l'età anagrafica e l'estrazione socio-culturale, quest'ultima a volte poco stimolante, al punto che, per molti discenti la scuola ha rappresentato l'unica agenzia educativa e culturale.

La configurazione attuale del gruppo classe è quella assunta nel terzo anno, quando includeva 19 alunni, 1 dei quali non ammessi all'anno successivo per mancata validità dell'anno scolastico e 2 perché hanno cambiato indirizzo.

Nella VE sono presenti: quattro alunni stranieri ormai residenti da molti anni in Italia e, pertanto, il Consiglio di Classe ha ritenuto di non considerarli allievi con bisogni educativi speciali; due alunni con disabilità per i quali 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 delle Docenti specializzate di sostegno, che hanno seguito gli studenti durante il quinquennio per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame che saranno coerenti con il loro percorso. (**Allegati n°3 e n°4**); due alunni con Bisogni Educativi Speciali, per i quale il Consiglio di Classe ha predisposto e monitorato un Piano Didattico Personalizzato concordato con le rispettive famiglie. In esso sono previste l'applicazione di misure dispensative e strumenti compensativi che hanno coadiuvato il percorso formativo dei discenti e che il Consiglio di Classe chiede che vengano tenuti in debito conto dalla Commissione durante lo svolgimento delle prove d'Esame e in fase valutativa, conformemente all'O.M. n. 67 del 31/03/2025 art. 25 comma 6. A tal fine, trasmette alla Commissione il PDP e la relazione finale in busta chiusa (**Allegati n°5 e n°6**).

Dal punto di vista disciplinare, la classe è stata sempre molto vivace, poco motivata al dialogo educativo ma, ad eccezione di alcuni, rispettosa delle regole scolastiche. Per alcuni discenti, propensi alla distrazione, è stato necessario intervenire con richiami verbali, note disciplinari o colloqui straordinari con i genitori.

Dal punto di vista didattico, i discenti della VE hanno storie scolastiche simili, la maggior parte di loro hanno raggiunto la sufficienza poiché presentano evidenti difficoltà espressive e una inadeguata capacità di rielaborazione delle conoscenze acquisite e quindi delle competenze. In generale, salvo qualche rara eccezione, il loro apprendimento è stato mnemonico e frammentario, finalizzato allo svolgimento delle verifiche e all'attribuzione di una valutazione.

Nella maggior parte dei casi, ad inficiare il processo di apprendimento e quindi il profitto sono state le numerose assenze, i ritardi, le uscite anticipate e lo scarso impegno domestico.

I piani didattici disciplinari, redatti all'inizio dell'anno dai singoli docenti, avevano come fine ultimo il consolidamento delle conoscenze e delle competenze disciplinari. Gli stessi piani, in alcuni casi, hanno subito variazioni e ridimensionamenti dovuti alla inadeguata partecipazione al dialogo formativo. Tutti i docenti del Consiglio di Classe hanno cercato di stimolare costantemente gli allievi ad una maggiore assiduità, alla puntualità nell'adempimento degli impegni, al coinvolgimento attivo durante le lezioni, e hanno messo in campo attività di revisione e recupero periodiche, finalizzate a

colmare le lacune dei discenti più fragili. Per supportare questi ultimi, i docenti hanno fornito materiale didattico atto a semplificare i contenuti trattati.

In riferimento agli obiettivi raggiunti, si possono individuare due fondamentali livelli: un livello mediamente adeguato, raggiunto da un esiguo numero di discenti che hanno, pur presentando delle criticità, consolidato le basi raggiungendo la quasi totalità degli obiettivi programmati; un livello basso, rappresentato dagli alunni che hanno maturato apprendimenti modesti ma che hanno comunque consentito il raggiungimento degli obiettivi minimi programmati nelle varie discipline.

#### QUADRO ORARIO V ANNO

<b>INSEGNAMENTI</b>	<b>Ore previste</b>	<b>Ore Effettuate</b>	<b>Ore da svolgere</b>
<b>ENOGASTRONOMIA – CUCINA</b>			
<b>AREA COMUNE</b>			
<b>RELIGIONE</b>	33	21	3
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	132	115	19
<b>STORIA</b>	66	60	6
<b>LINGUA STRANIERA (INGLESE)</b>	66	50	9
<b>MATEMATICA</b>	99	70	15
<b>SCIENZE MOTORIE SPORTIVE</b>	66	50	6
<b>AREA D'INDIRIZZO</b>			
<b>SECONDA LINGUA STRANIERA – FRANCESE</b>	99	73	9
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	132	96	27
<b>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA</b>	165	130	25
<b>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA</b>	66	35	6
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	99	78	11
<b>INGLESE TECNICO</b>	33	36	4
<b>TOTALE</b>	<b>1056 *</b>	<b>847</b>	<b>140</b>
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	33	<b>33</b>	-

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

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

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

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

**CLASSE IV sez. E (18 alunni) Enogastronomia - Cucina**

INSEGNAMENTO	N° ALLIEVI	N° ALLIEVI	N° ALLIEVI	N° ALLIEVI	N° ALLIEVI
	PROMOSSO CON 6	PROMOSSO CON 7	PROMOSSO CON 8	PROMOSSO CON 9-10	NON PROMOSSO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	14	2	-	-	2
STORIA	14	2	-	-	2
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	13	1	2	-	2
MATEMATICA	12	2	2	-	2
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	2	7	6	1	2
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE	11	4	1	-	2
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	12	3	1	-	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – CUCINA	9	4	2	1	2
LAB. ENOGASTRONOMIA- BAR, SALA E VENDITA	12	2	2	-	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	15	-	1	-	2
INGLESE TECNICO	13	1	2	-	2
EDUCAZIONE CIVICA	14	-	2	-	2

**EXCURSUS STORICO DELLA CLASSE**

Numero totale allievi	18
Provenienza da classi diverse	Sì
Provenienza da altri Istituti	No
Certificazioni (H)	2
DSA	-
BES	2
Ripetenti classi quinte	No
Lingue straniere	Francese <b>X</b> Inglese <b>X</b>

**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.

Alla classe Quinta sez. E è stato abbinato un candidato esterno, la cui ammissione all'Esame di Stato è condizionata al superamento degli Esami preliminari agli Esami di Stato, così come previsto dalla normativa vigente, di cui all'art. 14, comma 2, del d.lgs. 62/2017 e dagli artt.4 e 5 dell'OM.n°67 del 31 marzo 2025, la cui sessione si terrà a partire presumibilmente dal 19 maggio 2025.

**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	<b>7-8</b>	<b>8-9</b>	<b>9-10</b>
6 < M ≤ 7	<b>8-9</b>	<b>9-10</b>	<b>10-11</b>
7 < M ≤ 8	<b>9-10</b>	<b>10-11</b>	<b>11-12</b>
8 < M ≤ 9	<b>10-11</b>	<b>11-12</b>	<b>13-14</b>
9 < M ≤ 10	<b>11-12</b>	<b>12-13</b>	<b>14-15</b>

### 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
Italiano - Matematica	marzo - aprile	Corso di recupero e potenziamento
Altre discipline	Marzo - aprile	Studio individuale /recupero in itinere

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

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

## VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La **valutazione** è stata di tipo:

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

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

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

#### VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

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

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

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

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

**AREA GENERALE**  
**DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI**

ASSE CULTURALE	Linguaggi
INSEGNAMENTO	<b>Lingua e letteratura italiana</b>
Docente:	Macrì Gianluca
Libro di testo adottato	Codice Letterario vol. 3 M. Sambugar – G. Salà Ed. La Nuova Italia

**UDA N°1 Il realismo**

UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 8 Periodo: Settembre		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: ( <i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i> ) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 - Comprendere ed interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi letterari - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi		
Discipline concorrenti: Italiano, storia		
Competenze di cittadinanza: <i>Competenza alfabetica funzionale</i> <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>		
Conoscenze: - Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo. - Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e inizio '900	Abilità: - Analizzare ed interpretare testi letterari e non letterari - Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi	Prodotto: - Produrre diverse forme di scrittura anche di tipo argomentativo e realizzare forme di scrittura intertestuale (sintesi e parafrasi) utilizzando un lessico appropriato, specialistico/professionale in base ai vari contesti - Comprendere ed interpretare
Contenuti - Positivismo - Naturalismo francese - Narrativa verista - G. Verga: vita, contesto culturale e pensiero Opere: <i>Malavoglia; La roba; Mastro don Gesualdo, Libertà</i>		
Compito prodotto: analisi di un testo narrativo		

<b>UDA N°2 Età del decadentismo</b>		
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 16 Periodo: Ottobre - Novembre		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: <i>(Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i>  Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 - Comprendere ed interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi letterari - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi		
Discipline concorrenti: italiano e storia		
Competenze di cittadinanza: <i>Competenza alfabetica funzionale</i> <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>		
Conoscenze: - Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo. - Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e inizio '900	Abilità: - Analizzare ed interpretare testi letterari e non letterari - Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi	Prodotto: - Produrre diverse forme di scrittura anche di tipo argomentativo e realizzare forme di scrittura intertestuale (sintesi e parafrasi) utilizzando un lessico appropriato, specialistico/professionale in base ai vari contesti - Comprendere ed interpretare
Contenuti: - Decadentismo e simbolismo - Pascoli: Vita e contesto culturale Pensiero: Poetica del fanciullino Opere: <i>Mirymae</i> Poesie: <i>Lavandare, X agosto, Temporale, Il Lampo, Il Tuono</i> - <i>Freud e Nietzsche</i> - G. D'Annunzio: Vita, l'autore ed il suo tempo. Pensiero: Simbolismo, Estetismo e Superuomo. Opere: <i>Il Piacere "Le regole di vita di Andrea"; I Pastori</i> - <i>Marino Moretti: "Non ho nulla da dire"</i> - <i>Camillo Sbarbaro: "Taci anima stanca"</i>		
Compito prodotto: analisi di un testo poetico		

<b>UDA N°3 La narrativa del primo novecento</b>		
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 16 Periodo: Dicembre - Gennaio		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: <i>(Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i>		
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 - Comprendere ed interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi letterari - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi		
Discipline concorrenti: italiano e storia		
Competenze di cittadinanza: <i>Competenza alfabetica funzionale</i> <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>		
Conoscenze: - Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo. - Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e inizio '900	Abilità: - Analizzare ed interpretare testi letterari e non letterari - Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi	Prodotto: - Produrre diverse forme di scrittura anche di tipo argomentativo e realizzare forme di scrittura intertestuale (sintesi e parafrasi) utilizzando un lessico appropriato, specialistico/professionale in base ai vari contesti - Comprendere ed interpretare
Contenuti - Pirandello: vita, contesto culturale e pensiero. Opere: <i>Il saggio sull'umorismo; Il fu Mattia Pascal; La patente</i> - I Svevo: vita, contesto culturale e poetica. Opera: <i>La coscienza di Zeno.</i>		
Compito prodotto: analisi di un testo narrativo		

<b>UDA N°4 La lirica italiana del novecento: futurismo, crepuscolarismo ed ermetismo</b>		
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 16 Periodo: Febbraio - Marzo		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: <i>(Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i>		
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 - Comprendere ed interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi letterari		

- Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi		
Discipline concorrenti: Italiano e storia		
Competenze di cittadinanza: <i>Competenza alfabetica funzionale</i> <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>		
Conoscenze: - Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo. - Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali - Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e inizio '900	Abilità: - Analizzare ed interpretare testi letterari e non letterari - Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi	Prodotto: - Produrre diverse forme di scrittura anche di tipo argomentativo e realizzare forme di scrittura intertestuale (sintesi e parafrasi) utilizzando un lessico appropriato, specialistico/professionale in base ai vari contesti - Comprendere ed interpretare
<p><b>Contenuti</b></p> <p>- Umberto Saba: Vita, contesto culturale e temi della poesia. Opere: Il Canzoniere. Poesie: <i>Città vecchia, Goal, Teatro degli Artigianelli, Il poeta, Mio padre è stato per me l'assassino</i></p> <p>- G. Ungaretti: vita, contesto culturale e pensiero. Opere: Porto sepolto, Allegria, Sentimento del tempo, Il dolore. Poesie: <i>San Martino del Carso; Soldati; Mattina; I fiumi; Veglia; Il capitano Cremona ed Ungaretti</i></p> <p>- Marino Moretti: "Non ho nulla da dire" - Camillo Sbarbaro: "Taci anima stanca" -Eugenio Montale: Vita, contesto culturale e temi della poesia. Opere: Ossi di seppia Poesie: <i>Spesso il mal di vivere ho incontrato; Non chiederci la parola; Meriggiare pallido ed assorto</i></p> <p>Compito prodotto: analisi di testo poetico</p>		

<b>UDA N°5 Il neorealismo</b>
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 16 Periodo: Aprile - Maggio
Competenze dell'asse culturale di riferimento: ( <i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i> )  Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 - Comprendere ed interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi letterari - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi narrativi
Discipline concorrenti: Italiano e Storia

<p>Competenze di cittadinanza:  <i>Competenza alfabetica funzionale</i>  <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i>  <i>Competenza in materia di cittadinanza</i>  <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></p>		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore d'indirizzo.</li> <li>- Conoscere tecniche di comunicazione in vari contesti anche professionali</li> <li>- Conoscere le linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e inizio '900</li> </ul>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare ed interpretare testi letterari e non letterari</li> <li>- Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi</li> </ul>	<p>Prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produrre diverse forme di scrittura anche di tipo argomentativo e realizzare forme di scrittura intertestuale (sintesi e parafrasi) utilizzando un lessico appropriato, specialistico/professionale in base ai vari contesti</li> <li>- Comprendere ed interpretare</li> </ul>
<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- B. Fenoglio: Il partigiano Jonny</li> <li>- P.P. Pasolini</li> </ul> <p>Opere: da <i>Ragazzi di vita "Il coraggio di Tommasino"</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Il P.C.I. ai giovani</i></li> <li>- S. Strati: vita, contesto culturale e pensiero</li> </ul> <p>Opere: <i>La Marchesina, il libro giovane</i></p>		
<p>Compito prodotto: analisi di un testo narrativo</p>		

ASSE CULTURALE	Linguaggi
INSEGNAMENTO	<b>Storia</b>
Docente:	Macrì Gianluca
Libro di testo adottato	Domande alla storia Vol. 5 Ronga-Gentile La scuola editrice

<b>UDA N°1 Un difficile inizio per il XX secolo</b>
<p>UDA ORDINARIA (disciplinare)          Tempi: n. ore 6          Periodo: settembre - ottobre</p>
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p>
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4</p> <p>Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche culturali e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>
<p>Discipline concorrenti: storia, italiano e diritto</p>
<p>Competenze di cittadinanza:  <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></p>

<i>Competenza in materia di cittadinanza</i>		
<i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i>		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI, in Italia in Europa e nel mondo.</li> <li>- Eventi, personalità, posizioni politiche e trasformazioni sociali del Novecento</li> </ul>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nella area geografica di riferimento</li> <li>- Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo di riferimento, e gli intrecci con alcune variabili demografiche e culturali</li> </ul>	<p>Prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettere in relazione e confrontare elementi strutturali delle civiltà studiate, modificazioni e trasformazioni individuando nessi causa/effetto ed opera collegamenti con la storia settoriale</li> </ul>
<p>Contenuti</p> <p>1. Le illusioni della Bella époque <i>Critica. La catena di montaggio secondo Harry Ford</i></p> <p>2. L'età giolittiana in Italia <i>Critica. Un giudizio sulla politica di Giolitti;</i></p> <p>3. I nazionalismi ed il riarmo <i>Critica. Il futurismo di Marinetti esalta la guerra: La sola igiene del mondo</i></p>		
Compito prodotto: prova strutturata		

<b>UDA N°2 Prima guerra mondiale e rivoluzione russa</b>		
<p>UDA ORDINARIA (disciplinare)</p> <p>Tempi: n. ore 7</p> <p>Periodo: Ottobre - Novembre</p>		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p>		
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4</p> <p>Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche culturali e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>		
<p>Discipline concorrenti: storia, italiano e diritto</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <p><i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></p> <p><i>Competenza in materia di cittadinanza</i></p> <p><i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></p>		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI, in Italia in Europa e nel mondo.</li> <li>- Eventi, personalità, posizioni politiche e trasformazioni sociali del Novecento</li> </ul>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare cause ed effetti degli eventi storici</li> </ul>	<p>Prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere in vari contesti le trasformazioni geopolitiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo</li> </ul>
<p>Contenuti</p> <p>4. L'Europa in fiamme</p>		

<p><i>Critica. Le ragioni dei neutralisti e degli interventisti; Le donne e la guerra</i></p> <p>5. Una guerra mondiale</p> <p><i>Critica. Le reali motivazioni della guerra; I letterati e la guerra.</i></p> <p>6. Vincitori e Vinti</p> <p>7. La rivoluzione russa</p> <p><i>Critica. Le Tesi d'aprile di Lenin; Le contraddizioni del Bolscevismo</i></p> <p>Compito prodotto: prova strutturata</p>
--

<b>UDA N°3 Dopoguerra, democrazie e totalitarismi</b>		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
Tempi: n. ore 13 Periodo: dicembre gennaio		
Competenze dell'asse culturale di riferimento: ( <i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i> )		
Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche culturali e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo		
Discipline concorrenti: storia, italiano, diritto e religione		
Competenze di cittadinanza: <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>		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le caratteristiche dei regimi totalitari</li> <li>- Conoscere i genocidi perpetrati nel Novecento</li> </ul>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare cause ed effetti degli eventi storici</li> <li>- Riflettere sulla complessità dei regimi totalitari, analizzando cause ed eventi che hanno portato alla loro creazione</li> </ul>	<p>Prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Collocare nello spazio e nel tempo, in senso sincronico e diacronico, fatti, eventi storici, eventi strutturali, affrontati e presentarli utilizzando un lessico specifico</li> </ul>
<p>Contenuti</p> <p>8. La crisi del dopoguerra ed il nuovo ruolo delle masse <i>Critica. Massa, massificazione, alienazione</i></p> <p>9. La Germania di Weimar ed il fascismo al potere in Italia <i>Critica. Il programma dei fasci italiani di combattimento.</i></p> <p>10. L'Italia di Mussolini <i>Critica. Il fascismo fu una rivoluzione? Due manifesti a confronto; Da chi fu ucciso G. Gentile; Luigi Razza ministro;</i></p> <p>11. La democrazia alla prova</p> <p>12. L'Urss di Stalin e la Germania di Hitler <i>Critica. Una razza superiore alla conquista del mondo; Le leggi di Norimberga; Il capo e la folla; Nazismo e Stalinismo a confronto</i></p> <p>Compito prodotto: prova strutturata</p>		

<b>UDA N°4 La seconda guerra mondiale</b>
UDA ORDINARIA (disciplinare)
Tempi: n. 13 ore Periodo: Febbraio - Marzo
Competenze dell'asse culturale di riferimento: ( <i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i> )

<p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p>		
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche culturali e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>		
<p>Discipline concorrenti: storia, italiano, diritto e religione</p>		
<p>Competenze di cittadinanza: <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></p>		
<p>Conoscenze: - Conoscere le caratteristiche dei regimi totalitari - Conoscere i genocidi perpetrati nel Novecento</p>	<p>Abilità: - Individuare cause ed effetti degli eventi storici - Riflettere sulla complessità dei regimi totalitari, analizzando cause ed eventi che hanno portato alla loro creazione</p>	<p>Prodotto: - Riconoscere in vari contesti le trasformazioni geopolitiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo</p>
<p>Contenuti 13. L'aggressione nazista all'Europa <i>Critica. Il patto d'acciaio tra Italia e Germania, Perché scoppì la seconda guerra mondiale?</i> 14. L'asse all'offensiva <i>Critica. L'estremo appello di Churchill a Mussolini; La dichiarazione di guerra dell'Italia, Una guerra economica dall'esito già scritto.</i> 15. La svolta nel conflitto e l'Italia della resistenza <i>Critica. La caduta di Mussolini ed il ruolo della monarchia; La resistenza fu anche una guerra civile?</i> 16. La fine della guerra: Auschwitz e Hiroshima <i>Critica. Perché Aushwitz</i> <i>Critica. Il processo di Norimberga; L'orrore delle foibe.</i></p>		
<p>Compito prodotto: prova strutturata</p>		

<b>UDA N°5 L'Italia contemporanea</b>		
<p>UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 13 Periodo: Aprile - Maggio</p>		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)</p>		
<p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p>		
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche culturali e sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>		
<p>Discipline concorrenti: storia, italiano, DTA e diritto</p>		
<p>Competenze di cittadinanza: <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></p>		
<p>Conoscenze: - Eventi, personalità, posizioni politiche e trasformazioni sociali</p>	<p>Abilità: - Partendo dai valori e principi della Costituzione, valutare i fatti</p>	<p>Prodotto: - Riconoscere in vari contesti le trasformazioni geopolitiche,</p>

del Novecento	storici ed ispirare di conseguenza i propri comportamenti personali e sociali - Riconoscere le motivazioni politiche, ideologiche ed economiche che hanno portato alle trasformazioni storiche e sociali del Novecento	economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo
<p>Contenuti</p> <p>18. Il dopoguerra italiano e la ricostruzione <i>Critica. L'impatto del boom economico sulla società italiana</i></p> <p>19. Dal centro-sinistra agli "anni di piombo" <i>Critica. Dal sud al nord gli immigrati meridionali cambiano il volto dell'Italia; La cultura della contestazione giovanile; La tentazione della lotta armata; Il comunicato n. 1 delle Brigate rosse, Il perché del rapimento e dell'uccisione di Aldo Moro.</i></p> <p>20. L'Italia di oggi</p> <p>Compito prodotto: prova strutturata</p>		

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

<b>UDA n. 1: Tenses Revision</b>
<p><b>UDA ORDINARIA</b></p> <p><b>Tempi: n. ore 16</b></p> <p><b>Periodo: Ottobre/Novembre</b></p>
<p><b>Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):</b></p> <p><b>G 04:</b> 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><b>G 05:</b> 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><b>Competenza intermedia - livello QNQ 4</b></p> <p>G 04 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p> <p>G 05 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p>
<p><b>Competenze di cittadinanza:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competenza multilinguistica</b></li> <li>• <b>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b></li> <li>• <b>Competenza digitale</b></li> <li>• <b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b></li> </ul>

<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto .</li> <li>• Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale.</li> <li>• Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> <li>• Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> <li>• Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> <li>• Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</li> <li>• Aspetti extralinguistici.</li> <li>• Aspetti socio-linguistici.</li> </ul>	<p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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 .</li> </ul>	<p><b>Evidenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale.</li> <li>• 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</li> <li>• Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi.</li> <li>• Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale.</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità.</li> </ul>
<p><b>Contenuti:</b>  GRAMMAR: Revision of Present, Past and Future tenses.  FUNCTIONS: talking about daily habits and hobbies; talking about past actions and past abilities; talking about actions in progress in the past; talking about plans, intentions and future events.  <b>INVALSI training</b></p>		

<b>UDA n. 2: I've been abroad</b>	
<p><b>UDA ORDINARIA</b>  <b>Tempi: n. ore 16</b>  <b>Periodo: Dicembre/Gennaio</b></p>	
<p><b>Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):</b>  <b>G 04:</b> 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  <b>G 05:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  <b>G 08:</b> utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p>	
<p><b>Competenza intermedia - livello QNQ 4</b>  G 04 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.  G 05 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.  G 08 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.</p>	

<b>Competenze di cittadinanza:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza multilinguistica</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> <li>• <i>Competenza digitale</i></li> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> </ul>		
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto .</li> <li>• Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale.</li> <li>• Generi testuali di varia tipologia inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> <li>• Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> <li>• Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> <li>• Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</li> <li>• Aspetti extralinguistici.</li> <li>• Aspetti socio-linguistici.</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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 .</li> </ul>	<b>Evidenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere espressioni socio-culturali delle lingue oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale.</li> <li>• 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</li> <li>• Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi.</li> <li>• Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale.</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità.</li> </ul>
<b>Contenuti:</b> GRAMMAR: Present perfect (all forms); yet, already, just, ever/never, since/for. FUNCTIONS: Talking about actions or events that happened at some unspecified time before now; talking about something that started in the past and still continues. <b>INVALSI training</b>		
<b>Compito/Prodotto:</b> <b>ROLE PLAY:</b> gli studenti, in coppia, simuleranno delle conversazioni amicali in cui, vicendevolmente, chiederanno e forniranno informazioni circa esperienze personali passate o ancora in corso. Saranno chiamati a utilizzare le varie forme del <i>Present perfect</i> , insieme agli avverbi e preposizioni studiati, e l'uso contrastivo di <i>Present perfect</i> e <i>Past simple</i> , dimostrando di averne interiorizzato le differenze strutturali e contestuali. Avranno la possibilità di stilare una sorta di copione preliminare prima di avviare la conversazione, sulla base delle indicazioni guida fornite dall'insegnante, e potranno scegliere l'argomento/pretesto sul quale improntare il dialogo.		

ASSE CULTURALE	Matematico
INSEGNAMENTO	<b>Matematica</b>
Docente:	Arcella Angela Rosa
Libro di testo adottato	Leonardo Sasso/ Ilaria Fragni Colori della matematica Edizione Bianca per il secondo biennio - Volume A DeA Scuola - Petrini

<b>UDA n.1 : RELAZIONI E FUNZIONI</b>
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> ( <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><b>Competenza Intermedia – Livello QNQ4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>		
<p><b>Discipline concorrenti: DTA</b></p>		
<p><b>Competenze di cittadinanza:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza alfabetica funzionale</i></li> <li>• <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i></li> <li>• <i>Competenza digitale</i></li> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> </ul>		
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificazione delle funzioni</li> <li>• Campo di esistenza di una funzione</li> <li>• Segno di una funzione</li> </ul>	<p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappresentare un intervallo</li> <li>• Determinare il campo di esistenza di funzioni algebriche</li> <li>• Determinare gli intervalli positivi e negativi di una funzione</li> </ul>	<p><b>Evidenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappresentare il probabile andamento di una funzione nel suo campo di esistenza</li> </ul>
<p><b>Contenuti</b></p> <p>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.</p>		
<p><b>Compito/prodotto</b></p> <p>Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione</p>		

<b>UDA n.2 : I LIMITI</b>
<p><b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)</p> <p>n. 8 - UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITA' DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO</p> <p>n.10 – COMPRENDERE E UTILIZZARE I PRINCIPALI CONCETTI RELATIVI ALL'ECONOMIA, ALL'ORGANIZZAZIONE, ALLO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI SERVIZI</p> <p>n. 12 - UTILIZZARE I CONCETTI E I FONDAMENTALI STRUMENTI DEGLI ASSI CULTURALI PER COMPRENDERE LA REALTA' ED OPERARE IN CAMPI APPLICATIVI</p>
<p><b>Competenza Intermedia – Livello QNQ4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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</li> </ul>

<p>riferimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>		
<p><b>Discipline concorrenti:</b> DTA</p>		
<p><b>Competenze di cittadinanza:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competenza alfabetica funzionale</b></li> <li>• <b>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</b></li> <li>• <b>Competenza digitale</b></li> <li>• <b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b></li> <li>• <b>Competenza in materia di cittadinanza</b></li> </ul>		
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di intorno</li> <li>• Concetto intuitivo di limite</li> <li>• Definizione di funzione continua</li> </ul>	<p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcolare i limiti di una funzione</li> <li>• Riconoscere le forme indeterminate</li> </ul>	<p><b>Evidenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper eseguire le operazioni sui limiti</li> <li>• Determinare e rappresentare sul piano cartesiano gli eventuali asintoti di una funzione</li> </ul>
<p><b>Contenuti</b></p> <p>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.</p>		
<p><b>Compito/prodotto</b></p> <p>Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione</p>		

<b>UDA n.3 : DERIVATE-STUDIO DI UNA FUNZIONE</b>
<p><b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)</p> <p>n. 8 - UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITA' DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO</p> <p>n.10 – COMPRENDERE E UTILIZZARE I PRINCIPALI CONCETTI RELATIVI ALL'ECONOMIA, ALL'ORGANIZZAZIONE, ALLO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI SERVIZI</p> <p>n. 12 - UTILIZZARE I CONCETTI E I FONDAMENTALI STRUMENTI DEGLI ASSI CULTURALI PER COMPRENDERE LA REALTA' ED OPERARE IN CAMPI APPLICATIVI</p>
<p><b>Competenza Intermedia – Livello QNQ4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>		
<b>Discipline concorrenti: DTA</b>		
<b>Competenze di cittadinanza:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza alfabetica funzionale</i></li> <li>• <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i></li> <li>• <i>Competenza digitale</i></li> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> </ul>		
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di derivata ed il suo significato geometrico</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcolare la derivata di una funzione applicando la definizione</li> <li>• Calcolare le derivate di somma, prodotto, quoziente e potenza di funzioni</li> </ul>	<b>Evidenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire lo studio di una funzione e rappresentare il grafico nel piano cartesiano.</li> </ul>
<b>Contenuti</b> Concetto di derivata e suo significato geometrico. Derivate fondamentali. Regole di derivazione.		
<b>Compito/prodotto</b> Interpretare l'andamento di un evento attraverso il grafico di una funzione.		

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

<b>UDA n. 1: LA CHIESA ATTRAVERSO LA STORIA</b>
UDA ORDINARIA (disciplinare)
<b>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</b> 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
<b>Competenze di cittadinanza:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> </ul>

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

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

UDA n. 3: LA PERSONA UMANA		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
<b>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</b> 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"> <li>• <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i></li> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>		
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'insegnamento della Chiesa sulla vita.</li> <li>• la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione.</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.</li> </ul>	Comprendere le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita dalla nascita al suo termine. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppare un maturo senso critico aperto all'esercizio della giustizia.</li> </ul>
<b>Contenuti:</b> Una vita rifiutata: aborto ed eutanasia. Il matrimonio cristiano. L'amore e la sessualità. La famiglia		
<b>Compito di realtà:</b> 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	<b>Scienze Motorie E Sportive</b>
Docente:	Paola Cosmano
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:**

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.

**Abilità:**

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.

**Evidenze:**

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

**UDA n. 2: VOLLEY**

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

UDA n. 3: EDUCAZIONE ALLA CONVIVENZA CIVILE		
UDA ORDINARIA (disciplinare)		
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> 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		
<b>COMPETENZE INTERMEDIE</b>		
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.		
<b>Discipline concorrenti: SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>		
<b>Competenze di cittadinanza:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>		
<b>Conoscenze:</b> i principi di prevenzione della sicurezza personale; gli effetti del doping, dell'alcolismo e del tabagismo; la prevenzione delle malattie cardiovascolari e cerebrovascolari	<b>Abilità:</b> Assumere comportamenti funzionali e responsabili per la sicurezza a scuola e negli spazi aperti	<b>Evidenze:</b> Riconoscere il valore culturale, sociale della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui

<i>Descrittori divisi per livelli</i>	<b>Contenuti</b>
Liv.C: comprensione e conoscenza superficiale (>60% risposte esatte)	Prevenzione e cura delle principali patologie da movimento (strappo, contusione, crampo, ecc.), valutazione dell'infortunato, BLS
Liv.B: comprensione e conoscenza adeguata (>70% risposte esatte)	Acquisizione di posture corrette e di prevenzione sul lavoro: al tavolo da lavoro, nel sedentarismo forzato
Liv.A: comprensione e conoscenza approfondita (>80% risposte esatte)	Adattamenti degli apparati all'att. motoria: muscolare, cardio- circolatorio, scheletrico, articolare, neuro-muscolare, respiratorio
	L'alimentazione: principi base, dieta

nello sport, disturbi alimentari. La salute, le prestazioni sportive, IMC.
Lo sviluppo psicomotorio
Sport e disabilità
L'allenamento: principi base. Applicazione nel
Autovalutazione del proprio stato di forma
Classificazione degli sport
La storia delle Olimpiadi moderne
Storia dello sport: nascita ed evoluzione da
Sport e regimi
Doping: abuso dei farmaci
Prevenzione al tabagismo ed all'alcolismo
Prevenzione delle malattie cardiovascolari
Psicologia dello sport
Psicologia comportamentale
Lo sport e la donna
Sport ed Interculturalità: ed. alla solidarietà, alla
Istruzione ed enti del movimento sportivo CCIO,

<b>AREA INDIRIZZO</b> <b>DESCRIZIONE SCHEDE INSEGNAMENTI</b>
---

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

<b>UDA n. 1: Careers</b>
<b>UDA ORDINARIA</b> <b>Tempi: n. ore 7</b> <b>Periodo: Ottobre/Novembre</b>
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento (Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.):</b> <b>G 04:</b> 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 <b>G 05:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro <b>G 08:</b> utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
<b>Competenza intermedia – Quinto anno</b> G 04 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. G 05 QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per

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

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

**Discipline concorrenti: Lingua e Lett. Italiana; Lingua Francese**

**Competenze di cittadinanza:**

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

**Conoscenze:**

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

**Abilità:**

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

**Evidenze:**

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

**Contenuti:**

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

**Compito/Prodotto:**

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

**UDA n. 2: On the Safe Side**

**UDA ORDINARIA**

**Tempi: n. ore 7**

**Periodo: Dicembre/Gennaio**

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

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

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

## Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

### Competenze di cittadinanza:

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

### Conoscenze:

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

### Abilità:

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

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

### Contenuti:

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

## UDA n. 3: On the Healthy Side

### UDA ORDINARIA

**Tempi: n. ore 8**

**Periodo: Febbraio/Marzo**

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

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

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

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

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

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

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

#### Competenza intermedia – Quinto anno

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

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

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

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

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

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

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

#### Competenze di cittadinanza:

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

#### Conoscenze:

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

#### Abilità:

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

#### Evidenze:

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

discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale	d'appartenenza.	di varia complessità.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti extralinguistici.</li> <li>• Aspetti socio-linguistici.</li> </ul>		

**Contenuti:**

- Nutrients
- Healthy eating pyramid
- Allergies and intolerances
- The Menu

**Compito/Prodotto:**

**ORAL PRESENTATION:** gli studenti presenteranno la ricetta di un piatto nazionale o internazionale, inserendolo all'interno di un menu a loro scelta. Saranno quindi chiamati a esporre in lingua inglese le varie fasi di preparazione del piatto selezionato, elencarne e quantificarne gli ingredienti e spiegare la selezione degli stessi in relazione a particolari esigenze alimentari, come nel caso di allergie e intolleranze o di un regime dietetico vegetariano, vegano, per sportivi, per bambini, ecc. Dovranno dunque essere in grado di utilizzare, con sufficiente scioltezza, il lessico settoriale (*cooking verbs, utensils, ingredients*) e le strutture grammaticali e sintattiche più idonee alla stesura di un testo procedurale, quale quello di una ricetta. Inoltre, dovranno dimostrare di saper collocare il piatto presentato all'interno di un determinato menu, esponendone le principali caratteristiche nutrizionali. Gli alunni potranno avvalersi di un supporto digitale.

ASSE CULTURALE	Scientifico Tecnologico
INSEGNAMENTO	<b>Laboratorio Servizi di Sala e Vendita</b>
Docente:	Piserà Maria Severina
Libro di testo adottato	Sala e Vendita per Cucina Editore ALMA

**UDA n. 1: Il menu e le carte**

UDA ORDINARIA:

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

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

Competenza Intermedia – Quinto anno – Livello QNQ 4

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

Discipline concorrenti:

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

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

Abilità:

Evidenze:

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</li> <li>➤ Strategie di comunicazione del prodotto</li> <li>➤ Strumenti di pubblicità e comunicazione orientate alle varie tipologie di clientela</li> <li>➤ Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diversificare il prodotto /servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato</li> <li>➤ Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</li> <li>➤ Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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</li> <li>➤ Interagire in conversazioni su argomenti di interesse quotidiano, sociale e professionale con pronuncia corretta e lessico adeguato</li> </ul>
<p>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).</p>		
<p>Compito di realtà: Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.</p>		

<b>UDA n. 2: Il vino in Italia e in Europa</b>		
UDA ORDINARIA:		
<p>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.</p>		
<p>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.</p>		
<p>Discipline concorrenti: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Competenza digitale</i></li> <li>● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>● <i>Competenza imprenditoriale</i></li> <li>● <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</li> </ul>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove</li> </ul>	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pianificare le fasi operative di lavoro per ottimizzare la produzione e la</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Strategie di comunicazione del prodotto</li> <li>➤ Strumenti di pubblicità e comunicazione orientate alle varie tipologie di clientela</li> <li>➤ Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature</li> </ul>	<p>tendenze, ai modelli di onsumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</li> <li>➤ Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura</li> </ul>	<p>commercializzazioni e di beni o servizi promuovendo le nuove tendenze di filiera e del settore di riferimento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Interagire in conversazioni su argomenti di interesse quotidiano, sociale e professionale con pronuncia corretta e lessico adeguato</li> </ul>
<p>Contenuti: La legislazione vitivinicola, i vini DOP e IGP, La produzione vitivinicola nelle varie regioni italiane i vini passiti e i vini speciali, Il metodo classico, il metodo Charmat (o Martinotti).</p>		
<p>Compito di realtà: Progettare e strutturare le carte dei vini</p>		

<b>UDA n. 3: Analisi sensoriale e degustazione</b>	
UDA ORDINARIA:	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Discipline concorrenti: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVO</p>	
<p>Competenze di cittadinanza:</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Competenza digitale</i></li> <li>● <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i></li> <li>● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> </ul>		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio</li> <li>➤ Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa</li> <li>➤ Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi</li> </ul>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi</li> <li>➤ Identificare qualitativamente e quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</li> <li>➤ Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti</li> </ul>	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa</li> <li>➤ Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi</li> </ul>

<b>UDA n. 4: Eventi speciali Il catering e il banqueting</b>		
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		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Competenza digitale</i></li> <li>● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>● <i>Competenza imprenditoriale</i></li> </ul>		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di</li> </ul>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Attuare l'informazione e la promozione di un evento</li> </ul>	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Organizzare eventi atti a valorizzare le tradizioni</li> </ul>

<p>catering/eventi.</p> <p>➤ Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p>	<p>enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>➤ Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>➤ Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>➤ Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>➤ 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>	<p>agro- alimentari e culturali del Made in Italy.</p> <p>➤ 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>
<p>Contenuti:</p> <p>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:</p> <p>Pianificazione e organizzazione di un evento cerimoniale.</p>		

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

<b>UDA n. 1: SICUREZZA ALIMENTARE</b>
<p>UDA ORDINARIA: Sicurezza alimentare</p> <p>Tempi: n. ore 24</p> <p>Periodo: ottobre</p>
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato 1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>

Discipline concorrenti: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Competenza alfabetica funzionale</i></li> <li>● <i>Competenza digitale</i></li> <li>● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>● <i>Competenza imprenditoriale</i></li> <li>● <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>		
Conoscenze: Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.	Abilità: Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.	Evidenze: Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti.
Contenuti L'igiene nella ristorazione - l'HACCP		
Compito/prodotto Produzione di piatti che garantiscano il rispetto della salute cliente e del sistema HACCP. Elaborazione di ricette in digitale con l'uso di una scheda tecnica e del Drive della piattaforma Gsuite. Elaborazione scritta/orale dei contenuti studiati.		

UDA ORDINARIA: Sicurezza e salubrità nel luogo di lavoro Tempi: n. ore 24 Periodo: novembre
Competenze dell'asse culturale di riferimento: ( <i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i> ) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
Discipline concorrenti: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Competenza alfabetica funzionale</i></li> <li>● <i>Competenza digitale</i></li> <li>● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>● <i>Competenza imprenditoriale</i></li> <li>● <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>

<p><b>Conoscenze:</b> Normativa volta alla tutela e sicurezza del lavoratore.</p>	<p><b>Abilità:</b> Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</p>	<p><b>Evidenze:</b> Utilizzare la normativa vigente in fatto di sicurezza e salute sul posto di lavoro.</p>
<p><b>Contenuti</b> La sicurezza sul lavoro - I rischi lavorativi nella ristorazione.</p>		
<p><b>Compito/prodotto</b> Produzione di piatti nel pieno rispetto della sicurezza e della salute propria ed altrui. Elaborazione di ricette in digitale con l'uso di una scheda tecnica e del Drive della piattaforma Gsuite. Elaborazione scritta/orale dei contenuti studiati.</p>		

<b>UDA n. 3: APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ ALIMENTARE</b>		
<p>UDA ORDINARIA: Approvvigionamento e qualità alimentare Tempi: n. ore 48 Periodo: dicembre/gennaio</p>		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato 1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>		
<p>Competenza Intermedia – Livello QNQ 4 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>		
<p>Discipline concorrenti: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Competenza alfabetica funzionale</i></li> <li>● <i>Competenza digitale</i></li> <li>● <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>● <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>● <i>Competenza imprenditoriale</i></li> <li>● <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>		
<p><b>Conoscenze:</b> Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta</p>	<p><b>Abilità:</b> Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare qualitativamente e quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi</p>	<p><b>Evidenze:</b> Utilizzare tecniche di gestione dei processi di approvvigionamento rispettando gli standard qualitativi. Gestire i processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita promuovendo l'innovazione nel rispetto della qualità.</p>

preventiva.	Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.	
Contenuti La gestione dell'economato - La qualità dei prodotti		
Compito/prodotto Produzione di piatti nel rispetto della rotazione delle scorte e nell'uso di prodotti stagionali. Elaborazione di ricette in digitale con l'uso di una scheda tecnica e del Drive della piattaforma Gsuite. Elaborazione scritta/orale dei contenuti studiati.		

Attività laboratoriale
<p>Menu 1: Ripasso ed uso prodotti del territorio: pasta fresca ripiena, salsa besciamella, cottura per arrostitimento, prodotti del territorio. Involtini di melanzane e ricotta con salsa di cipolle di Tropea IGP; ravioli con nduja e mozzarella su salsa al basilico; filetto di suino con fonduta al pecorino e riduzione di vino rosso.</p> <p>Menu 2: Piatti europei: Gazpacho con quenelle di ricotta al forno e gamberi in pasta kataifi; filetto di branzino gratin su crema di zucca, crumble piccante.</p> <p>Menu 3: Piatti Internazionali e rivisitati: Soufflè alla soppressata con salsa al pecorino, spaghetti cacio e pepe con tuorlo fritto e pancetta croccante, parfait al caffè con salsa crema al whisky.</p> <p>Menu 4: Piatti innovativi: carpaccio di polpo con la sua maionese, paccheri farciti al gambero, involtini di spada alla mediterranea, tiramisù al pistacchio.</p> <p>Menu 5: Cucina moderna: risotto cavolo viola, gorgonzola e velo alla curcuma; petto di pollo in CBT con aria al rosmarino e flan di cipolla; nepitelle.</p> <p>Menu 6: Piatti Europei: pasta brisée, appareil, Quiche lorraine, filetto wellington, patate douphine, sacher torte.</p> <p>Menu 7: Cucina etnica: Gyoza di carne con salsa ai broccoli e perle di salsa di soia; falafel con salsa tzatziki, Namelaka e chiacchere.</p>

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

**UDA n. 1: La santé dans l'assiette!**

UDA ORDINARIA

**Competenze intermedie – Quinto anno**

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

**Discipline concorrenti**

- Lab. Serv. Enog – sett. Cucina

**Competenze di cittadinanza**

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

**Conoscenze:**

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

**Abilità:**

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

**Evidenze:**

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

**Contenuti:**

Les éléments nutritifs. • Les macronutriments:proteins,glucides,lipides,fibres. • Les micronutriments:vitamins et sels minéraux. • La pyramide alimentaire

**Compito di realtà :****UDA n. 2: Alimentation et maladies**

UDA ORDINARIA

**Competenze dell'area d'Indirizzo (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)****Livello QNQ 4**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>		
<b>Competenze intermedie – Quinto anno</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>		
<b>Discipline concorrenti</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lab. Serv. Enog – sett. Cucina</li> </ul>		
<b>Competenze di cittadinanza</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza multilinguistica • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> </ul>		
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto • Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>	<b>Evidenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>
<b>Contenuti:</b> <p>Les maladies liées à une mauvaise alimentation : l'obésité, l'hypercholestérolémie, le diabète. • Les troubles du comportement alimentaire : l'anorexie et la boulimie. • La maladie céliaque. Allergie et intolérance.</p>		
<b>Compito di realtà :</b> Elaborer et expliquer un menu pour un client avec des particuliers exigences alimentaires liées à une maladie.		
<b>UDA n. 3: La sécurité alimentaire.</b>		
UDA ORDINARIA		
<b>Competenze dell'area d'Indirizzo (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</b>		
<b>Livello QNQ 4</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>		

**Competenze intermedie – Quinto anno**

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

**Discipline concorrenti**

- Lab. Serv. Enog – sett. Cucina

**Competenze di cittadinanza**

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

**Conoscenze:**

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

**Abilità:**

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

**Evidenze:**

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

**Contenuti:**

La méthode HACCP

**UDA n. 4: Alimentation BIO et labels de qualité**

UDA ORDINARIA

**Competenze dell'area d'Indirizzo (Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.)****Livello QNQ 4**

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

**Competenze intermedie – Quinto anno**

- Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in

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

**Discipline concorrenti**

- Lab. Serv. Enog – sett. Cucina

**Competenze di cittadinanza**

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

**Conoscenze:**

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

**Abilità:**

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

**Evidenze:**

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

**Contenuti:** L’agriculture biologique • Les signes officiels de l’origine et de la qualité

**Compito di realtà:** Elaborer et présenter une relation sur l’agriculture biologique.

**Discipline concorrenti**

- Lab. Serv. Enog – sett. Cucina

**Competenze di cittadinanza**

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

**Conoscenze:**

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

**Abilità:**

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

**Evidenze:**

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

	alimentari con le diverse culture di appartenenza	e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale
--	---	--

**Contenuti:**

La méthode HACCP – Tour gastronomique en Italie, France et Pays Francophones.

ASSE CULTURALE	Scientifico Tecnologico
INSEGNAMENTO	<b>Scienza e Cultura dell’Alimentazione</b>
Docente:	Maruca Salvatore
Libro di testo adottato	Cod. USBN: 9788848265331 – Autore: MACHADO AMPARO – Titolo: SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE - Volume 5 -Editore: Poseidonia

**UDA n. 1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI**

UDA ORDINARIA

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

Livello QNQ 4

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

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

**Competenze correlate riferite all’area generale (Allegato 1):**

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

Discipline concorrenti:

Laboratorio di Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina

Competenze di cittadinanza:

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

Conoscenze:

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

Abilità:

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

Evidenze:

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

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

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

<b>UDA n. 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI</b>		
UDA ORDINARIA		
Competenze dell'area d'Indirizzo: ( <i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i> ) Livello QNQ 4 N°4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. <b>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</b> G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.		
Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina, Inglese		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza imprenditoriale</i></li> <li>• <i>Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> </ul>		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità</li> </ul>	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</li> </ul>	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela</li> </ul>
<b>Contenuti:</b> La conservazione degli alimenti. La cottura degli alimenti. I nuovi prodotti alimentari.		
<b>Compito di realtà:</b> Il mio menu contactless. Lavoro multimediale		

<b>UDA n. 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE</b>		
UDA ORDINARIA		
Competenze dell'area d'Indirizzo: ( <i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i> ) Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4 N°4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. N°6 - Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela. <b>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</b> G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio		

Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza alfabetica funzionale</i></li> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura del territorio</li> <li>• Concetti di sostenibilità e certificazione</li> <li>• Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici</li> </ul>	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborare un'offerta di prodotti e servizi turistici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile dal punto di vista ambientale</li> <li>• Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</li> <li>• Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</li> </ul>	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela</li> <li>• Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività</li> <li>• Interagire con il cliente utilizzando diete e stili alimentari adeguati alle sue diverse esigenze culturali/dietetiche</li> </ul>
<b>Contenuti:</b> L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari. Prescrizioni alimentari e religiose. L'alimentazione nella ristorazione collettiva.		
<b>Compito di realtà:</b> La mensa della Caritas. Prodotto in PowerPoint		

<b>UDA n. 4: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE</b>
UDA ORDINARIA
Competenze dell'area d'Indirizzo: ( <i>Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i> ) Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4 N°4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. N°6 - Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.
<b>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</b> G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina
Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina

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

ASSE CULTURALE	Scientifico Tecnologico
INSEGNAMENTO	<b>Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva</b>
Docente:	Contartese Pasquale
Libro di testo adottato	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive Editore DEASCOLA - LIVIANA Testo Caterina De Luca/Maria Teresa Fantozzi

<b>UDA n. 1: La legislazione turistica</b>
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore Periodo: ottobre/dicembre
Competenze dell'asse culturale di riferimento: ( <i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i> ) Livello QNQ 4 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): - 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>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</li> <li>&gt; Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente</li> </ul>	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 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</li> <li>&gt; Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</li> <li>&gt; Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</li> </ul>	<p>Evidenze:</p> <p>Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza e salute sul posto di lavoro</p> <p>Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti</p>
<p>Contenuti: Le norme obbligatorie per l'impresa. Le norme sulla sicurezza alimentare. La disciplina dei contratti di settore Il sistema di qualità. Gli organismi di normazione e le ISO. I marchi.</p>		
<p>Prodotto multimediale: La Sicurezza Alimentare</p>		

<b>UDA n. 2: Le politiche di vendita nella ristorazione</b>
<p>UDA ORDINARIA (disciplinare)</p> <p>Tempi: n. ore</p> <p>Periodo: dicembre/ febbraio</p>
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: <i>(Allegato 1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.)</i></p> <p>Livello QNQ 4</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela</li> </ul> <p>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>

<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</li> <li>➢ Strategie di comunicazione del prodotto</li> <li>➢ Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela</li> <li>➢ Principi di fidelizzazione del cliente</li> </ul>	<p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</li> <li>➢ Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura</li> </ul>	<p><b>Evidenze:</b></p> <p>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</p> <p>Effettuare comunicazioni professionali adeguate diversi contesti operativi</p>
<p><b>Contenuti:</b> Evoluzione del concetto di marketing. Le tecniche del marketing. Le fasi di un piano di marketing. Il ciclo di vita di un prodotto e le sue fasi. Le strategie di marketing mix</p>		
<p><b>Compito di realtà:</b> Elaborazione di un piano di marketing</p>		

UDA n. 3: La Programmazione aziendale		
<p>UDA ORDINARIA (disciplinare)            Tempi: n. ore            Periodo: marzo/maggio</p>		
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: (<i>Allegato1 Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>)            Livello QNQ 4            Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione            Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.            Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):            - 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><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi</li> <li>➢ Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura del territorio</li> </ul>	<p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Identificare qualitativamente e quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio</li> </ul>	<p><b>Evidenze:</b></p> <p>Supportare la pianificazione dei costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela</li> <li>➤ Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria</li> </ul>	<p style="text-align: center;">programmato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizi</li> <li>➤ 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</li> </ul>	<p>Applicare tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa</p> <p>Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività</p>
<p>Contenuti: La programmazione aziendale. Programmazione strategica e programmazione d'esercizio. Il budget. Il controllo budgetario. Il business plan</p>		
<p>Compito di realtà: Progettazione dell'avvio di un'impresa turistica</p>		

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRATEGICA**

La classe VE ha svolto nel corso dell'anno scolastico l'UDA strategica:

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE</b>
<b>Contestualizzazione</b>	Come partecipare ad un bando della Regione a sostegno di giovani imprenditori? Viene richiesta la presentazione della propria idea imprenditoriale
<b>Prodotti/compiti autentici</b>	Progettazione e realizzazione della propria azienda
<b>Competenze Intermedie* area generale e d'indirizzo e competenze chiave e di cittadinanza</b>  Competenza intermedia QnQ livello 3/4	<b>Evidenze valutative osservabili</b>
<b>Area generale 5-12-7 (Allegato 1)</b>	
<b>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</b>	Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità
<b>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</b>	Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale

<b>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</b>	Affrontare situazioni problematiche in contesti complessi avvalendosi dei modelli e degli strumenti matematici più adeguati
<b>Area di indirizzo 3-4-10</b>	
<b>3- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</b>	Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti
<b>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</b>	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
<b>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</b>	Organizzare e pianificare, anche collaborando con altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività
<b>Abilità</b>  (in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)	<b>Conoscenze</b>  (in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)
<b>Area generale 5-12-7 (Allegato 1)</b>	

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
5- Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
12- Risolvere situazioni problematiche	Modelli matematici per risolvere problemi
7- Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera	Fonti dell'informazione e della documentazione
<b>Area di indirizzo 3-4-10</b>	
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

<p>4- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi turistici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile dal punto di vista ambientale  Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari  Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati  Definire offerte turistiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del target di clientela  Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder</p>	<p>Concetti di sostenibilità e certificazione  Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità  Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari  Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela  Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita  Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria</p>
<p>10- Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.  Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.  Tecniche di reportistica aziendale  Tecniche di analisi per indici</p>	<p>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</p>
<p><b>Utenti destinatari</b></p>	<p>Alumni Classe 5E</p>

<p style="text-align: center;"><b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b></p>	
<p><b>Fasi di applicazione (attività)</b></p>	<p>Fase 1 – Consegna dell'UDA agli studenti  Fase 2 – Dall'idea al progetto imprenditoriale  Fase 3 – I prodotti a Km0, nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Certificazioni di qualità. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP  Fase 4 – Marketing, analisi SWOT, traduzione di un problema in termini matematici  Fase 5 – Organizzazione del lavoro in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato  Fase 6 – Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Progettazione di un menu nell'ottica di uno sviluppo ecosostenibile.  Fase 7 – Il Budget delle imprese ristorative. Gli elementi del business plan il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico  Fase 8 – Selezione, elaborazione e stesura del lavoro  Fase 9 – Creazione presentazione multimediale  Fase 10 – Realizzazione di una sintesi del Progetto in lingua francese e in lingua inglese  Fase 11 – Revisione e valutazione condivisa del lavoro svolto  Fase 12 – Consegna del completo progetto imprenditoriale al C.d.c. Valutazione finale.</p>
<p><b>Tempi Periodo e monte ore complessivo</b></p>	<p>Primo e Secondo Quadrimestre</p>

<b>Esperienze attivate</b> (cosa fa l'allievo)	Consegna agli studenti e discussione iniziale Comunicare, discutere e confrontarsi in classe Utilizzo di Internet Realizzazione del prodotto finale multimediale
<b>Metodologia</b> (cosa fa il docente)	Lezione frontale/multimediale Ricerca e produzione di contenuti nel Web 2.0 Interazioni nel social network Cooperative learning. Problem Solving Attività Laboratoriale
<b>Risorse umane</b> <i>interne</i>  <i>esterne</i>	Docente di lingua e letteratura italiana Docente di Laboratorio di Sala Docente di Laboratorio di Cucina Docente di Scienze e Cultura dell'alimentazione Docente di DTA Docente di Matematica Docente di Inglese Docente di Francese
<b>Strumenti</b>	PC con connessione ad Internet Lavagna interattiva Strumentazione didattica per esperienze di laboratorio Libro di testo anche in formato digitale Software specifici

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Fasi di applicazione</b> (attività)	Fase 1 – Consegna dell'UDA agli studenti Fase 2 – Dall'idea al progetto imprenditoriale Fase 3 – I prodotti a Km0, nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Certificazioni di qualità. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP Fase 4 – Marketing, analisi SWOT, traduzione di un problema in termini matematici Fase 5 – Organizzazione del lavoro in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato Fase 6 – Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Progettazione di un menu nell'ottica di uno sviluppo ecosostenibile. Fase 7 – Il Budget delle imprese ristorative. Gli elementi del business plan il piano distart-up, il preventivo finanziario ed economico Fase 8 – Selezione, elaborazione e stesura del lavoro Fase 9 – Creazione presentazione multimediale Fase 10 – Realizzazione di una sintesi del Progetto in lingua francese e in lingua inglese Fase 11 – Revisione e valutazione condivisa del lavoro svolto Fase 12 – Consegna del completo progetto imprenditoriale al C.d.c. Valutazione finale.
<b>Tempi</b> <b>Periodo e monte ore complessivo</b>	Primo e Secondo Quadrimestre

<b>Esperienze attivate</b> (cosa fa l'allievo)	Consegna agli studenti e discussione iniziale Comunicare, discutere e confrontarsi in classe Utilizzo di Internet Realizzazione del prodotto finale multimediale
<b>Metodologia</b> (cosa fa il docente)	Lezione frontale/multimediale Ricerca e produzione di contenuti nel Web 2.0 Interazioni nel social network Cooperative learning Problem Solving Attività Laboratoriale
<b>Risorse umane interne</b> <b>esterne</b>	Docente di lingua e letteratura italiana Docente di Laboratorio di Sala Docente di Laboratorio di Cucina Docente di Scienze e Cultura dell'alimentazione Docente di DTA Docente di Matematica Docente di Inglese Docente di Francese
<b>Strumenti</b>	PC con connessione ad Internet Lavagna interattiva Strumentazione didattica per esperienze di laboratorio Libro di testo anche in formato digitale Software specifici

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Valutazione</b>	<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"> <li>• griglie di valutazione del processo</li> <li>• griglie di valutazione del prodotto;</li> </ul> <p>rubriche di valutazione dello studente nelle attività di gruppo.</p>

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

### **Titolo UDA: LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE**

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

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

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

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

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

Le modalità di lavoro saranno le seguenti:

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

### **Quali prodotti**

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

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

Questo lavoro è utile per:

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

### **Tempi**

Primo e secondo quadrimestre

### **Criteri di valutazione del prodotto e dei processi:**

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

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

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

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

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO: LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE**

Coordinatore: Bruno Rocco (Laboratorio Enogastronomia-cucina)

Collaboratori: Maruca Salvatore (Scienze e Cultura dell'Alimentazione), Contartese Pasquale (DTA), Fusino Alfredina (Inglese), Ascoli Francesca (Francese), Piserà Maria Severina (Laboratorio-Sala e Vendita), Arcella Angela (Matematica), Macrì Gianluca (Lingua e Letteratura Italiana).

**PIANO DI LAVORO UDA**

**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 studenti	La condivisione del progetto, l'individuazione del compito prodotto e della sua importanza	Interesse e partecipazione	
2	Dall'idea al progetto imprenditoriale (DTA)	Lezione guidata	Comprensione delle informazioni	Interesse e partecipazione	

	Ricerche di mercato per ingredienti a Km0 (CUC)	Lezione guidata	Approccio al concetto sostenibilità ambientale	Interesse e partecipazione	Valutazione Attività di gruppo
--	---	-----------------	--	----------------------------	--------------------------------

3	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Certificazioni di qualità. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP (SCA)	Lezione guidata	Comprensione dei prodotti ecosostenibili  Determinazione di CCP con l'albero delle decisioni	Distinguere le materie prime ecosostenibili <b>Competenza 4</b>  Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti <b>Competenza 3</b>	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 <b>Competenza 5 (All.1)</b>	Griglia valutazione del prodotto
	Grafici di funzioni per analizzare il ciclo di un prodotto (MAT)	Lezione guidata LIM	Comprendere il ciclo di vita di un prodotto	Interesse e partecipazione	
4	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strumenti di pubblicità e comunicazioni e Strategie di comunicazione e del prodotto (SALA)	Lezione guidata	Comprensione delle informazioni	Interesse e partecipazione	
	Marketing, marketing mix. (DTA)	Lezione guidata LIM Internet	Stesura dell'idea imprenditoriale dopo lezioni sulla programmazione e progettazione e sul marketing	Produzione di testo <b>Competenza 5 (All.1)</b>	Griglia valutazione del processo
	Elaborazione dell'analisi esterna ed interna, SWOT e marketing mix nel laboratorio informatico (DTA)	Laboratorio Informatica	Esempio di analisi SWOT	Produzione di un'analisi SWOT <b>Competenza 10</b>	

	“Traduzione” di un problema in termini matematici (MATE)	Lezione guidata LIM	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell’asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive adeguate	Modelli matematici per risolvere problemi <b>Competenza 12 (All. 1)</b>	Griglia valutazione del processo
	Organizzazione e pianificazione degli strumenti di vendita per la	Lezione guidata LIM	Utilizzare in maniera adeguata gli strumenti di promozione dell’offerta ristorativa	Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di	Griglia valutazione del processo

5	promozione dell’offerta a ristorativa aziendale in base alle nuove tendenze. (SALA)			vita salutare e sostenibile della clientela <b>Competenza 4</b>	
6	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie (SCA)	Lezione guidata LIM Internet	Prendere coscienza dell’importanza di una sana alimentazione come prevenzione delle malattie dell’uomo moderno	Partecipazione ed interesse	
	Progettazione di un menù con prodotti coerenti con i principi dell’eco sostenibilità ambientale (CUC)	Lezione laboratoriale	Progettare un menu ecosostenibile con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali.	Individuare e proporre le risorse enogastronomiche del territorio <b>Competenza 8</b>	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 <b>Competenza 10</b>	

8	Selezione, elaborazione e stesura del lavoro (ITA)	Lavoro individuale	Elaborazione scritta di quanto appreso	Produrre testi (descrittivo, narrativo, argomentativo, informativo, espositivo, regolativo) coesi e coerenti, corretti dal punto di vista morfo- sintattico e caratterizzati da un lessico adeguato allo scopo <b>Competenza 2 (All.1)</b>	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 <b>Competenza 7 (All.1)</b>	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 <b>Competenza 5 (All.1)</b>	Griglia valutazione del processo
11	Revisione e valutazione e condivisione del lavoro svolto	Lavoro di gruppo Scheda di autovalutazione	Comprensione di ciò che si è fatto e come, e dei problemi emersi. Acquisizione di un metodo di autoanalisi e	Svolgimento del ruolo nel Cooperative Learning	Valutazione Attività di gruppo

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

### SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

<p><b>RELAZIONE INDIVIDUALE</b></p> <p><b>Descrivi il percorso generale dell'attività</b></p> <p><b>Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu</b></p> <p><b>Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte</b></p> <p><b>Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento</b></p> <p><b>Cosa devi ancora imparare</b></p> <p><b>Come valuti il lavoro da te svolto</b></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	
<b>3</b> <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i>	Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti	1	Sotto la diretta supervisione, applica in parte il protocollo del sistema HACCP
		2	Guidato applica i criteri base del sistema HACCP e garantisce semplici misure preventive finalizzate alla sicurezza alimentare
		3	Applica in autonomia e correttamente il protocollo del sistema HACCP garantendo la sicurezza alimentare
		4	In completa autonomia e con padronanza applica la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni, rileva e corregge eventuali criticità, garantendola sicurezza e la qualità del prodotto finale
<b>4</b> <i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i>	Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività	1	Sotto la diretta supervisione e in contesti strutturati individua in parte i principi di base dell'organizzazione aziendale
		2	Guidato individua i principi di organizzazione aziendale perseguendo essenziali obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività
		3	In autonomia individua e applica correttamente i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività
		4	Individua e applica in modo efficace, anche in contesti diversificati, i principi di organizzazione aziendale perseguendo tutti gli obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività
	Applicare tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa	1	Sotto la diretta supervisione e in contesti strutturati, applica alcune tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa
		2	Guidato applica semplici tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa
		3	In autonomia applica correttamente, tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa
		4	Gestendosi in modo autonomo e consapevole, applica tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa
<b>8</b> <i>Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale</i>	Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio	1	Sotto supervisione, individua, in parte, le risorse eno-gastronomiche ed ecosostenibili del territorio
		2	Guidato individua e propone, in modo essenziale, le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
		3	In autonomia individua e propone correttamente le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio
		4	Individua e propone autonomamente e in modo approfondito, le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio.
<b>10</b> <i>Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di</i>	Organizzare e pianificare, anche	1	Sotto la supervisione organizza, anche collaborando con gli altri, solo alcune tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale

<i>Revenue management ed budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati,</i>	collaborando con altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget	2	Guidato organizza, anche collaborando con gli altri, alcune tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo in parte obiettivi di redditività
		3	In autonomia, organizza e pianifica anche collaborando con gli altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività

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

COMPETENZE INTERMEDIE AREA GENERALE (AIL. 1)	EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
<b>5</b> <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>	Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità	1	Solo in contesti noti e guidato usa i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento
		2	Autonomamente e in contesti noti usa in modo sufficientemente corretto i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento
		3	Autonomamente e in vari contesti usa in modo sufficientemente corretto nella produzione scritta e orale i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento
		4	Autonomamente e in vari contesti anche non noti usa in modo efficace i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento
<b>7</b> <i>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio ed 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</i>	Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale	1	Produce, sotto diretta supervisione, documenti multimediali, inerenti attività di studio e professionali, poco efficaci dal punto di vista comunicativo
		2	Guidato produce documenti multimediali, inerenti attività di studio e professionali, relativamente complessi e adeguati dal punto di vista comunicativo
		3	Produce documenti multimediali, inerenti attività di studio e professionali, complessi ed efficaci dal punto di vista comunicativo
		4	Produce in autonomia documenti multimediali complessi, inerenti attività di studio e professionali, individuando gli strumenti visivi e multimediali più adatti alla sfera professionale
<b>12</b> <i>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</i>	Affrontare situazioni problematiche in contesti complessi avvalendosi dei modelli e degli strumenti matematici più adeguati	1	Sotto diretta e continua supervisione ripercorrere in modo incerto i passaggi logici delle principali dimostrazioni e riesce a strutturare una strategia risolutiva solo in situazioni note
		2	Riconosce la coerenza dei passaggi logici in semplici dimostrazioni e fornisce la risposta al quesito con una minima riflessione critica sulla coerenza del risultato
		3	Produce una strategia risolutiva corretta e la valida mediante argomentazioni essenziali. Struttura con coerenza i passaggi logici delle dimostrazioni, interpreta la questione posta, fornendo il risultato e lo commenta motivando i passaggi
		4	Produce una strategia risolutiva mediante argomentazioni esaurienti. Interpreta la questione posta argomentando in modo esauriente e personale la risposta. Collabora con i compagni nell'esecuzione del compito

## RUBRICA VALUTATIVA DEL PRODOTTO

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

EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE - LIVELLI DI PADRONANZA	
Pertinenza e correttezza della tipologia testuale. Scelta delle categorie. Scelta dei contenuti	<b>1</b>	Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente
	<b>2</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi
	<b>3</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia
	<b>4</b>	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	<b>1</b>	Il linguaggio è basilare, ma comprensibile
	<b>2</b>	La tipologia testuale richiesta è rispettata per gli aspetti essenziali. Vengono usati termini abbastanza appropriati
	<b>3</b>	Il testo è elaborato secondo la tipologia testuale richiesta. Viene usato un linguaggio appropriato, utilizzando parole chiave significative
	<b>4</b>	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	<b>1</b>	Il testo contiene informazioni parziali
	<b>2</b>	Il testo contiene informazioni minime, ma chiare
	<b>3</b>	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza
	<b>4</b>	Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.
Funzionalità del prodotto	<b>1</b>	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità
	<b>2</b>	Il prodotto presenta una funzionalità minima
	<b>3</b>	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena
	<b>4</b>	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità

## AUTOVALUTAZIONE

### **SCHEMA DI RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE**

**Descrivi il percorso generale dell'attività.**

---

---

---

---

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

---

---

---

---

**Indica cosa hai fatto bene.**

---

---

---

---

**Indica cosa avresti potuto fare meglio.**

---

---

---

---

**Cosa ti ha impedito di svolgere adeguatamente il compito?**

---

---

---

---

**Quale obiettivo vorresti conseguire con il prossimo lavoro?**

---

---

---

---

## VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

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

ALUNNO/A \_\_\_\_\_ presenze \_\_\_\_\_

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

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

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

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

Pertanto, alla luce delle Linee Guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 e emanate con decreto del Ministro dell'istruzione 22 giugno 2020, n. 35, ai sensi dell'articolo 3, e dell'allegato C, è stata realizzata una revisione dei curricula di istituto per gli anni scolastici 2022-23 e 2023-24.

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

1. COSTITUZIONE
2. SVILUPPO SOSTENIBILE
3. CITTADINANZA DIGITALE

<b>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicazione nella lingua madre</li> <li>• Comunicazione nelle lingue straniere</li> <li>• Competenza matematica e competenze base in campo scientifico e tecnologico</li> <li>• Competenza digitale</li> <li>• Imparare ad imparare</li> <li>• Competenze sociali e civiche</li> <li>• Consapevolezza ed espressione culturale</li> <li>• Senso di iniziativa ed imprenditorialità</li> </ul>		
<b>FINALITÀ</b>		
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.		
<b>NUCLEI TEMATICI</b>		
<b>COSTITUZIONE</b>	<b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b>	<b>CITTADINANZA DIGITALE</b>
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	a) Conoscenza e utilizzo degli strumenti tecnologici con un corretto tipo di approccio agli stessi;

	risorse naturali,	
b) Conoscenza delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.	b) Costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.	b) Conoscenza delle insidie e dei rischi sul web
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**

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<b>1. Denominazione</b>	<b>2. Educazione alla legalità e contrasto alle mafie</b>
<b>Compito – prodotto</b>	Gli studenti divisi in tre gruppi dovranno realizzare una presentazione in PowerPoint o in altro materiale multimediale. Il prodotto dovrà essere concreto e significativo tale da consentire, a ciascun partecipante, di trarne un beneficio reale, quindi non finalizzato unicamente alla verifica ed al voto.
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</li> <li>• Essere consapevoli del valore e delle regole della vita</li> </ul>

	<p>democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie</li> </ul>
<b>Competenze chiave europee</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza alfabetica funzionale</i></li> <li>• <i>Competenza multilinguistica</i></li> <li>• <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i></li> <li>• <i>Competenza digitale</i></li> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>• <i>Competenza imprenditoriale</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>
<b>1. Abilità</b>	<b>3. Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Individuare i diritti e i doveri del cittadino e applicarli a situazioni reali</li> <li>• Scegliere la legalità come lotta alla mafia, all'omertà, alla prepotenza e sopraffazione</li> <li>• Riconoscere i comportamenti corretti da tenere nella vita sociale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il senso dell'espressione "cultura della legalità"</li> <li>• Norme sociali e norme giuridiche</li> <li>• Criminalità organizzata e associazioni mafiose: affari tradizionali e ecomafia</li> <li>• Fenomeni mafiosi nella storia: continuità e trasformazioni</li> <li>• Analisi delle varie organizzazioni mafiose, le organizzazioni criminali nazionali</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	Alunni classe III E
<b>Fase di applicazione (attività)</b>	<p><b>Fase1</b> - Presentazione dell'UDA</p> <p><b>Fase 2</b>- Discussione e confronto sul ruolo delle istituzioni, sui diritti e doveri del cittadino.</p> <p><b>Fase3</b>- Ricerche e approfondimenti utilizzando anche le tecnologie digitali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promuovere la cittadinanza attiva, per sviluppare l'appartenenza ad una società fondata sui principi di</li> </ul>

	<p>libertà, democrazia e rispetto dei diritti dell'uomo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborare una cultura dei valori civili</li> <li>• Contrastare il fenomeno mafioso: la strategia del pool antimafia; la confisca dei beni ai mafiosi</li> <li>• Avere consapevolezza delle condizioni quali dignità, libertà, solidarietà e sicurezza</li> <li>• Le mafie in Italia e nel mondo, la mentalità mafiosa nella nostra esperienza, le diverse strade della lotta alla mafia.</li> </ul> <p><b>Fase4-</b> Somministrazione di un questionario sulla percezione del fenomeno mafioso.</p> <p><b>Fase5-</b> Realizzazione di PowerPoint o altro prodotto multimediale.</p> <p><b>Fase6-</b> Presentazione del lavoro realizzato.</p>
<b>Tempi</b> <i>(periodo e monte ore complessivo)</i>	<b>Primo Quadrimestre 15 ore</b> Diritto (8 ore), Storia (3 ore), Italiano (4 ore)
<b>Metodologia</b>	Lezioni frontali – discussioni- Cooperative learning - Peer education Recupero materiali informativi su internet o sui quotidiani- Lettura di testi o visione di video di testimonianze.
<b>Risorse umane</b> <i>(indicare insegnamenti coinvolti)</i>	Diritto e Tecnica Amministrativa, Lingua e letteratura italiana, Storia.
<b>Strumenti</b>	Libri di testo, materiale fornito dai docenti, PC e rete internet Libri, giornali e documenti, Codici e legislazione
<b>Valutazioni</b>	La valutazione sarà formativa e sommativa e riguarderà il raggiungimento: <ul style="list-style-type: none"> <li>• degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina</li> <li>• 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.</li> </ul> <p>Rubrica di valutazione allegata al PTOF.</p>

nel secondo quadrimestre sono state svolte 18 ore, così ripartite tra le seguenti discipline: 2 ore Scienze Motorie, 2 ore Religione, 4 ore Scienze e Cultura degli alimenti, 3 ore Inglese, 3 ore Francese, 4 ore Lab. Cucina, 2 ore Matematica.

UDA/ALTRI ARGOMENTI	Nuclei concettuali	Competenze (allegato C linee guida Ed. civica)	Abilità	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti/ORE
PRIMO SOCCORSO	La Costituzione	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti	Riconoscere situazioni di pericolo; Saper individuare	Acquisire le conoscenze basilari dei principali	SCIENZE MOT. 2 ORE

		comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.	la gravità di un trauma; Saper intervenire; Conoscere il funzionamento di un defibrillatore	traumi: -Urgenze ed emergenze; -Ferite, distorsioni, - Contusioni; -Emorragie; -Epistassi; -Infortuni muscolari; -Tendiniti e tendinopatie; -Perdita dei sensi; -Fratture ossee.	
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	Sviluppo sostenibile Agenda 2030	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	Rispettare le corrette prassi di igiene della persona, degli alimenti e delle lavorazioni	Applicare le normative in materia di sicurezza alimentare	CUCINA 4 ORE
SALUTE E BENESSERE	Sviluppo sostenibile Agenda 2030	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società	Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati.	Le linee guida per una sana alimentazione.	ALIMENTAZIONE 4 ORE

		contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.			
INTERNET SAFETY	Cittadinanza digitale	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali. Essere consapevoli di come le tecnologie digitali possano influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale, con particolare attenzione ai comportamenti riconducibili al bullismo e al cyberbullismo. Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Leggere, comprendere e produrre testi scritti relativi all'argomento di studio. Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche.	Vantaggi e potenzialità di Internet e dei servizi on-line sicuri e affidabili. Conseguenze psicofisiche dell'iperconnessione e di un uso non adeguato delle risorse digitali e dei social media. Il concetto di cyberbullismo e le molteplici insidie ravvisabili in rete. I rischi che comporta la navigazione non protetta e disinformata	INGLESE 3 ORE
LES INSTITUTIONS Françaises	La Costituzione	Conoscere l'organizzazione costituzionale	Individuare ruolo e funzioni degli organi istituzionali	Il sistema di governo della Francia e le	FRANCESE 3 ORE

		ed amministrativa del nostro paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale	Riconoscere le differenze e stabilire relazioni tra le forme di governo nazionale e quelle internazionali	sue funzioni	
Libertà religiosa e culturale: un dialogo mai interrotto	Costituzione Guida per conoscere Gesù	Consapevolezza ed espressione culturale Competenza sociale e civile Valutare il contributo sempre attuale della dimensione religiosa, della vita umana e della figura di Gesù Cristo, riconoscendo il senso ed il significato del linguaggio cristiano.	Saper riflettere sulle questioni etiche ed esporre le principali motivazioni che sostengono le scelte etiche religiose in un contesto di pluralismo culturale e religioso.	Partendo dalle fonti dell'A.T. conoscere la persona, il messaggio e l'opera di Gesù Cristo nei documenti storici. Saper cogliere le diverse espressioni dei valori umani e universali anche in una prospettiva interculturale.	RELIGIONE 2 ORE
LA COSTITUZIONE art.9 e art.21	LA COSTITUZIONE	Sviluppare la cittadinanza attiva; collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.	Comprendere i fondamenti della Costituzione; attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica; sviluppare la partecipazione al dibattito culturale formulando risposte personali argomentate.	Conoscenza dei Principi Fondamentali della Costituzione; Conoscere le definizioni di individuo e società.	MATEMATICA 2 ORE

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
<i>Denominazione</i>	<b>Donarsi agli altri</b>
<b>Compito – prodotto</b>	Realizzazione di una presentazione multimediale
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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.</li> <li>○ Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li> </ul>

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
<p><b>Competenze chiave europee:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Competenza alfabetica funzionale</i></li> <li>• <i>Competenza multilinguistica</i></li> <li>• <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di cittadinanza</i></li> <li>• <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i></li> </ul>	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Perseguire in ogni contesto il principio di solidarietà individuale e sociale</li> <li>○ Valutare l'impegno del tempo nella vita quotidiana</li> <li>○ Trarre insegnamento dal passato</li> <li>○ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e doveri</li> <li>○ Rispettare le regole, assumere responsabilità delle proprie azioni per il bene comune</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ L'agenda 2030: quando e da chi è stata sottoscritta, struttura e obiettivi</li> <li>○ Conoscere i principi fondamentali della Costituzione Italiana. Analisi, articoli 2, ,10, 32, 34.</li> <li>○ Conoscere il concetto di redistribuzione economica.</li> <li>○ Analisi dell'articolo 53 della Costituzione Italiana.</li> <li>○ Il rispetto per la persona e per la vita</li> <li>○ Conoscere le regole del fair play in situazioni di competizione</li> <li>○ Conoscere il significato dell'espressione "Donarsi agli altri"</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	<b>Classe IV Sez. E</b>

<b>Tempi</b> <i>(periodo e monte ore complessivo)</i>	<b>I Quadrimestre</b> <b>15 Ore</b>
<b>Fase di applicazione</b> <i>(attività)</i>	<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"> <li>• Le BdT e le OnG</li> <li>• La solidarietà economica: i tributi</li> <li>• La solidarietà sociale</li> <li>• L'amicizia</li> <li>• La competizione sportiva</li> <li>• Donarsi agli altri</li> </ul> <p>Fase 4- Realizzazione di una presentazione multimediale sui temi trattati, inserendo eventualmente una vostra esperienza personale</p> <p>Fase 5- Presentazione del prodotto realizzato</p>
<b>Metodologia</b>	Lezione multimediale - Cooperative learning - Peer education
<b>Risorse umane</b> <i>(indicare insegnamenti coinvolti)</i>	DTA (ore 7), Storia (ore 2), Italiano (ore 2), Scienze motorie e sportive (ore 2), Religione Cattolica (ore 2)
<b>Strumenti</b>	Libri di testo, materiale fornito dai docenti, PC e rete internet.
<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<b>Valutazione</b>	<p>La valutazione sarà formativa e sommativa e riguarderà il raggiungimento:</p> <p style="padding-left: 40px;">degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina</p> <p style="padding-left: 40px;">degli obiettivi metacognitivi 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> <p style="text-align: right;">Rubrica di valutazione allegata al PTOF.</p>

nel secondo quadrimestre sono state svolte 18 ore, così ripartite tra le seguenti discipline: 3 ore Lab. Sala, Bar e Vendite, 3 ore Scienze e Cultura degli alimenti, 3 ore Inglese, 3 ore Francese, 3 ore Lab. Cucina, 3 ore Matematica.

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

Alimentazione e salute	Sviluppo sostenibile. Conoscenza e obiettivi inseriti nelle tematiche riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	Essere in grado di riconoscere i vantaggi del mercato alimentare orientato all'eco-sostenibilità e alla difesa della biodiversità. Riflettere sull'importanza di adottare tecniche di produzione e di distribuzione alimentare a basso impatto ambientale, al fine di ridurre lo spreco e l'inquinamento e garantire la salubrità e la genuinità dei prodotti, esaltando le eccellenze locali e a Km 0. Conoscenza delle tematiche inerenti all'educazione alla salute	Impronta ecologica, Alimenti sostenibili, lo spreco alimentare, disturbi del comportamento alimentare, alimentazione e salute, sicurezza alimentare, marchi di qualità, tracciabilità e rintracciabilità	Sc. degli Alimenti - 3h
Probabilità del cittadino	Costituzione	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e	Calcolare la probabilità di semplici eventi aleatori. Saper rappresentare un problema con diagrammi (albero combinatorio che mostra le diverse scelte; permutazioni, disposizioni,	Il concetto di dipendenza. I diversi tipi di dipendenze. Dipendenza da gioco d'azzardo, internet e videogame. Concetto di probabilità Eventi: certi, probabili e impossibili. La legislazione	Matematica - 3h

		<p>sociale. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici adeguati a porsi con atteggiamento critico e razionale nei confronti della realtà.</p>	combinazioni).	nazionale italiana.	
Internet Safety	Cittadinanza digitale.	<p><b>Obiettivo 4 - Agenda 2030:</b> Fornire un'educazione di qualità, equa e inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali;</li> <li>- 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</li> </ul>	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
		<p>-Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leggere, comprendere testi scritti relativi all'argomento di studio.</li> <li>- Produrre testi in relazione ai differenti scopi comunicativi.</li> </ul>			

OBJECTIF 3: BONNE SANTE' ET BIEN ETRE	AGENDA 2030 Assicurare la salute e il benessere per tutti e tutte le età	Comprendere quali possono essere i mezzi e le iniziative per la prevenzione e il trattamento di abuso di sostanze, tra cui abuso di stupefacenti e l'uso nocivo di alcool.	Saper proporre idee, rimedi e il proprio contributo per migliorare e per capire le molteplici cause e le conseguenze dei problemi dovuti alla scarsa o cattiva alimentazione.	Conoscere i principali problemi della salute nel mondo e i principali rimedi posti in atto per far fronte a tali problemi.	Lingua Francese – 3h
Gli alimenti di qualità del territorio e le certificazioni di qualità.	Sviluppo Sostenibile Agenda 2030	Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.	Riconoscere e valorizzare i prodotti delle eccellenze agroalimentari locali Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.	Essere in grado di valorizzare i prodotti delle eccellenze agroalimentari locali Partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità	Laboratorio di sala e vendite 3 ore

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

Le Linee guida si configurano come strumento di supporto e sostegno ai docenti anche di fronte ad alcune gravi emergenze educative e sociali del nostro tempo quali, ad esempio, l'aumento di atti di bullismo, di cyberbullismo e di violenza contro le donne, la dipendenza dal digitale, il drammatico incremento dell'incidentalità stradale – che impone di avviare azioni sinergiche, sistematiche e preventive in tema di educazione e sicurezza stradale – nonché di altre tematiche, quali il contrasto all'uso delle sostanze stupefacenti, l'educazione alimentare, alla salute, al benessere della persona e allo sport.

#### EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2024/25

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
<b>Denominazione</b>	<b>CITTADINI D'ITALIA, CITTADINI D'EUROPA</b>
<b>Compito – prodotto</b>	Il prodotto che rende evidente le competenze è rappresentato da un PPT realizzato anche con foto storiche, immagini, di simboli legate alla Costituzione Italiana e all'Unione Europea.
<b>Competenze</b>	-Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. -Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali fondamentali del diritto che la regolano.

<b>Competenze chiave europee:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza alfabetica funzionale</li> <li>• Competenza multilinguistica</li> <li>• Competenza digitale</li> <li>• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>• Competenza in materia di cittadinanza</li> </ul>	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<p>Comprendere il contesto storico che ha portato alla nascita della Costituzione.</p> <p>Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino.</p> <p>Riconoscere l'importanza e il valore dell'Unione Europea. Comprendere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</p>	<p>Contesto storico in cui nasce la Costituzione italiana. Struttura della Costituzione italiana.</p> <p>Gli organi dello stato e il diritto di voto L'Unione Europea: nascita ed evoluzione Il parlamento europeo</p> <p>Essere Cittadini europei nel 2023</p> <p>Storia dell'integrazione europea L'Union Européenne. Les Institutions de l'UE L'Espace Schengen</p> <p>The main institutions of the UE L'Organizzazione delle Nazioni Unite</p> <p>Organizzazioni governative e non governative</p>
<b>Utenti destinatari</b>	Classe V E
<b>Tempi (periodo e monte ore complessivo)</b>	Secondo quadrimestre ore 15
<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<b>Fase di applicazione (attività)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Presentazione dell'UDA (Lingua e letteratura italiana)</li> <li>2) Laboratorio di lettura e discussione sul contesto storico in cui nacque la Costituzione (Storia)</li> <li>3) Studio guidato e analisi della struttura della Costituzione e degli organi dello stato italiano (Storia/DTA)</li> <li>4) Approfondimento sul diritto di voto nella costituzione e lettura dell'art. 4 (Storia)</li> <li>5) Realizzazione di una scheda di sintesi sulle tappe fondamentali dell'Unione Europea (Storia)</li> <li>6) Focus sugli aspetti economici dell'UE (diritto e tecnica amministrativa)</li> <li>7) Focus sulle funzioni del Parlamento Europeo (lingue straniere/Storia)</li> <li>8) The EU and Brexit</li> <li>9) MES e PNRR (Storia e DTA)</li> <li>10) Realizzazione prodotto finale da realizzare in gruppo in modalità asincrona</li> <li>11) Verifica finale con discussione sul prodotto realizzato</li> </ol>
<b>Metodologia</b>	<p>Lezione frontale e partecipata</p> <p>Ricerca sul web e produzione di materiali</p> <p>Lavoro individuale di ricerca a casa e in classe (anche virtuale) Cooperative learning</p>
<b>Risorse umane</b>	Storia 5, DTA 2, Lingua inglese 3, Lingua francese 3, Lingua e letteratura italiana 2
<b>Valutazione</b>	<p>La valutazione sommativa periodica e finale, la cui rubrica è allegata al PTOF, riguarderà il raggiungimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina secondo quanto indicato nel curriculum di educazione civica</li> <li>- Degli obiettivi meta cognitivi relativi alla maturazione globale della personalità con</li> </ul>

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.

ARGOMENTO	NUCLEI CONCETTUALI	COMPETENZE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE	INSEGNAMENTI COINVOLTI ORE
<b>Agenda 2030: NOI CITTADINI PER UN MONDO SOSTENIBILE</b>	<p>Individuare alcuni comportamenti utili alla salvaguardia dell'ambiente e all' oculato utilizzo delle risorse, e mettere in atto quelli alla propria portata.</p> <p>Rispettare l'ambiente attraverso comportamenti di salvaguardia del patrimonio e utilizzo oculato delle risorse.</p> <p>Partecipare all'attività di gruppo confrontandosi con gli altri, valutando le varie soluzioni proposte, assumendo e portando a termine ruoli e compiti.</p>	<p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere il valore di ogni individuo come risorsa per la collettività ed apprezzare il valore della solidarietà.</li> <li>- Sperimentare pratiche di solidarietà scoprendo il valore sociale ed individuale.</li> <li>- Favorire la maturazione del senso di responsabilità civica sociale e solidale degli studenti attraverso attività di gruppo.</li> <li>- Adattare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la convivenza civile, per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali.</li> <li>- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le povertà nella società attuale.</li> <li>- Economia lineare e circolare: caratteristiche ed effetti su ambiente ed economia.</li> <li>- Decalogo anti-spreco.</li> </ul>	<p>ITALIANO 3 ore</p> <p>STORIA 3 ore</p>

			<p>reciproco riconoscimento di diritti e doveri.</p> <p>- Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema.</p> <p>- Saper individuare i principi ed i valori di una società equa e solidale.</p>		
--	--	--	---	--	--

<b>ARGOMENTO</b>	<b>Nuclei Concettuali</b>	<b>Competenze</b> (Linee guida D.M.183/24)	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Insegnamenti Coinvolti ORE</b>
La France dans l'Europe. L'Union Européenne.	Costituzione	<b>Competenza n.2</b> Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.	- Rintracciare le origini e le ragioni storico- politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.	-Il sistema di Governo della Francia. L'Unione europea e le sue Istituzioni.	<b>Lingua francese</b> <b>Ore 3</b>

<b>ARGOMENTO</b>	<b>Nuclei Concettuali</b>	<b>Competenze</b> ((Linee guida D.M.183/24)	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Insegnamenti Coinvolti ORE</b>
The main institutions of the UE	La Costituzione	- Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.	-Individuare ruolo e funzioni degli organi istituzionali  -Riconoscere le differenze e stabilire relazioni tra le forme di governo nazionale e quelle internazionali.	-Il sistema di Governo del Regno Unito e le sue funzioni	<b>Lingua Inglese</b>  <b>Ore 3</b>

<b>Argomento</b>	<b>Nuclei concettuali</b>	<b>Competenze</b>	<b>Obiettivi di apprendimento</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Insegnamenti coinvolti Ore</b>
I dieci comandamenti dei doveri fondamentali dell'uomo	L'amore per il fratello.	Non solo regole comportamentali ma uno stile di vita.	Vivere il comandamento non come norma restrittiva. Viverlo nella libertà.	I contenuti dei comandamenti come indicatori di vita.	RELIGIONE  ORE 2

<b>ARGOMENTO</b>	<b>Nuclei Concettuali</b>	<b>Competenze</b> ((Linee guida D.M.183/24)	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Insegnamenti Coinvolti ORE</b>
Gli aspetti legali del primo soccorso e le tecniche operative più immediate	La Costituzione	Competenza n°3  Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in	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 soccorso.	<b>Scienze motorie</b>  <b>Ore 2</b>

		famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri. Esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.			
--	--	--	--	--	--

ARGOMENTO	Nuclei concettuali	Competenze (Linee guida D.M.183/24)	Obiettivi di apprendimento	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti ORE
Lo smaltimento dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata al bar ed in sala	<b>Sviluppo economico e sostenibilità</b>	<b>Competenza n 6</b> 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.	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.	Scelta delle materie prime/prodotti/ servizi/ certificazioni stagionalità, eco-sostenibilità	<b>Sala e Vendita</b>  <b>Ore 2</b>

ARGOMENTO	Nuclei Concettuali	Competenze ((Linee guida D.M.183/24)	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti ORE
Fake news e loro diffusione	Cittadinanza Digitale	<b>Competenza n. 10</b> Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo	Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti. Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati,	Uso critico delle tecnologie digitali nella ricerca e nell'utilizzo di informazioni; strategie di ricerca in rete,	<b>Matematica</b>  <b>ore 3</b>

		critico, responsabile e consapevole.	informazioni e contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni.	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.	
--	--	--------------------------------------	--	--	--

ARGOMENTO	Nuclei concettuali	Competenze (Linee guida D.M. 183/24)	Obiettivi di apprendimento	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti  ORE
Comunicare la qualità: il packaging	Sviluppo Economico e sostenibilità	<b>Competenza n°5</b> 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	<b>Scienza e Cultura della Alimentazione</b> ore 4

ARGOMENTO	Nuclei Concettuali	Competenze (Linee guida D.M.183/24)	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	Conoscenze	Insegnamenti coinvolti  ORE
Sviluppo sostenibile	Sviluppo economico e sostenibilità	Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno	Individuare ed attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e della comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia. Identificare misure e	Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i	<b>Laboratorio servizi enogastronomici cucina</b>  Ore 4

		sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.	strategie per modificare il proprio stile di vita per un minore impatto ambientale. Comprendere i principi dell'economia circolare e del significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.	processi gestionali ed operativi.	
--	--	--	--	-----------------------------------	--

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA**

LIVELLO	VOTO	DESCRITTORI LIVELLO RAGGIUNTO
<b>Livello Avanzato</b>	<b>10</b>	<p><b>Conoscenze:</b> 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><b>Abilità:</b> 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><b>Competenze:</b> L'alunno adotta sempre, nelle condotte quotidiane, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. L'alunno si attiene scrupolosamente al Regolamento di istituto, invitando i compagni a condividerlo.</p>
	<b>9</b>	<p><b>Conoscenze:</b> 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><b>Abilità:</b> 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><b>Competenze:</b> 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>
<b>Livello Intermedio</b>	<b>8</b>	<p><b>Conoscenze:</b> L'alunno ha acquisito buone conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p> <p><b>Abilità:</b> 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><b>Competenze:</b> 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>
	<b>7</b>	<p><b>Conoscenze:</b> 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><b>Abilità:</b> 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><b>Competenze:</b> 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>
<b>Livello Base</b>	<b>6</b>	<p><b>Conoscenze:</b> 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><b>Abilità:</b> 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><b>Competenze:</b> 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>
<b>Livello Parziale</b>	<b>5</b>	<p><b>Conoscenze:</b> L'alunno ha acquisito conoscenze minime relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente.</p> <p><b>Abilità:</b> 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><b>Competenze:</b> 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>
<b>Livello base non raggiunto</b>	<b>≤4</b>	<p><b>Conoscenze:</b> 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><b>Abilità:</b> 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><b>Competenze:</b> L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti. L'alunno non si attiene al Regolamento d'Istituto.</p>

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

##### **Enogastronomia - Cucina Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa**

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

#### RELAZIONE FINALE PCTO

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

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

Al fine di incrementare le opportunità di lavoro e la capacità di orientamento gli alunni della classe V E Enogastronomia hanno effettuato sin dal terzo anno percorsi di alternanza scuola lavoro nelle

aziende del settore, partecipato a numerose attività extracurricolari, realizzate sia nel nostro Istituto che in strutture esterne, che hanno permesso l'acquisizione di competenze specifiche e l'arricchimento del curriculum. La finalità è stata quella di permettere agli studenti di integrare le esperienze di apprendimento in ambito scolastico con quelle sperimentabili in un contesto lavorativo, nonché di favorire l'acquisizione di conoscenze e competenze trasversali e specifiche dell'indirizzo di studi, utili al conseguimento del diploma e spendibili nel contesto lavorativo.

Negli anni scolastici 2022/2025 tutti gli allievi che hanno frequentato il percorso di Enogastronomia, hanno svolto le ore di PCTO come previsto nel progetto, non tutti gli alunni sono riusciti a svolgere le ore previste complessivamente, nello specifico nell'Anno Scolastico 2024/2025 quattro allievi (al momento della stesura di questo documento) non hanno ancora svolto il 25% del monte ore previsto, nonostante il sottoscritto abbia più volte sollecitato gli allievi. Le ore complessive di Stage da realizzare nel terzo, quarto e quinto anno sono 210 da ripartire 80 nel terzo e quarto anno e 50 nel quinto anno.

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

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

#### INIZIATIVE COMPLEMENTARI E/O INTEGRATIVE

TIPO DI ESPERIENZA	DESCRIZIONE	SEDE	STUDENTI PARTECIPANTI
<b>Manifestazioni culturali</b>	Visione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa"	Vibo Valentia Cinema Moderno	TUTTI
	Conferenza sulla tutela della salute (comando dei NAS di CZ)	Aula Magna IPSEOA "Gagliardi"	TUTTI
	Teatro in lingua francese	Teatro Garden Cosenza	CINQUE
	"Giornata dei Giusti"	Aula Magna IPSEOA "Gagliardi"	TUTTI
<b>Seminari</b>	INCONTRO ADMO	Aula Magna IPSEOA "Gagliardi"	TUTTI
	Giornata della memoria e dell'impegno "Associazione Libera"	CASA CIRCONDARIALE VIBO VALENTIA	TUTTI
<b>Progetti</b>			

<b>Corsi</b>	CORSO ALTA FORMAZIONE “Fuori e dentro il piatto”	IPSEOA “Gagliardi”	DUE
	CORSO DI PANIFICAZIONE	IPSEOA “Gagliardi”	UNO
<b>Concorso</b>			
<b>Orientamento</b>	Salone dello studente Reggio Calabria	Università Mediterranea RC	CINQUE
	Orienta Calabria Cosenza	Università della Calabria - CS	TRE

#### PROVE INVALSI

Gli studenti della classe VE, in quanto classe campione, hanno svolto le Prove Invalsi secondo il seguente calendario:

Lingua Inglese 12 marzo 2025

Lingua e Letteratura italiana 10 marzo 2025

Matematica 11 marzo 2025

L'alunno assente nei giorni programmati ha usufruito di una sessione suppletiva per il recupero delle prove secondo il seguente calendario:

Lingua e Letteratura Italiana 17 marzo 2025

Matematica 18 marzo 2025

Lingua Inglese 20 marzo 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 VD e VE che seguono lo stesso percorso enogastronomia - cucina e hanno il medesimo quadro orario ("classi parallele") i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio delle classi coinvolte.

- c) **Colloquio orale:** il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d.lgs 62/2017 e ha finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Nel corso del colloquio il candidato dovrà dimostrare:

- ✓ di aver acquisito i contenuti e i metodi propri dei singoli insegnamenti, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- ✓ di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO;
- ✓ di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

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

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

## SIMULAZIONE PRIMA PROVA

### TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

#### PROPOSTA A1

**Giovanni Pascoli**, La via ferrata, (Myrica)

Tra gli argini su cui mucche tranquillamente pascono, bruna si difila  
la via ferrata che lontano brilla;  
e nel cielo di perla dritti, uguali,  
con loro trama delle aeree fila  
digradano in fuggente ordine i pali.  
Qual di gemiti e d'ululi rombando  
cresce e dilegua femminil lamento?  
I fili di metallo a quando a quando

squillano, immensa arpa sonora, al vento.

Myrica è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino Myrica, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla. Interpretazione Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

**1 si difila: si stende lineare.**

**2 i pali: del telegrafo.**

**3 femminil lamento: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.**

## **PROPOSTA A2**

**Giovanni Verga, Nedda. Bozzetto siciliano**

Nella novella Nedda la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe<sup>2</sup>, la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle rocce infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la

miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio<sup>3</sup> a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola<sup>4</sup>, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto<sup>5</sup> che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota<sup>6</sup>.»

**1 stimansi: si stima, si considera.**

**2 messe: il raccolto dei cereali.**

**3 concio: conciato, ridotto.**

**4 casipola: casupola, piccola casa.**

**5 cataletto: il sostegno della bara durante il trasporto.**

**6 Ruota: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.**

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.

2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente. 3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?

4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?

5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano. Interpretazione Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del Ciclo dei vinti. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

## **TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

### **PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre**, La sola colpa di essere nati

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei

«Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciarono a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

### **Produzione**

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### **PROPOSTA B2**

Testo tratto da **Oliver Sacks**, Musicofilia.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività»

– sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in loro non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale.

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine “musicofilia”.
2. Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica “può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui”?
4. A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non “ha alcuna relazione con il mondo reale”?

### **Produzione**

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

## **TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

### **PROPOSTA C1**

Testo tratto da **Luigi Ferrajoli**, Perché una Costituzione della Terra? G.Giappichelli.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse

generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

## PROPOSTA C2

Testo tratto da **Vera Gheno e Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di identità aumentata: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...]

Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...] Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo davvero.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di web reputation.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

### 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
--	-----------	-----------	-----	------	-------	------------------

<b>Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; coesione e coerenza testuale</b>	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	
	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 - 5 - 6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Lessico gravemente inadeguato ed inappropriato	Lessico generico e ripetitivo, con qualche improprietà ed imprecisione	<b>Lessico e registro linguistico generalmente appropriati, con qualche imperfezione</b>	Lessico e registro linguistico appropriati. Registro linguistico adeguato.	Lessico ricco e puntuale registro linguistico appropriato	
	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 - 5 - 6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	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	<b>Sufficiente correttezza e chiarezza formale</b>	Espressione scorrevole e corretta. Punteggiatura utilizzata in modo adeguato	Sintassi e morfologia perfettamente corretta e con elementi di complessità. Punteggiatura utilizzata in modo efficace	
	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 - 5 - 6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenza e riferimenti culturali molto limitati e scorretti	Conoscenza e riferimenti culturali lacunosi/superficiali/incompleti	<b>Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma essenziali</b>	Conoscenze e riferimenti culturali esaurienti e corretti	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, articolati e corretti	
	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 - 5 - 6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	
<b>Formulazione e di giudizi articolati e valutazioni personali</b>	Giudizi e valutazioni personali assenti	Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco significativi	<b>Giudizi valutazioni personali presenti, ma non sempre</b>	Giudizi e valutazioni personali adeguate e significative	Giudizi e valutazioni personali ben evidenti e supportati da	

			<b>significativi. Interpretazione pertinente</b>	Interpretazione pertinente.	argomentazio ni efficaci. interpretazio ne pertinente e articolata	
--	--	--	--	--------------------------------	--	--

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

**Elementi**

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

<b>PUNTEGGIO ...../40</b>	<b>PARZIALE:</b>	<b>PUNTEGGIO TOTALE: ...../100</b>	<b>PUNTEGGIO TOTALE PROVA: ...../20</b>
-------------------------------	------------------	------------------------------------	---

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**

	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 - 5 - 6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	<b>PUNTEGGIO ALUNNO</b>
<b>Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; coesione e coerenza testuale</b>	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	
	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 - 5 - 6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Lessico gravemente inadeguato ed inappropriato	Lessico generico e ripetitivo, con qualche improprietà ed imprecisione	<b>Lessico e registro linguistico generalmente appropriati, con qualche imperfezione</b>	Lessico e registro linguistico appropriati. Registro linguistico adeguato.	Lessico ricco e puntuale registro linguistico appropriato	
	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 - 5 - 6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	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	<b>Sufficiente correttezza e chiarezza formale</b>	Espressione scorrevole e corretta. Punteggiatura utilizzata in modo adeguato	Sintassi e morfologia perfettamente corretta e con elementi di complessità. Punteggiatura utilizzata in modo efficace	
	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 - 5 - 6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenza e riferimenti culturali molto limitati e scorretti	Conoscenza e riferimenti culturali lacunosi/superficiali/incompleti	<b>Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma essenziali</b>	Conoscenze e riferimenti culturali esaurienti e corretti	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, articolati e corretti	
	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 - 5 - 6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	
<b>Formulazione di giudizi articolati e valutazioni</b>	Giudizi e valutazioni personali assenti	Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco	<b>Giudizi valutazioni personali presenti, ma no</b>	Giudizi e valutazioni personali adeguate	Giudizi e valutazioni personali ben evidenti e supportati da	

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

<b>PUNTEGGIO PARZIALE: ...../40</b>	<b>PUNTEGGIO ...../100</b>	<b>TOTALE:</b>	<b>PUNTEGGIO ...../20</b>	<b>TOTALE</b>	<b>PROVA:</b>
-------------------------------------	----------------------------	----------------	---------------------------	---------------	---------------

**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**

	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 - 5 - 6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	<b>PUNTEGGIO ALUNNO</b>
<b>Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; coesione e coerenza testuale</b>	Mancanza di una vera e propria struttura. Testo incoerente, disordinato e ripetitivo	La struttura dell'elaborato non è stata adeguatamente pianificata; Testo non sempre coerente ed ordinato	Sufficiente la pianificazione dell'elaborato; Testo semplice e/o schematico ma complessivamente coerente	Adeguata l'ideazione e la pianificazione; Svolgimento articolato con ordine e coerenza logica	L'elaborato è stato ideato e pianificato in modo puntuale e completo. Svolgimento ed articolazione organica ed efficace	
	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 - 5 - 6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Lessico gravemente inadeguato ed inappropriato	Lessico generico e ripetitivo, con qualche improprietà ed imprecisione	<b>Lessico e registro linguistico generalmente appropriati, con qualche imperfezione</b>	Lessico e registro linguistico appropriati. Registro linguistico adeguato.	Lessico ricco e puntuale registro linguistico appropriato	
	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 - 5 - 6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	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	<b>Sufficiente correttezza e chiarezza formale</b>	Espressione scorrevole e corretta. Punteggiatura utilizzata in modo adeguato	Sintassi e morfologia perfettamente corretta e con elementi di complessità. Punteggiatura utilizzata in modo efficace	
	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 - 5 - 6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenza e riferimenti culturali molto limitati e scorretti	Conoscenza e riferimenti culturali lacunosi/superficiali /incompleti	<b>Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma essenziali</b>	Conoscenze e riferimenti culturali esaurienti e corretti	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, articolati e corretti	
	<b>1 - 2 - 3</b>	<b>4 - 5 - 6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>	<b>11-12</b>	
<b>Formulazione di giudizi</b>	Giudizi e valutazioni	Giudizi e valutazioni	<b>Giudizi valutazioni</b>	Giudizi e valutazioni	Giudizi e valutazioni personali ben	

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

**Elementi da valutare nello specifico (MAX punti 40)**

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

<b>PUNTEGGIO PARZIALE:</b> ...../40	<b>PUNTEGGIO TOTALE: ...../100 PUNTEGGIO TOTALE: ...../20</b>
--	---

**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**

## ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Codice ATECO I56

Competenze: 5, 7, 11

Prova di: Scienza e cultura dell'alimentazione – Laboratorio servizi enogastronomici Cucina –  
Laboratorio servizi enogastronomici Sala e Vendita

**NUCLEO 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.**

## TIPOLOGIA B

**Eccellenze del territorio**

*La varietà e la bellezza del territorio calabrese si rispecchia perfettamente nella sua **tradizione enogastronomica**, un vero e proprio **viaggio millenario** fatto di **antiche ricette** sapientemente custodite e tramandate. Non dobbiamo dimenticarci che la **Calabria** fu centro di **fiorenti civiltà e terra di conquista** e di **immigrazione**, dove nel tempo si sono succeduti greci, latini e normanni, ma anche arabi, francesi e spagnoli, che hanno lasciato una traccia indelebile nella cultura e nell'alimentazione, con profumi e sapori contraddistinti dalla qualità delle materie prime e dalla maestria delle lavorazioni.*

*Di origine contadina, la **cucina calabrese** è **essenziale e semplice**, connotata dall'uso di peperoncino, pepe nero, origano, finocchietto selvatico e menta che conferiscono alle pietanze e alle conserve un sapore deciso e unico, mentre mandorle, noci e nocciole, miele, cannella e chiodi di garofano accompagnano i principali dolci regionali.*

*Con **24 prodotti tipici DOP e 20 IGP, 53 presidi slow food e 11 "strade del vino e dei sapori"** la Calabria ha possibilità di regalare a tutti noi quello che più ricerchiamo. Ognuno di questi prodotti ha la sua storia, i suoi paesaggi, i suoi valori e la sua tradizione, che rappresentano la vera ricchezza, il vero grande racconto di questa terra. Per chi ama la buona tavola, quindi, non dimenticherà il piacere di un'esperienza in Calabria all'insegna della sua **generosa enogastronomia**.*

Fonte: [Calabria Enogastronomia \(worlam.it\)](http://CalabriaEnogastronomia(worlam.it))



Rispondendo ad un bando dell'assessorato al turismo della regione Calabria teso a valorizzare i prodotti di eccellenza del territorio, dopo un approfondito studio delle risorse specifiche e con una attenzione particolare alla pubblicizzazione attraverso una serie di eventi culturali, al candidato viene richiesto quanto segue:

1. Elaborare un piatto con i prodotti tipici calabresi (ingredienti e procedimento);
2. In riferimento al piano HACCP, individuare un pericolo legato alla preparazione, analizzandone la gravità ed un punto critico di controllo (CCP) per ridurne il rischio;
3. Riferire sul concetto di qualità e sicurezza degli alimenti;
4. Riferire sulle caratteristiche nutrizionali;
5. Il candidato concluda riferendo in maniera sintetica le proprie considerazioni sull'importanza di una formazione personale specifica per una buona spendibilità delle competenze acquisite ai fini della promozione del territorio.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso ad Internet.

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

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

<b>INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punti fino a un max di</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO OTTENUTO</b>
<b>COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)</b>	0.5	Il candidato non comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo limitato	
	1-1.5	Il candidato comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo confuso	
	2	Il candidato comprende sufficientemente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo adeguato	
	2.5	Il candidato comprende correttamente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo completo.	
	3	Il candidato comprende correttamente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo ampio e complete.	
<b>PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e adeguata</b>	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	

<b>argomentazione (max 6 punti)</b>	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	
<b>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)</b>	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	
<b>CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)</b>	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			___/20

Commissari

Il Presidente

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



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

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

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggi
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di	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-	

argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti			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
<b>Punteggio totale della prova</b>			

Commissari

Il Presidente

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Ministero dell'Istruzione e del Merito  
IPSEOA "GAGLIARDI" IIS DE FILIPPIS PREST  
Settore Servizi Professionali  
[www.poloprofessionalevibo.edu.it](http://www.poloprofessionalevibo.edu.it)

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

PROGETTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
FASCICOLI DEGLI STUDENTI INTERNI ED ESTERNI
VERBALE ULTIMO SCRUTINIO
GRIGLIA VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO
PROGRAMMI SVOLTI DEGLI INSEGNAMENTI
O.M. n. 67 del 31/03/2025
PTOF (sito web della scuola)
<b><i>Allegati al Documento del 15 maggio</i></b>
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.