

I. I.S. PIZZINI P. IPSEOA LICEO GALILEO G. PAOLA - C.F. 96035630787 C.M. CSIS072008 - A05AB12 - SEGRETERIA

Prot. 0007712/E del 13/05/2025 16:39 V.4.1 - ESAMI DI STATO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE 2024/25

ENOGASTRONOMIA- CUCINA CLASSE 5A

Delibera del Consiglio di Classe del 14 maggio 2025

			Ministero dell'Istruzione e del Merito		
Istituto d'Istruzione Superiore - Paola					
	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "PIZZINI-PISANI" PAOLA		IPSEOA "SAN FRANCESCO" LICEO STATALE "GALILEO GALILEI" PAOLA		
Indirizzo VIALE DELLA LIBERTA', 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982582813 Fax 0982582991		Indirizzo VIA SANTAQUATA, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982610327 Fax 0982621852		Indirizzo VIA G. MANCINI SNC, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982613505 Fax 0982582385	
Email CSIS072008@istruzione.it Pec CSIS072008@pec.istruzione.it			Sito web https://www.iispaola.edu.it/		

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI
(O.M. n. 67 del 31/03/2025)

INDIRIZZO

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

CLASSE V SEZIONE A

PERCORSO

Enogastronomia Cucina

A.S. 2024/25

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE



INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Sommario	1
Composizione del Consiglio di classe	2
Composizione della classe	3
 PROFILO PROFESSIONALE	4
P.E.Cu.P. e profilo del diplomato nell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera	4
Figura: Esperto in Enogastronomia	5
Competenze da acquisire nel quinquennio	6
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	8
Metodologie	
Strumenti	8
 GRIGLIA DI VALUTAZIONE UDA / INSEGNAMENTI	9
 CREDITO SCOLASTICO	10
VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	11
 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	12
 PIANO ANNUALE UDA	13
 ATTIVITA' INTEGRATIVE	16
 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	17
PERCORSI PER L'ORIENTAMENTO	17
 PARTECIPAZIONE PROVE INVALSI	17
 SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME	18
 GRIGLIE DI VALUTAZIONI PER LE PROVE D'ESAME	19
 ALLEGATI	19
Allegato 1 – UDA svolte con riferimento ai contenuti d'insegnamento; UDA Strategiche e UDA di Educazione Civica.	
Allegato 2 – Riepilogo attività PCTO e scheda valutazione alunni e riepilogo attività di orientamento	
Allegato 3 – Simulazioni della prima e seconda prova	
Allegato 4 – Griglie valutazione prove scritte e prova orale	
Allegato 5- Prove Invalsi	
Firme componenti C.d.C.	20

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COORDINATRICE

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	INSEGNAMENTO	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Omissis	Italiano	No	Sì	Sì
Omissis	Storia	No	Sì	Sì
Omissis	Matematica	No	No	Sì
Omissis	Sc.cultura alimenti	Sì	Sì	Sì
Omissis	Lingua Inglese	Sì	Sì	Sì
Omissis	Spagnolo	Sì	Sì	Sì
Omissis	Enogastronomia- Sala	No	Sì	Sì
Omissis	Enogastronomia. Cucina	Sì	Sì	Sì
Omissis	DTA	No	No	Sì
Omissis	Tutor Ed. Civica	No	Sì	Sì
Omissis	Sc.Motorie	No	Sì	Sì
Omissis	Religione	Sì	Sì	Sì
Omissis	Sostegno	No	Sì	Sì

DIRIGENTE SCOLASTICO	DOTT.ssa Sandra Grossi
----------------------	------------------------

Composizione della classe

Numero d'ordine	Cognome e Nome
1	Omissis
2	Omissis
3	Omissis
4	Omissis
5	Omissis
6	Omissis
7	Omissis
8	Omissis
9	Omissis
10	Omissis
11	Omissis
12	Omissis
13	Omissis
14	Omissis
15	Omissis

PROFILO PROFESSIONALE

P.E.Cu.P. e profilo del diplomato nell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera

(D. lgs. 61/2017 - D.M. n.92/2018)

Il P.E.Cu.P. dei percorsi di Istruzione Professionale integra, in modo armonico, competenze scientifiche, linguistiche, storico-sociali, tecniche e professionali, costitutive di figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento.

I percorsi di I.P. sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria di secondo grado ed hanno un'identità culturale, metodologica e organizzativa riconoscibile dagli studenti e dalle loro famiglie, che si esprime attraverso:

- a) il profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione finalizzato:
 - ad una crescita educativa, culturale e professionale;
 - allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
 - all'esercizio della responsabilità personale e sociale.
- b) il profilo culturale, educativo e professionale specifico per i percorsi di I.P., comune ai relativi profili di uscita degli indirizzi di studio, si basa su una dimensione connotata da uno stretto raccordo della scuola con il mondo del lavoro e delle professioni, ispirato ai modelli duali di apprendimento promossi dall'UE per intrecciare istruzione, formazione e lavoro (Vocational Education and Training - VET) e da una personalizzazione dei percorsi resa riconoscibile e comunicabile dal Progetto formativo individuale, idonea a consentire a tutti gli studenti di rafforzare e innalzare le proprie competenze chiave di cittadinanza, a partire da quelle che caratterizzano l'obbligo di istruzione, nel contempo, avere migliori prospettive di occupabilità.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

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.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno dei percorsi individuati dalla scuola. Per corrispondere alle dinamiche evolutive degli assetti economici e produttivi e contribuire ad anticiparne i relativi sviluppi e fabbisogni si fa riferimento alle attività referenziate ai codici

ATECO e alla correlazione ai settori economici nazionali.

I 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

RISTORANTI CON SOMMINISTRAZIONE (56.10.11)

ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE CONNESSE ALLE AZIENDE AGRICOLE (56.10.12)

GELATERIE E PASTICCERIE (56.10.30)

RISTORAZIONI SU TRENI E NAVI (56.10.50)

CATERING PER EVENTI, BANQUETING (56.21.00)

BAR E ALTRI SERVIZI SENZA CUCINA (56.30)

RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE (56.1)

Il profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene, inoltre, correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca del 30/06/2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20/07/2015, n. 166:

- SERVIZI TURISTICI
- PRODUZIONI ALIMENTARI

Figura: Esperto in Enogastronomia

Diploma di Istruzione Professionale (quinquennale) - EQF 4	DIPLOMA QUINQUENNALE DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Declinazione	ENOGASTRONOMIA
Ateco 07 di riferimento	I 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
Ateco 07 secondari di riferimento	C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI
CP2011 principale	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare
CP2011 secondari di completamento	3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate (<i>Tecnico dell'offerta gastronomica</i>) 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

COMPETENZE AREA GENERALE	ASSI CULTURALI
1. 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	• Scientifico-tecnologico • Storico-sociale
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	• Asse dei linguaggi • Scientifico-tecnologico
3. 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	• Scientifico-tecnologico • Storico-sociale
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro	• Asse dei linguaggi • Scientifico-tecnologico • Storico-sociale
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	• Asse dei linguaggi
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	• Asse dei linguaggi • Storico-sociale
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	• Asse dei linguaggi • Scientifico-tecnologico
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	• Matematico • Scientifico-tecnologico
9. 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	• Scientifico-tecnologico • Storico-sociale
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	• Matematico • Scientifico-tecnologico • Storico-sociale
11. 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	• Scientifico-tecnologico • Storico-sociale

12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	• Matematico • Storico-sociale
---	---

Competenze da acquisire nel quinquennio

Le Competenze dell'Area Generale, riferibili ai quattro assi culturali, comuni a tutti i percorsi di Istruzione Professionale da acquisire nel quinquennio, (DM 92/18) sono:

Le Competenze specifiche dell'Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, comuni e tutti i percorsi, da acquisire nel quinquennio sono:

COMPETENZE di INDIRIZZO
1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. Abilità
11. 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.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Metodologie

I percorsi didattici sono organizzati in unità di apprendimento. Le metodologie ritenute più efficaci per l'apprendimento sono di tipo induttivo e laboratoriale. Al fine di migliorare i processi di insegnamento-apprendimento e potenziare negli studenti sia le competenze disciplinari sia le competenze trasversali (imparare ad imparare, competenze digitali...) saranno adottate le seguenti metodologie alle quali dovranno far riferimento sia le UdA che piani di lavoro individuali

Flipped classroom	Attività laboratoriali
Apprendimento cooperativo	Problem Solving
Apprendimento in situazione simulata	Role playing
Esercitazioni a coppie (peer tutoring)	Esercitazioni a gruppi omogenei/disomogenei
Dentro e fuori della classe	Studio guidato
Lavori di produzione singoli o di gruppo	Lezione partecipata

Strumenti

La scelta degli strumenti elencati, da adottare nell'azione didattica

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 G-Suite for education: Classroom; Google meet; Google drive; Google moduli ecc..
Strumentazione didattica per esperienze di laboratorio
Biblioteca
PC con connessione ad Internet, LIM, Videoproiettore
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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE UDA / INSEGNAMENTI

Tenendo conto che la programmazione negli Istituti Professionali, secondo la vigente riforma, si sviluppa attraverso la progettazione di UdA, **per la valutazione si terrà conto delle rubriche valutative associata ad ogni UdA.**

Ogni singolo insegnamento si avvarrà della griglia sottostante per la valutazione delle conoscenze/abilità/competenze coerenti con i nuclei fondanti delle discipline.

VOTO	GIUDIZIO SINTETICO		LIVELLO RAGGIUNTO
10	Eccellente	CONOSCENZE	approfondite, integrate da ricerche e apporti personali
		ABILITA'	esposizione esauriente e critica; piena padronanza dei registri linguistici
		COMPETENZE	critiche e creative con confronti interdisciplinari
9	Ottimo	CONOSCENZE	approfondite e personali, rielaborazione degli argomenti svolti
		ABILITA'	esposizione corretta; comprensione di testi e di documenti orali e scritti; utilizzando le strategie imparate; linguaggio specifico sempre costante e ricchezza lessicale; originalità nell'applicazione di quanto appreso
		COMPETENZE	critiche e valutative, collegamenti interdisciplinari, confronti nell'ambito della disciplina
8	Buono	CONOSCENZE	puntuali e consapevoli di tutti gli argomenti svolti, comprensione sicura
		ABILITA'	esposizione corretta e fluida; applicazione e impostazione precisa e personale; linguaggio specifico appropriato
		COMPETENZE	critiche e di sintesi, collegamenti nell'ambito della disciplina
7	Discreto	CONOSCENZE	di tutti gli argomenti svolti, comprensione sicura
		ABILITA'	esposizione corretta e fluente; applicazione e impostazione puntuale; utilizzo quasi costante del linguaggio specifico
		COMPETENZE	logiche costanti
6	Sufficiente	CONOSCENZE	conoscenza e comprensione della quasi totalità degli argomenti svolti
		ABILITA'	esposizione chiara e sufficientemente fluida; linguaggio corretto anche se non sempre specifico; applicazione e impostazione corrette
		COMPETENZE	di sintesi adeguata
5	Mediocre	CONOSCENZE	conoscenza e comprensione superficiali degli argomenti svolti
		ABILITA'	esposizione incerta con frequenti ripetizioni ed errori nelle strutture; linguaggio inadeguato, non sempre specifico; lievi errori di applicazione e di impostazione
		COMPETENZE	elaborazione personale limitata e non del tutto corretta
4	Insufficiente	CONOSCENZE	conoscenza e comprensione superficiali e incomplete degli argomenti svolti
		ABILITA'	esposizione stentata con improprietà e gravi errori linguistici; uso scarso del lessico specifico; gravi errori di impostazione e difficoltà marcante nell'applicazione di quanto appreso
		COMPETENZE	analitiche elementari
3	Gravemente insufficiente	CONOSCENZE	conoscenza e comprensione mnemoniche, molto frammentarie e assai lacunose
		ABILITA'	esposizione disordinata e confusa; linguaggio molto scorretto
		COMPETENZE	manca di comprensione delle richieste e degli argomenti svolti

VOTO	GIUDIZIO SINTETICO		LIVELLO RAGGIUNTO
2-1	Insufficienza Gravissima	CONOSCENZE	copiatura certa; mancanza assoluta di preparazione; non conoscenza di alcun argomento svolto
		ABILITA'	nulle
		COMPETENZE	nulle

CREDITO SCOLASTICO

L'attribuzione del credito scolastico, ha tenuto conto della valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto da ciascun alunno nell'anno scolastico in corso, con riguardo al profitto (media dei voti). La media dei voti dà diritto all'attribuzione del PUNTEGGIO minimo della BANDA DI OSCILLAZIONE (Tab. A D.lgs 62/2017); il punteggio maggiore verrà attribuito se l'allievo consegue il 50% del punteggio integrativo (max punti 1) e, **con riferimento all'art. 11 dell'O.M. 67 se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.**

Tab. A D.lgs 62/2017

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Criteri punteggio integrativo

- assiduità alla frequenza scolastica (non bisogna superare i 20 giorni di assenza ovvero 100 ore di lezione) - (p.0,25);
- interesse ed impegno nella frequenza che si traducono in una media di voti di profitto almeno pari a 7 (compreso il voto dell'insegnamento di Educazione civica e comprese le attività relative alla Religione o ad attività alternative) e ad 8 per la condotta - (p.0,25);
- partecipazione ad attività promosse dalla scuola (stage, manifestazioni, corsi, concorsi, gare, attività culturali); le attività dovranno essere di largo respiro o costituite da un congruo numero di ore (da 6 a 19 ore p. 0,25 - almeno 20 ore p.0,50). Giudizio PCTO pari a buono.
- Partecipazione ad attività extrascolastiche, professionali e culturali certificate e coerenti con il corso seguito (p 0,25)

L'eventuale attribuzione del punto in più della banda di oscillazione per quanto riguarda il criterio della partecipazione ad attività promosse dalla scuola fa riferimento alle attività registrate nella piattaforma UNICA, sezione e-portfolio.

Il voto di condotta è stato deliberato dal Consiglio di classe sulla base dei seguenti indicatori individuati a livello collegiale:

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

COMPETENZE DI CITTADINANZA	INDICATORI	DESCRITTORI	VOTO
<i>Collaborare e partecipare</i>	1 PARTECIPAZIONE COLLABORAZIONE RELAZIONI INTERPERSONALI	Partecipazione critica e costruttiva alle varie attività di classe e d'Istituto. Dimostrazione di sensibilità e attenzione per i compagni e l'intera comunità scolastica.	10
		Partecipazione con vivo interesse e disponibilità a collaborare con docenti e compagni per il raggiungimento degli obiettivi formativi. Partecipazione costruttiva alle attività curriculari ed extra-scolastiche d'istituto. Rispettoso e propositivo nelle relazioni con gli altri.	9
		Interesse, partecipazione ed impegno costante alle attività del gruppo classe ed alle attività extrascolastiche d'istituto.	8
		Interesse e partecipazione discontinui alle lezioni ed alle attività d'istituto. Non sempre corretto nelle relazioni con gli altri.	7
		Interesse inadeguato e passiva partecipazione alle lezioni ed alle attività d'istituto.	6
		Scarso interesse e mancanza di partecipazione.	5
<i>Agire in modo autonomo e responsabile</i>	2 FREQUENZA	Frequenza e puntualità esemplari (assenze <= al 12% del monte ore previsto) Ritardi/uscite <= 14	10
		Frequenza assidua, quasi sempre puntuale (assenze > 12% e <= 15% del monte ore previsto) Ritardi/uscite <= 18	9
		Frequenza e puntualità regolari (assenze > 15% e <= 18% del monte ore previsto) Ritardi/uscite <= 22	8
		Frequenza caratterizzata da assenze e ritardi non sempre puntualmente ed adeguatamente giustificati (assenze > 18% e <= al 20% del monte ore previsto) Ritardi/uscite <= 24	7
		Frequenza discontinua caratterizzata da numerose assenze e ritardi che condizionano il rendimento scolastico, difficoltà a rispettare la puntualità (assenze > 20% e <= 25% del monte ore previsto) Ritardi/uscite <= 26	6
		Frequenza fortemente discontinua con periodi di assenza ingiustificati e ricaduta diretta sullo scarso rendimento scolastico (assenze > 25% del monte ore previsto) Ritardi/uscite >= 27	5
<i>Agire in modo autonomo e responsabile</i>	3 RISPETTO DELLE REGOLE DELLA CONVIVENZA – REGOLAMENTO DI ISTITUTO E DEL PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITA'	Comportamento eccellente per scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto e del Patto Educativo di Corresponsabilità e dell'ambiente di apprendimento, per senso di responsabilità e correttezza nei riguardi di tutti. Comunicazione sempre appropriata e rispettosa. Assenza di sanzioni disciplinari.	10
		Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto e del Patto Educativo di Corresponsabilità e dell'ambiente di apprendimento. Comunicazione efficace. Assenza di sanzioni disciplinari.	9
		Adeguatezza rispetto del Regolamento d'Istituto e del Patto Educativo di Corresponsabilità e dell'ambiente di apprendimento. Comunicazione corretta. 1 sola nota disciplinare, qualora dimostri di avere pienamente recuperato.	8
		Comportamento sostanzialmente corretto e rispettoso del Regolamento d'Istituto e del Patto Educativo di Corresponsabilità e dell'ambiente di apprendimento. Comunicazione non sempre adeguata. Presenza di almeno 2 sanzioni (ammonizione/nota scritta).	7

COMPETENZE DI CITTADINANZA	INDICATORI	DESCRITTORI	VOTO
		Comportamento non sempre corretto nei confronti dei compagni, dei docenti e del personale ATA e poco rispettoso del Regolamento d'Istituto e del Patto Educativo di Corresponsabilità e dell'ambiente di apprendimento. Comunicazione poco adeguata. Presenza di almeno 3 sanzioni disciplinari (ammonizioni/note scritte oppure 1 nota con sospensione fino a 15 giorni.)	6
		Comportamento scorretto e costantemente manchevole nei confronti dei compagni, dei docenti e del personale ATA, irrispettoso del Regolamento d'Istituto e del Patto Educativo di Corresponsabilità e dell'ambiente di apprendimento. Comunicazione inadeguata. Presenza di almeno 3 sanzioni disciplinari (ammonizioni/note scritte oppure 1 o più note con sospensione oltre i 15 giorni.)	5
Agire in modo autonomo e Responsabile Imparare ad ImparaE	4 IMPEGNO ED AUTOREGOLAZIONE	Si applica nel lavoro e nello studio con costanza e sistematicità rispettando le consegne date, svolgendoli con cura e precisione e autonomi approfondimenti.	10
		Si applica nel lavoro e nello studio con costanza e sistematicità rispettando le consegne date.	9
		Si applica con regolarità nel lavoro e nello studio, rispettando le consegne date.	8
		Si applica nel lavoro e nello studio in modo discontinuo; non sempre rispetta le consegne date.	7
		Si applica nel proprio lavoro e nello studio solo se sollecitato; fatica a rispettare le consegne date.	6

Il voto viene espresso dalla media dei voti con arrotondamento matematico.

* Nota: il numero dei ritardi e delle uscite è da intendersi per l'intero anno scolastico. Durante lo scrutinio del primo quadrimestre, il numero dei ritardi e delle uscite deve essere diviso per due con approssimazione per eccesso.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe VA, percorso Enogastronomia-Cucina, è composta da 15 alunni: 6 femmine e 9 maschi. *Rispetto al totale, solo un alunno risulta essere domiciliato nel comune di Paola, mentre la rimanente parte è pendolare, residente nei diversi paesi limitrofi. Si registra, inoltre, la presenza di un alunno, proveniente da Belsito nel Convitto annesso, mentre un altro studente proveniente da Cleto ne è stato ospite fino al mese di novembre.* Fa parte della classe un allievo con disabilità, che segue una programmazione didattica paritaria, nove ore settimanali, con obiettivi minimi, in linea con le indicazioni del Piano Educativo Individualizzato, ben integrato nel clima inclusivo della classe. Il Consiglio di Classe ritiene opportuno, come supporto all'alunno, la presenza dell'insegnante di Sostegno sia durante le prove scritte, sia in quella orale, in qualità di supporto emotivo, così da scongiurare eventuali attacchi di ansia o simili, in modo da permettere allo studente di potersi esprimere al meglio della sua possibilità. In classe, inoltre, sono presenti due alunni DSA per i quali è stato predisposto e realizzato il PDP che ha come obiettivo di favorire il successo scolastico, dello studente e della studentessa, pur tenendo conto delle difficoltà registrate. La classe ha seguito un percorso didattico non sempre regolare: si sono avvicendati, durante il triennio, due insegnanti di DTA, tre di Matematica, due di Italiano, uno di Scienze Motorie, due Enogastronomia/percorso Sala e Vendita e due docenti di Sostegno. Condizione che ha inciso solo parzialmente sull'apprendimento graduale e sicuro dei contenuti e sulla trattazione omogenea dei contenuti; tuttavia l'impegno di gran parte degli studenti ha consentito di giungere ad una preparazione accettabile. Gli insegnanti che hanno operato nella classe quinta hanno colmato le mancanze più vistose ed hanno organizzato un percorso coerente, mirato a consolidare le competenze dei ragazzi. La frequenza scolastica, per la maggior parte degli alunni è stata regolare, eccetto per un esiguo gruppo di allievi che ha fatto registrare un numero elevato di assenze dovute a motivi di salute o trasporto. Fra questi c'è un alunno con patologia oncologica. Si evidenzia che la quasi totalità dei genitori non è stata molto partecipe e presente alla vita scolastica dei figli. Riguardo le competenze acquisite il panorama si presenta diversificato: a fronte di un ristretto gruppo di allievi interessati e responsabili che raggiungono un apprezzabile livello di preparazione, c'è un altro gruppo in cui permane ancora la tendenza a finalizzare l'attività di studio alla sola valutazione delle prove, piuttosto che ad una comprensione più ampia degli argomenti e dei collegamenti, tale atteggiamento non ha permesso di raggiungere un livello migliore nella propria preparazione. Per un esiguo

numero di studenti il percorso è risultato più faticoso durante tutto il triennio pertanto manifestano ancora una scarsa autonomia metodologica e in alcune discipline delle fragilità, dovute anche a lacune pregresse. Nonostante si tratti di una scolaresca alquanto eterogenea si può comunque asserire che buona parte degli alunni continuamente spronata ha conseguito una preparazione complessivamente accettabile sebbene le capacità elaborative variano molto da soggetto a soggetto. Nei confronti dei docenti gli alunni hanno manifestato un rapporto aperto e spontaneo. Durante l'anno scolastico, al termine del primo quadrimestre, sono stati svolti in itinere interventi di recupero, per colmare le lacune del quadrimestre. Gli studenti hanno partecipato ai percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento nel triennio. Il PCTO ha rappresentato, nella maggior parte dei casi, un arricchimento delle attività curriculari. Ad una analisi generale del profilo la V A appare suddivisa in tre livelli:

- Un esiguo gruppo di alunni impegnati e collaborativi ha raggiunto esiti positivi;
- Un secondo gruppo ha partecipato al lavoro scolastico con apprezzabile interesse, raggiungendo livelli pienamente sufficienti;
- Un terzo gruppo di alunni, che per non aver mostrato motivazioni e assiduità nello studio hanno raggiunto, nelle competenze linguistiche, culturali e professionali, livelli appena sufficienti.

In conclusione, si può affermare che tutti, anche se con risultati diversificati, hanno maturato opportune competenze sia dell'area generale che d'indirizzo raggiungendo gli obiettivi di apprendimento intermedi in termini di competenze, abilità e conoscenze del profilo di indirizzo,

(allegato A, B e C Linee Guida di cui al decreto interministeriale 92, 24 maggio 2018) debitamente riportati nella programmazione di classe e nei piani di lavoro iniziali.

Il Consiglio di Classe ha progettato a inizio anno scolastico due UdA Strategiche. La prima UdA dal titolo "Le pietre di Inciampo" è stata sviluppata nel primo quadrimestre. La seconda UdA, dal titolo "I percorsi di San Francesco: la cucina di strettissimo magro" progettata per la durata dell'intero anno scolastico, gli alunni si sono impegnati nella preparazione di piatti tipici della cucina dello "strettissimo magro", del nostro Santo, San Francesco di Paola.

Per quanto riguarda l'insegnamento trasversale di Educazione Civica (33 ore annue), l'UdA affrontate sono:

Primo quadrimestre:

Titolo: Guida Sicura - svolta per un totale di 16 ore.

Secondo quadrimestre:

Titolo: Cittadini d'Italia, Cittadini d'Europa, Cittadini del Mondo - svolta per un totale di 17 ore

Gli allievi nel corso dell'anno scolastico hanno partecipato ad alcune giornate dedicate a temi specifici:

- ❖ 16/10/2024: Giornata mondiale Alimentazione
- ❖ 17/10/2024: Giornata Internazionale del Patrimonio Immateriale
- ❖ 25/11/2024: Giornata Internazionale per l'eliminazione della Violenza contro le Donne
- ❖ 27/01/2025: Giornata della Memoria
- ❖ 10/02/2025: Giorno del Ricordo
- ❖ 08/03/2025: Giornata Internazionale della Donna
- ❖ 21/03/2025: Giornata Nazionale di Impegno per la Memoria della Vittime di Mafia

Sono state portate a termine anche le UDA degli Assi Culturali, sia dell'Asse dei Linguaggi e dello Storico-sociale, dal titolo "Oggi siamo veramente tutti uguali?", sia quella dell'Asse Scientifico Tecnologico Professionale, dal titolo "La tracciabilità dei Prodotti Enogastronomici". Ultimato anche il Percorso Salute e Benessere "Guadagnare salute con la LILT".

Dal punto di vista dello studente, la finalità principale dell'UdA, proposta dal regolamento 92, è centrata sull'acquisizione di competenze incardinate su un paradigma di apprendimento "autentico e significativo", in grado di diventare via via patrimonio personale dello studente, attraverso un progressivo innalzamento del livello di padronanza delle competenze previste dal PECuP, anche in vista di una loro spendibilità in una pluralità di ambienti di vita e di lavoro. In quest'ottica il Consiglio di classe ha attuato, sin dall'inizio del triennio, un lavoro

metodico e coordinato per favorire l'apprendimento e valorizzare le capacità di ogni singolo studente. In particolare si è puntato molto per favorire in ognuno il conseguimento di competenze trasversali quali:

- Preparare lo studente ad affrontare e superare l'esame di Stato
- Saper scegliere ed organizzare in modo autonomo i materiali necessari allo studio
- Abituare lo studente ad apprendere in modo sicuro e duraturo le conoscenze, sapendo operare adeguati collegamenti logici e pertinenti
- Acquisire una sufficiente padronanza del linguaggio specifico di ogni insegnamento;
- Potenziare le capacità di autocritica e di autovalutazione;

Il curriculum dell'Orientamento per le ore stabilite e nelle modalità progettate è stato adeguatamente sviluppato. La partecipazione al percorso PCTO è stata positiva e tutti hanno completato il numero delle ore previste

PIANO ANNUALE UDA

Il percorso formativo della classe, finalizzato al raggiungimento delle competenze previste dalla normativa vigente in merito alla riforma degli istituti professionali, è stato organizzato per UDA secondo l'articolazione e la periodizzazione sintetizzata nel canovaccio formativo. Il canovaccio costituisce parte integrante della programmazione di classe e i piani di lavoro sono stati progettati e realizzati in coerenza con le indicazioni del canovaccio e con i nuclei fondanti afferenti ai singoli insegnamenti

TEMPI	ASSI CULTURALI				UDA 1 EDUCAZIONE CIVICA
	Linguaggi	Matematico	Storico Sociale	Scientifico Tecnologico Professionale	
Settembre	Periodo didattico di ingresso ● Accoglienza ● Sensibilizzazione e rispetto norme ● Test d'ingresso ● Bilancio personale iniziale per PFI ● Uda di Educazione Civica				UDA N°1 Costituzione “Guida sicura”
Ottobre / Novembre/Dicembre/Gennaio	“Oggi siamo veramente tutti uguali?”		“Oggi siamo veramente tutti uguali?”	La tracciabilità dei Prodotti Enogastronomici	
Ottobre / Novembre/Dicembre/Gennaio				Percorso Salute e Benessere GUADAGNARE SALUTE CON LA ” LILT”	
Ottobre / Novembre/Dicembre/Gennaio	Unità di apprendimento strategica I Le pietre di Inciampo” Compito/prodotto: Mini book gastronomico e presentazione di piatti a base di cedro in occasione della giornata della memoria				
Gennaio	VALUTAZIONE PRIMO QUADRIMESTRE				
Febbraio	Pausa didattica Recupero – potenziamento				UDA N° 2 Costituzione Cittadini d’Italia, Cittadini d’Europa, Cittadini del Mondo-
Febbraio/Marzo/Aprile/Maggio				La tracciabilità dei prodotti Enogastronomici Percorso Salute e Benessere ”GUADAGNARE SALUTE CON LA ” LILT”	

Febbraio/Marzo/Aprile/Maggio/Giugno					
Febbraio/Marzo/Aprile/Maggio /Giugno	Unità di apprendimento strategica II I percorsi di San Francesco: “La cucina di strettissimo magro” Compito/Prodotto: Realizzazione di un menù e allestimento di uno stand nel periodo di visita della reliquia di San Francesco con i prodotti della "cucina dello Strettissimo Magro"				
Giugno	VALUTAZIONE FINALE SECONDO QUADRIMESTRE				

ATTIVITA' INTEGRATIVE

ATTIVITÀ	Destinatari classi V
Area Scientifica	
Educazione ambientale-Lotta allo spreco alimentare-(Giornata mondiale contro lo spreco alimentare-05-02-25 Giornata mondiale delle api per la biodiversità	X
Educazione alla salute –Giornata mondiale contro il cancro-04-02-2025	X
Educazione Alimentare-Giornata mondiale della Dieta Mediterranea: un patrimonio da tutelare-16-11-2024	X
Area Professionale	
Tradizioni alimentari - Valorizzazione del made in Italy con particolare riferimento alle eccellenze e tipicità enogastronomiche e agroalimentari del territorio.	X
Simulazioni aziendali	X
Incontri con esperti del settore	X
Partecipazione a concorsi e gare	X
Area Linguistico - Letteraria Storico-sociale	
Incontro con l'autore	X
Giornata della memoria e del ricordo 27-01-2025-/10-02-2025	X
Giornata della Memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie-21-03-2025	
Giornata Europea delle Lingue-23-04-2025	X
Giornata dell'Europa -09-05-2025	X
Giornata della legalità	X
Alfabetizzazione e potenziamento italiano per alunni stranieri	
Giornata contro la violenza di genere-25-11-2024	X
Attività trasversali	
Sportello di ascolto	X

ATTIVITÀ	Destinatari classi V
Conseguimento certificazioni	X
Attività di orientamento	X
Area Scienze motorie	
Giornata dello sport –torneo di calcio disputato tra gli studenti del Polo- Partita di calcio disputata presso la C.C	X
Trekking urbano	

VISITE GUIDATE.

Le visite guidate individuate dal Cd.C costituiranno parte integrante delle UdA

	Tempi di attuazione	Destinatari alunni classi V
Visite guidate a mostre, musei manifestazioni di interesse scientifico, storico o letterario		
Visite guidate ai Parchi Nazionali Riserve Naturali		
Uscite sul territorio-Santuario “San Francesco di Paola”	I-II Quadrimestre	X
Partecipazione a fiere e manifestazioni	I-II Quadrimestre	X
“Fiera dello studente” R.C	I-Quadrimestre	X
Stage/ viaggi d’Istruzione/visite guidate/ gemellaggi	Travel Game –II quadrimestre	X

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L’ORIENTAMENTO (PCTO)

Si allega scheda riepilogativa attività PCTO

Si allega scheda allievi valutazione PCTO

PERCORSI PER L’ORIENTAMENTO

Si allega scheda e valutazione percorsi dell’orientamento

PARTECIPAZIONE PROVE INVALSI

Tutti gli alunni hanno partecipato alle prove INVALSI

SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

Le prove allegate costituiscono una simulazione della prima e seconda prova scritta sulla base dei dettami dell'OM 67/2025 e, per la seconda prova, dei quadri di riferimento contenuti nel Decreto Ministeriale N.164 del 15 giugno 2022.

Il colloquio è conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui, così come nella simulazione degli stessi, la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente (Art 2 comma 1 DM 10 2024)

A tal fine il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. 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;
- b. 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 o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c. 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.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale preparato dalla commissione/classe, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe tenendo conto di quanto segue:

La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Linee guida.

Esempi di tipologie di materiali:

- Fotografie e immagini (documenti storici, piatti...)
- Ricette e testi del settore enogastronomico
- Casi aziendali
- Slogan pubblicitari
- Brevi testi e/o immagini

GRIGLIE DI VALUTAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

- Le griglie di valutazione riguardanti la prima prova scritta sono predisposte in conformità del quadro di riferimento allegato al D.M. 21 novembre 2019, 1095.
- La griglia di valutazione della seconda prova scritta è predisposta con le modalità contenute nel Decreto Ministeriale N.164 del 15 giugno 2022
- La griglia di valutazione della prova orale è l'Allegato A dell'O.M 67/2025

● ALLEGATI

<u>Allegato 1</u> UDA svolte con riferimento ai contenuti d'insegnamento; UDA Strategiche UDA di Educazione Civica	
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO
	INGLESE/FRANCESE/SPAGNOLO
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
	LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA
	LAB. ENOGASTRONOMIA BAR SALA E VENDITA
	LAB. ARTE BIANCA E PASTICCERIA
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
ASSE STORICO SOCIALE	STORIA
	RC o attività alternative
<u>Allegato 2</u> – Riepilogo attività PCTO Scheda di valutazione alunni Riepilogo attività di Orientamento	
<u>Allegato 3</u> – Simulazioni della Prima e Seconda Prova	
<u>Allegato 4</u> – Griglie valutazione Prove scritte e Prova orale	
<u>Allegato 5</u> – Prove INVALSI	



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore - Paola



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
“PIZZINI-PISANI”
Viale della Libertà - 87027 PAOLA (CS)



Indirizzo VIALE DELLA LIBERTÀ, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982582613 Fax 0982582991



IPSEA “SAN FRANCESCO”
Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)

Indirizzo VIA SANT'AGATA, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982610327 Fax 0982621852



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
LICEO STATALE “GALILEO GALILEI”
con indirizzi Classico - Scientifico - Linguistico e Scienze Applicate
VIA G. MANCINI SNC - 87027 PAOLA (CS)

Indirizzo VIA G. MANCINI SNC, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982613505 Fax 0982582355



Email CSIS072008@istruzione.it Pec CSIS072008@pec.istruzione.it

Sito web <https://www.iispaola.edu.it/>

PROGRAMMAZIONE PER UDA
con riferimento ai contenuti d'insegnamento

a.s. 2024/25

INSEGNAMENTO: RELIGIONE CATTOLICA

ASSE LINGUAGGI E STORICO-SOCIALE

CLASSE V - SEZ. A

DOCENTE:

Firma del docente

UDA Insegnamento: Religione Cattolica TITOLO: Religione ed Etica Tempi: n. ore 18 Periodo: I Quadrimestre	
Competenze specifiche: • <u>Competenza digitale</u>: usare sufficientemente le tecnologie della comunicazione per ricercare dati ed informazioni • <u>Imparare a imparare</u>: porre domande attinenti al percorso, organizzare le informazioni date, saper valutare il proprio percorso di apprendimento • <u>Competenze sociali e civiche</u>: disponibilità alla cooperazione ed allo scambio nei lavori di gruppo. Assumere responsabilmente atteggiamenti, ruoli e comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria • <u>Consapevolezza ed espressione culturale</u>: utilizzare le conoscenze acquisite per riconoscere le diverse identità, le tradizioni culturali e religiose, in un'ottica di dialogo e rispetto reciproco	
Competenze chiave europee: ☐ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☐ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☒ In materia di cittadinanza ☒ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: - Definizione di etica e di morale - Fondamenti dell'etica cristiana - Principali modelli etici - Temi etici rilevanti per la vita personale e sociale, anche in riferimento all'attualità: - Prostituzione e violenza - Giustizia e diseguaglianze sociali ed economia - Pace, guerra, pena di morte - Il mondo del lavoro, diritti e doveri, impegno sociale - La visione cristiana sulla vita - Manipolazioni genetiche, clonazione, fecondazione assistita, aborto, eutanasia, accanimento terapeutico Discussione di tematiche proposte dagli alunni	Abilità: Capacità di appropriarsi del vocabolario etico fondamentale, comprendere il significato dei termini: etica, coscienza, libertà, responsabilità. Operare criticamente delle scelte etiche in riferimento ai valori cristiani: saper motivare le proprie scelte formando un personale modo di pensare e riflettere sulle tematiche proposte attraverso la capacità di dialogo e di confronto.:
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità	
Saper riconoscere l'importanza dei principi etici per la vita personale e sociale.	
Compito/prodotto: Simulazioni, in aula, di situazioni concrete di applicazione degli apprendimenti (conoscenze acquisite e abilità maturate).	

UDA Insegnamento: Religione Cattolica **TITOLO:** Storia umana e storia della salvezza **Tempi: n. ore 18**

Periodo: II Quadrimestre

Competenze specifiche:

Competenza digitale: usare sufficientemente le tecnologie della comunicazione per ricercare dati ed informazioni

Imparare a imparare: porre domande attinenti al percorso, organizzare le informazioni date, saper valutare il proprio percorso di apprendimento

Competenze sociali e civiche: disponibilità alla cooperazione ed allo scambio nei lavori di gruppo. Assumere responsabilmente atteggiamenti, ruoli e comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria

Consapevolezza ed espressione culturale: utilizzare le conoscenze acquisite per riconoscere le diverse identità, le tradizioni culturali e religiose, in un'ottica di dialogo e rispetto reciproco

Competenze chiave europee:

☐ Alfabetica funzionale

☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

☐ Digitale

☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria

☒ In materia di cittadinanza

☒ In materia di consapevolezza ed espressione culturali

☐ Multilinguistica

☐ Imprenditoriale

Conoscenze:

Il problema del significato primario della vita umana. Relazione fra problema del senso e problema morale. Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana. Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo. L'esperienza religiosa e l'etica della vita nel progetto cristiano.

Abilità:

Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero. Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo. Riconoscere i riferimenti religiosi presenti nell'arte e nella cultura. Stabilire relazione e confronti con personaggi e valori propri delle altre tradizioni religiose, etiche e morali. Confrontarsi con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative del passato e del presente anche legate alla storia locale.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Comprendere il destino dell'uomo alla luce del mistero della Resurrezione.

Compito/prodotto:

Simulazioni, in aula, di situazioni concrete di applicazione degli apprendimenti (conoscenze acquisite e abilità maturate).

UDA STRATEGICA N.1**TITOLO: “Le pietre d’inciampo”**

Tempi n. ore 2

Periodo: I Quadrimestre

Competenze dell’asse culturale di riferimento:

- Imparare a imparare: porre domande attinenti al percorso, organizzare le informazioni date, saper valutare il proprio percorso di apprendimento
- Competenze sociali e civiche: disponibilità alla cooperazione ed allo scambio nei lavori di gruppo. Assumere responsabilmente atteggiamenti, ruoli e comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Alfabetica funzionale | ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | ☐ Digitale |
| ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | ☒ In materia di cittadinanza | ☒ In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| ☐ Multilinguistica | ☐ Imprenditoriale | |

Conoscenze:

Cosa sono: Le Pietre d'inciampo sono piccoli blocchi di ottone quadrati, della dimensione di un sanpietrino, incastrati nel selciato.

- **Cosa ricordano:** Ricordano le vittime del nazifascismo, in particolare quelle deportate e uccise.
- **Chi le ha create:** L'artista tedesco Gunter Demnig.
- **Dove sono posizionate:** Davanti alle abitazioni o ai luoghi di lavoro o di studio delle vittime.
- **Cosa riportano:** Nomi, cognomi, date di nascita, date di deportazione e di morte delle vittime.
- **Scopo:** Far inciampare le riflessioni dei passanti e spingerli a ricordare le vittime.

Abilità:

Saper spiegare il significato di “Pietra d'inciampo”, un modo per comunicare la storia della deportazione e delle vittime del nazifascismo.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Saper unire conoscenza, memoria e riflessione, permettendo di ricordare le vittime del nazifascismo in modo concreto e diffuso.

Compito/prodotto:

Simulazioni, in aula, di situazioni concrete di applicazione degli apprendimenti (conoscenze acquisite e abilità maturate).

UDA STRATEGICA N.2**TITOLO: “I percorsi di San Francesco: la cucina di strettissimo magro”**

Tempi n. ore 2

Periodo: II Quadrimestre

Competenze dell’asse culturale di riferimento:

- Imparare a imparare: porre domande attinenti al percorso, organizzare le informazioni date, saper valutare il proprio percorso di apprendimento
- Competenze sociali e civiche: disponibilità alla cooperazione ed allo scambio nei lavori di gruppo. Assumere responsabilmente atteggiamenti, ruoli e comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Alfabetica funzionale | ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | ☐ Digitale |
| ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | ☒ In materia di cittadinanza | ☒ In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| ☐ Multilinguistica | ☐ Imprenditoriale | |

Conoscenze:

Sapere che la cucina di strettissimo magro dell’Ordine dei Minimi di San Francesco di Paola è un tipo di cucina basata sulla regola dell’Ordine, che evita il consumo di carni, uova, burro, formaggi e latticini e che richiede, soprattutto, una dieta quaresimale rigorosa; pertanto è da classificare come cucina vegetariana.

Abilità:

Saper realizzare, con alcuni alimenti presenti presenti nella dieta mediterranea, un piatto che richiami la cucina dello strettissimo magro.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Saper riconoscere che lo strettissimo magro bandisce carne, uova, latte e derivati, ma consente il consumo di vegetali, pesci, molluschi e crostacei.

Compito/prodotto:

Simulazioni, in aula, di situazioni concrete di applicazione degli apprendimenti (conoscenze acquisite e abilità maturate).

UDA Educazione Civica: Guida Sicura Titolo: La guida sicura come espressione di responsabilità etica Tempi: 1 ora Periodo: I Quadrimestre	
Competenze disciplinari: • <u>Competenze sociali e civiche:</u> disponibilità alla cooperazione ed allo scambio nei lavori di gruppo. Assumere responsabilmente atteggiamenti, ruoli e comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria • <u>Consapevolezza ed espressione culturale:</u> utilizzare le conoscenze acquisite per riconoscere le diverse identità, le tradizioni culturali e religiose, in un'ottica di dialogo e rispetto reciproco	
Competenze chiave europee: ☐ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☐ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☒ In materia di cittadinanza ☒ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: - Conoscenza del codice della strada - Pericolo connessi all'uso di droghe o alcol durante la guida - Senso civico e rispetto per la vita	Abilità: Saper adoperare una guida prudente nel rispetto delle regole del codice della strada
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Produzione di un "Manuale Multidisciplinare sulla Guida Sicura"	

UDA Educazione Civica: Cittadini d'Italia, Cittadini d'Europa, Cittadini del Mondo Titolo: Il dialogo interreligioso per una cittadinanza globale pacifica Tempi: 1 ora Periodo: II Quadrimestre	
Competenze disciplinari: • <u>Competenze sociali e civiche:</u> disponibilità alla cooperazione ed allo scambio nei lavori di gruppo. Assumere responsabilmente atteggiamenti, ruoli e comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria • <u>Consapevolezza ed espressione culturale:</u> utilizzare le conoscenze acquisite per riconoscere le diverse identità, le tradizioni culturali e religiose, in un'ottica di dialogo e rispetto reciproco	
Competenze chiave europee: ☐ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☐ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☒ In materia di cittadinanza ☒ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	

Conoscenze: - Diritto di cittadinanza: i modelli adottati nei negli stati europei e nel resto del mondo - Legge italiana e la proposta di legge dello Ius Scholae - Multiculturalismo e integrazione - Diritto d'asilo	Abilità: Sapersi riconoscere come membri di una comunità globale che abbraccia tutte le culture e supera i confini nazionali.
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Saper individuare i requisiti essenziali per l'ottenimento della cittadinanza italiana.	



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore - Paola



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"PIZZINI-PISANI"
Viale della Libertà - 87027 PAOLA (CS)



Indirizzo VIALE DELLA LIBERTÀ, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982582613 Fax 0982582991



IPSEO "SAN FRANCESCO"
Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)

Indirizzo VIA SANT'AGATA, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982610327 Fax 0982621852



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
LICEO STATALE "GALILEO GALILEI"
con indirizzi: Scienze - Scientifiche - Linguistica e Scienze Applicate
di Scienze - 87027 PAOLA (CS)

Indirizzo VIA G. MANCINI SNC, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982613505 Fax 0982582355



Email CSIS072008@istruzione.it Pec CSIS072008@pec.istruzione.it

Sito web <https://www.iispaola.edu.it/>

UDA SVOLTE

con riferimento ai contenuti d'insegnamento a.s. 2024/25

INSEGNAMENTO: ITALIANO

ASSE DEI LINGUAGGI

CLASSE V SEZ.A

DOCENTE:

Firma del docente

UDA1 Insegnamento: Italiano**Titolo: Dal Positivismo europeo al Decadentismo italiano:****Correnti e autori****Periodo: Ottobre'22-Marzo'23****Tempi: 50 ore****Competenze specifiche:****COMPETENZA G02: utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali****Competenza G08: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e****approfondimento Competenze Intermedie QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4:****Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.****Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali****Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata, in situazione di lavoro relative al settore di riferimento adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente****Competenze chiave europee:**☒ Alfabetica funzionale☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare☒ Digitale☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria☐ In materia di cittadinanza☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali☐ Multilinguistica☐ Imprenditoriale**Conoscenze:**

- ❖ Conoscere i caratteri essenziali dell'epoca a livello storico, culturale e sociale (Positivismo e Seconda Rivoluzione Industriale)
- ❖ Conoscere le linee essenziali del movimento letterario trattato (Naturalismo e Verismo)
- ❖ Conoscere gli autori e le opere più rappresentativi del periodo
- ❖ Conoscere i temi essenziali dei testi letterari analizzati, rapportati all'autore e al contesto
- ❖ Verga: Conoscere l'autore, le

Abilità:

- Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore di riferimento
- Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali
- Analizzare e interpretare testi letterari e non letterari

opere principali, le tematiche legate alla sua opera ❖ La scrittura ribelle: Il futurismo ❖ Il decadentismo: caratteri essenziali ❖ Conoscere i temi essenziali dei testi letterari analizzati, rapportati all'autore e al contesto ❖ Pascoli: Conoscere l'autore e le tematiche legate alla sua opera ❖ D'Annunzio: Conoscere l'autore e le tematiche legate alla sua opera ❖ Giovanni Verga: ❖ Il profilo biografico, ❖ I romanzi pre-veristi, ❖ La svolta verista ❖ Poetica e tecnica narrativa di Verga verista La conversione al verismo: ❖ <i>Nedda-trama</i> Vita dei Campi ❖ <i>Rosso Malpelo,</i> I Romanzi del "Ciclo dei vinti": ❖ <i>I Malavoglia-trama-</i> ❖ <i>La famiglia Malavoglia –Cap.I</i> ❖ <i>Il secondo naufragio della Provvidenza Cap.x</i> ❖ <i>Mastro don Gesualdo: trama</i> Le Avanguardie del Primo Novecento ❖ Il Futurismo ❖ F.T. Marinetti e il Manifesto del Futurismo ❖ Agli inizi del secolo: la cucina futurista ❖ FT Marinetti e il Manifesto del Futurismo ❖ Il Decadentismo: Simbolismo e Estetismo La crisi del Positivismo Caratteri generali del Decadentismo Estetismo e Simbolismo ❖ Gabriele D'Annunzio ❖ Profilo biografico ❖ Il pensiero ❖ La poetica (Estetismo; superomismo; panismo); ❖ <i>Il Decadentismo in versi</i>	contestualizzandoli nei diversi periodi culturali • Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi • Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e per destinatari diversi anche in ambito professionale
--	--

Da Alcyone: ❖ <i>La pioggia nel Pineto;</i> ❖ <i>Giovanni Pascoli</i> ❖ <i>Profilo biografico</i> ❖ <i>La visione del mondo</i> ❖ <i>La poetica del fanciullino</i> Myricae: temi e caratteristiche della raccolta ❖ <i>Lavandare</i> ❖ <i>X Agosto</i> ❖ <i>Arano</i>	
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità <u>CONOSCENZE:</u> Tutti i contenuti dell'UDA semplificati <u>ABILITA':</u> Conoscere e comprendere, anche guidato, il significato letterale e i temi principali di testi	
Compito/prodotto: Lo spazio e il tempo nei Malavoglia	

UDA 2 Insegnamento Italiano Titolo: Il romanzo del Novecento: Luigi Pirandello Periodo: Marzo'23-Aprile'23 Tempi: 12 ore
Competenze dell'asse culturale di riferimento: G02-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali G07- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete Competenza Intermedia Livello QnQ3: Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera
Competenze chiave europee: X Alfabetica funzionale X Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare X Digitale

☐Matematica e in scienze, ☐In materia di cittadinanza tecnologie e ingegneria

☐In materia di consapevolezza ed espressione culturali

☐Multilinguistica

☐Imprenditoriale

Conoscenze:

- Conoscere i temi essenziali dei testi letterari analizzati, rapportati all'autore e al contesto
- Conoscere l'autore e le tematiche legate alla sua opera
- Conoscere le caratteristiche e l'evoluzione del genere romanzo nel Novecento
- La psicoanalisi: il mondo visto dalla parte dell'io.

• **Pirandello:**

- Profilo biografico
- Il pensiero
- La poetica: l'Umorismo
- L'opera "Il Fu Mattia Pascal": lettura e comprensione del brano "La nascita di Adriano Meis"
- L'opera "Uno, nessuno e centomila": trama

Abilità:

Confronta abilità inserite nella prima UDA

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

CONOSCENZE:

Tutti i contenuti dell'UDA semplificati

ABILITA':

- **Conoscere e comprendere, anche guidato, il significato letterale e i temi principali di testi spiegati; comprendere almeno il senso letterale dei testi nuovi, sia letterari che non letterari, presentati, anche con l'ausilio di strumenti (dizionari, glossari).**
- **Saper esprimersi oralmente con un linguaggio chiaro e ordinato senza gravi errori.**

Compito/prodotto:

L'ironia di ieri e di oggi: dalla Letteratura alla realtà contemporanea

UDA 3: Insegnamento. Italiano La lirica e la narrativa nel Novecento: Ungaretti - Levi, Periodo: Maggio'23 Tempi: 10 ore	
<u>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</u> G02-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali G07- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in ret	
Competenza Intermedia QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: • Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. • Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali • Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera	
Competenze chiave europee: ☒ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☒ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: • Conoscere i temi essenziali dei testi letterari analizzati, rapportati all'autore e al contesto • Conoscere l'autore e le tematiche legate alla sua opera • Poesia pura; Ermetismo • Il Neorealismo • P. Levi: testimonianza e impegno morale	Abilità: • Confronta le abilità inserite I UDA

➤ G.Ungaretti: • Il profilo biografico • Il pensiero • La poetica Le poesie dal fronte: Allegria: • San Martino del Carso • Veglia • Fratelli ❖ IL Neorealismo e il romanzo come testimonianza: ➤ Primo Levi: • Il profilo biografico • Il pensiero • La poetica Se questo è un uomo: trama Da se questo è un uomo: • Parafrasi • Trama • Questo è l'inferno Cap:2	
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità <u>CONOSCENZE:</u> Tutti i contenuti dell'UDA semplificati <u>ABILITA':</u> • Conoscere e comprendere, anche guidato, il significato letterale e i temi principali di testi spiegati; comprendere almeno il senso letterale dei testi nuovi, sia letterari che non letterari, presentati, anche con l'ausilio di strumenti (dizionari, glossari). • Saper esprimersi oralmente con un linguaggio chiaro e ordinato senza gravi errori.	

UDA4: Insegnamento Italiano

Titolo: Laboratorio di scrittura/Analisi del testo **Periodo:** Primo e Secondo quadrimestre

Tempi 23ore

Competenze dell'asse culturale di riferimento:

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

QUINTO ANNO LIVELLO ONO 4:

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

• Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (parafrasi esplicativa e interpretativa) con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specifico, adeguato ai vari contesti	
Competenze chiave europee: ☒ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☒ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: • Struttura ed elementi tipici di varie tipologie testuali: testo poetico, testo argomentativo, testo espositivo, testi misti.	Abilità: • Analizzare e comprendere i vari tipi di testo • Cogliere gli aspetti più importanti di un testo scritto • Scrivere un testo scritto corretto e dal punto di vista ortografico, morfosintattico e lessicale • Costruire in maniera autonoma, anche con risorse informatiche, un percorso argomentativo con varie tipologie testuali. • Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e per destinatari diversi anche in ambito professionale
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Elaborare un testo scritto chiaro e corretto sul piano morfosintattico e ortografico, evidenziandone gli aspetti principali, adeguati allo scopo e al destinatario	
Compito/prodotto: Prove scritte di varie tipologie	

UDA STRATEGICA (Interdisciplinare) “Le pietre di inciampo” Periodo: 1° Quadrimestre ‘2023- ‘2024 Tempi n.7 ore
Competenze dell’asse culturale di riferimento: Confronta le competenze e i Liv. QnQ4 inseriti nella stessa UDA strategica riportata nella Programmazione di Italiano – cl. 5A

Competenze di cittadinanza:**Competenze chiave europee:**

X Alfabetica funzionale

X Personale, sociale e capacità
di Imparare ad imparare

X Digitale

☐ Matematica e in scienze,
tecnologie e ingegneria☐ In materia di cittadinanza☐ In materia di consapevolezza
ed espressione culturali☐ Multilinguistica☐ Imprenditoriale**Conoscenze:**

- Tecniche di composizioni orali e scritte
- Ricerche sulle tradizioni ebraiche
- La cucina Kosher
- Significato letterale, storico-sociale delle
“pietre d’inciampo”

Abilità:

- Saper reperire e selezionare informazioni
- Saper esporre con linguaggio settoriale e
professionale in pubblico
- Saper collaborare e partecipare ad un progetto ed
a attività di gruppo
- Utilizzare le tecnologie digitali per la
presentazione di un progetto o di un prodotto.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità :

Saper esprimersi oralmente con un linguaggio chiaro e ordinato senza gravi errori.

Compito/prodotto:COMPITO/PRODOTTO: Mini book gastronomico e presentazione di piatti a base di cedro in occasione
della giornata della memoria Glossario tecnico

UDA STRATEGICA(Interdisciplinare)**La cucina di Strettissimo Magro” – I percorsi di San Francesco di Paola Periodo: 2° Quadrimestre ‘2023- ‘2024****Tempi n.3 ore****Competenze di cittadinanza:****Competenze chiave europee:**

X Alfabetica funzionale

X Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

☐ Matematica e scienze, ☐ In materia di cittadinanza tecnologie e ingegneria

In materia di consapevolezza ed espressione culturali

Multilinguistica

Imprenditoriale

Conoscenze:

- Tecniche di composizioni orali e scritte
 - ☐ Contestualizzazione della vita del Santo e ricostruzione degli aspetti socio-economici e ☐ culturali dell'alimentazione di “strettissimo magro”-regola dell'ordine dei minimi

Abilità:

- Saper reperire e selezionare informazioni
- Saper esporre con linguaggio settoriale e professionale in pubblico
- Saper collaborare e partecipare ad un progetto ed a attività di gruppo

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità :

Saper esprimersi oralmente con un linguaggio chiaro e ordinato senza gravi errori.

Compito/prodotto:

- Un progetto che prepari le future figure professionali del settore ristorativo sotto il profilo tecnico pratico sulla cucina dello strettissimo magro.
- Un allestimento di uno stand nel periodo di visita della reliquia di san Francesco con i menu inseriti nel libro “ La cucina dello strettissimo magro”

UDA Asse dei linguaggi: Storico-Sociale**TITOLO: Oggi siamo veramente tutti uguali?****Periodo: Intero anno****Tempi: 5 ore****Competenze dell'asse culturale di riferimento:****G02 UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA**

ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI: SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI

COMPETENZA G03: RICONOSCERE GLI ASPETTI GEOGRAFICI, ECOLOGICI, TERRITORIALI, DELL'AMBIENTE NATURALE ED ANTROPICO, LE CONNESSIONI CON LE STRUTTURE DEMOGRAFICHE, ECONOMICHE, SOCIALI, CULTURALI E LE TRASFORMAZIONI INTERVENUTE NEL CORSO DEL TEMPO

COMPETENZA INTERMEDIA QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4:

UTILIZZARE DIFFERENTI TECNICHE COMPOSITIVE PER SCRIVERE TESTI CON FINALITÀ E SCOPI PROFESSIONALI DIVERSI UTILIZZANDO ANCHE RISORSE MULTIMEDIALI.

UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO E LE STRUTTURE DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI (SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI).

VALUTARE SOLUZIONI ECOSOSTENIBILI NELLE ATTIVITÀ PROFESSIONALI DI

SETTORE, DOPO AVER ANALIZZATO GLI ASPETTI GEOGRAFICI, ECOLOGICI, TERRITORIALI DELL'AMBIENTE NATURALE ED ANTROPICO, LE CONNESSIONI CON LE STRUTTURE DEMOGRAFICHE, ECONOMICHE, SOCIALI, CULTURALI E LE TRASFORMAZIONI INTERVENUTE NEL CORSO DEL TEMPO.

Competenze di cittadinanza:

Competenze chiave europee:

☒ Alfabetica funzionale

☒ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare

☒ Digitale

☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria

☐ In materia di cittadinanza

☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali

☐ Multilinguistica

☐ Imprenditoriale

Conoscenze: • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere • Aspetti socio-linguistici • Storia settoriale: evoluzione storica del territorio con particolare attenzione all'alimentazione, ospitalità e accoglienza del XIX secolo ad oggi • Tecniche compositive per la produzione di testi professionali: menu, brochure, depliant	Abilità: • Gestire una relazione, rapporto una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali • Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali su argomenti noti di interessi generali, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazione.
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità : Saper esprimersi oralmente con un linguaggio chiaro e ordinato senza gravi errori.	
Compito/prodotto: L'importanza della diversità: visione del film di G. Amelio "Il signore delle formiche". Debate e riflessioni.	

UDA EDUCAZIONE CIVICAN°1**Titolo: “Guida sicura”****Periodo:** Primo quadrimestre**Tempi:** 2 ore**Competenze Disciplinari**

- Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

Competenze di cittadinanza:

X Alfabetica funzionale

X Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare

X Digitale

Matematica e in scienze,
tecnologie e ingegneria

X In materia di cittadinanza

In materia di consapevolezza
ed espressione culturali**Conoscenze:**

- “La sicurezza nella strada”
- “Le regole della sicurezza”
- “Pericoli per chi guida”
- “Guida e assunzione di sostanze pericolose”
- **Lettura e analisi di testi di vario tipo**

Abilità

- Analizzare e interpretare testi letterari e non letterari contestualizzandoli nella realtà quotidiana
- Gestire situazioni critiche e adottare comportamenti responsabili.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità:

- Conoscere i contenuti in maniera semplice e semplificata
- Comprendere, anche guidato, il significato letterale e i temi principali dei testi spiegati

• Comprendere almeno il senso letterale dei testi nuovi, sia letterali che non letterali, presentati, anche con l'ausilio di strumenti (dizionari, glossari) • Saper esprimersi oralmente con un linguaggio chiaro e ordinato senza gravi errori	
---	--

UDA EDUCAZIONE CIVICAN°2 TITOLO: CITTADINI D'ITALIA, CITTADINI D'EUROPA, CITTADINI DEL MONDO Periodo: Secondo quadrimestre Tempi: 2 ore	
Competenze disciplinari: • 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	
Competenze di cittadinanza: X Alfabetica funzionale X Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare X Digitale Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria X In materia di cittadinanza In materia di consapevolezza ed espressione culturali	
Conoscenze: L'evoluzione del concetto di Cittadini del mondo: • <u>Lettura dei brani</u> • “Stranieri come Noi” • No al razzismo-Sì a una convivenza interculturale”- Per sembrare bianco-	Abilità: • Analizzare e interpretare testi letterari e non letterari contestualizzandoli nella realtà quotidiana

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità:

- Conoscere i contenuti in maniera semplice e semplificata
- Comprendere, anche guidato, il significato letterale e i temi principali dei testi spiegati
- Comprendere almeno il senso letterale dei testi nuovi, sia letterali che non letterali, presentati, anche con l'ausilio di strumenti (dizionari, glossari)
- Saper esprimersi oralmente con un linguaggio chiaro e ordinato senza gravi errori

- Gestire situazioni critiche e adottare comportamenti responsabili



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore - Paola



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"PIZZINI-PISANI"
Viale della Libertà - 87027 PAOLA (CS)



IPSEOA "SAN FRANCESCO"
Istituto Professionale Statale per i Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
"LICEO STATALE "GALILEO GALILEI"
Via G. Mancini SNC - 87027 PAOLA (CS)



Indirizzo VIALE DELLA LIBERTÀ, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982582613 Fax 0982582991

Indirizzo VIA SANT'AGATA, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982610327 Fax 0982621852

Indirizzo VIA G. MANCINI SNC, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982613505 Fax 0982582355

Email CSIS072008@istruzione.it Pec CSIS072008@pec.istruzione.it

Sito web <https://www.iispaola.edu.it/>

UDA SVOLTE
con riferimento ai contenuti d'insegnamento a.s. 2024/25

INSEGNAMENTO: STORIA

ASSE DEI LINGUAGGI

CLASSE V SEZ. A

DOCENTE:

Firma del docente

UDA1- Insegnamento Storia:

L'Europa e il mondo tra il secondo Ottocento e il primo Novecento.

Età Giolittiana

Periodo: Ottobre'23- Novembre'23

Tempi: 10 ore

Competenze dell'asse culturale di riferimento:

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

Competenza Intermedia Livello QnQ:

QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenze chiave europee:

☒ Alfabetica funzionale

☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

☒ Digitale

☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria

☐ In materia di cittadinanza

☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali

☐ Multilinguistica

☐ Imprenditoriale

Conoscenze:

- L'Italia unita
- L'Italia post-unitaria: la questione meridionale e il brigantaggio
- Il completamento dell'unità territoriale
- I problemi sociali dell'Italia post-unitaria
- Seconda Rivoluzione industriale
- La Bella Epoca
- La società di massa: partiti e sindacati
- La nascita del tempo libero
- I movimenti femministi
- Il problema del suffragio e i diritti delle donne
- Caratteri generali dell'Età giolittiana: la politica nazionale e la crescita economica del nord
- La politica coloniale di Giolitti e la Campagna Libica

Abilità:

- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo storico di riferimento e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.
- Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

CONOSCENZE:

Tutti i contenuti dell'UDA semplificati

ABILITA':

Ascoltare, talora intervenire nel dialogo e nella discussione.

Prendere appunti, formulare e rispondere a domande scritte e orali.

Compito/prodotto:

Il brigantaggio nel meridione dopo l'Unità d'Italia: il ruolo delle donne

UDA2- Insegnamento Storia: L'età della Grande Guerra e il primo dopo guerra Periodo: Dicembre '23- Gennaio'24 Tempi: 10 ore	
Competenze dell'asse culturale di riferimento: G03- Riconoscere gli aspetti geografici ecologici territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo Competenza Intermedia Livello QnQ: QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	
Competenze chiave europee: ☒ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☒ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: • Cause, scoppio, sviluppo della Prima guerra mondiale • L'Italia in guerra: Dalla guerra di movimento alla guerra di posizione, le trincee • Svolta del 1917 e fine del conflitto • Parigi e i Trattati di pace • La crisi del dopoguerra in Europa • Il primo dopo guerra in Italia • Il totalitarismo in Italia: Il fascismo • La marcia su Roma • Mussolini fascizza lo Stato • Mussolini e il delitto Matteotti • La politica economica fascista • Mussolini stringe i rapporti con la Chiesa : i Patti Lateranensi • Il XX secolo: nuovi consumi alimentari • L'Europa dopo la Prima guerra mondiale.	Abilità: • Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo storico di riferimento e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. • Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità <u>CONOSCENZE:</u> Tutti i contenuti dell'UDA semplificati <u>ABILITA':</u> Ascoltare, talora intervenire nel dialogo e nella discussione. Prendere appunti, formulare e rispondere a domande scritte e orali.
Compito/prodotto: La storia del Milite Ignoto

UDA3- Insegnamento Storia Regimi totalitari a confronto Periodo: Febbraio'24-Marzo'24 Tempi: 10 ore	
Competenze dell'asse culturale di riferimento: G03- Riconoscere gli aspetti geografici ecologici territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo Competenza Intermedia Livello QnQ: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	
Competenze chiave europee: ☒ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☒ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: • Politica estera e leggi razziali • Il nazismo in Germania • La persecuzione degli ebrei • La politica estera di Hitler • La cucina Koscer • Il comunismo in Unione Sovietica	Abilità: • Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo storico di riferimento e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. • Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità <u>CONOSCENZE:</u> Tutti i contenuti dell'UDA semplificati <u>ABILITA':</u> Ascoltare, talora intervenire nel dialogo e nella discussione. Prendere appunti, formulare e rispondere a domande scritte e orali.	
Compito/prodotto: 1922-2022: la marcia su Roma	

UDA4- Insegnamento Storia La seconda guerra mondiale e il secondo dopoguerra Periodo: Aprile'24- Maggio'24 Tempi: 12 ore	
Competenze dell'asse culturale di riferimento: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Competenza Intermedia Livello QnQ: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	
Competenze chiave europee: ☒ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☒ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: • Cause scoppio e sviluppo della Seconda guerra mondiale • La ricostruzione in Italia • La Resistenza • L'Olocausto e le foibe • Il referendum Repubblica o Monarchia	Abilità: • Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo storico di riferimento e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. • Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
Obiettivi minimi in termini di conoscenze <u>CONOSCENZE:</u> Tutti i contenuti dell'UDA semplificati <u>ABILITA':</u> Ascoltare, talora intervenire nel dialogo e nella discussione. Prendere appunti, formulare e rispondere a domande scritte e orali.	
Compito/prodotto: L'Italia repubblicana: il ruolo della donna.	

UDA STRATEGICA (Interdisciplinare) “Le pietre di inciampo” Periodo: 1° Quadrimestre '2023- '2024 Tempi n.7 ore
Competenze dell'asse culturale di riferimento: Confronta le competenze e i Liv. QnQ4 inseriti nella stessa UDA strategica riportata nella Programmazione di Italiano – cl. 5A

Competenze di cittadinanza: Competenze chiave europee: X Alfabetica funzionale X Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare X Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale		
Conoscenze: - Tecniche di composizioni orali e scritte - Ricerche sulle tradizioni ebraiche - La cucina Kosher - Significato letterale, storico-sociale delle “pietre d’inciampo”	Abilità: - Saper reperire e selezionare informazioni - Saper esporre con linguaggio settoriale e professionale in pubblico - Saper collaborare e partecipare ad un progetto ed a attività di gruppo - Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto.	
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità : Saper esprimersi oralmente con un linguaggio chiaro e ordinato senza gravi errori.		
Compito/prodotto: COMPITO/PRODOTTO: Mini book gastronomico e presentazione di piatti a base di cedro in occasione della giornata della memoria Glossario tecnico		

UDA STRATEGICA(Interdisciplinare) La cucina di Strettissimo Magro” – I percorsi di San Francesco di Paola Periodo: 2° Quadrimestre ‘2023- ‘2024 Tempi n.3 ore		
Competenze dell’asse culturale di riferimento: G02-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: QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.		
Competenze di cittadinanza: Competenze chiave europee: X Alfabetica funzionale X Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare X Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale		

Conoscenze: • Tecniche di composizioni orali e scritte • Contestualizzazione della vita del Santo e ricostruzione degli aspetti socio-economici e culturali dell'alimentazione di "strettissimo magro"-regola dell'ordine dei minimi	Abilità: • Saper reperire e selezionare informazioni • Saper esporre con linguaggio settoriale e professionale in pubblico • Saper collaborare e partecipare ad un progetto ed a attività di gruppo
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità: Saper esprimersi oralmente con un linguaggio chiaro e ordinato senza gravi errori.	
Compito/prodotto: • Un progetto che prepari le future figure professionali del settore ristorativo sotto il profilo tecnico pratico sulla cucina dello strettissimo magro. • Un allestimento di uno stand nel periodo di visita della reliquia di san Francesco con i menu inseriti nel libro "La cucina dello strettissimo magro"	

UDA Asse dei linguaggi: Storico-Sociale TITOLO: Oggi siamo veramente tutti uguali? Periodo: Intero anno Tempi: 5 ore
Competenze dell'asse culturale di riferimento: G02 UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI: SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI COMPETENZA G03: RICONOSCERE GLI ASPETTI GEOGRAFICI, ECOLOGICI, TERRITORIALI, DELL'AMBIENTE NATURALE ED ANTROPICO, LE CONNESSIONI CON LE STRUTTURE DEMOGRAFICHE, ECONOMICHE, SOCIALI, CULTURALI E LE TRASFORMAZIONI INTERVENUTE NEL CORSO DEL TEMPO COMPETENZA INTERMEDIA QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4: UTILIZZARE DIFFERENTI TECNICHE COMPOSITIVE PER SCRIVERE TESTI CON FINALITÀ E SCOPI PROFESSIONALI DIVERSI UTILIZZANDO ANCHE RISORSE MULTIMEDIALI. UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO E LE STRUTTURE DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI (SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI). VALUTARE SOLUZIONI ECOSOSTENIBILI NELLE ATTIVITÀ PROFESSIONALI DI SETTORE, DOPO AVER ANALIZZATO GLI ASPETTI GEOGRAFICI, ECOLOGICI, TERRITORIALI DELL'AMBIENTE NATURALE ED ANTROPICO, LE CONNESSIONI CON LE STRUTTURE DEMOGRAFICHE, ECONOMICHE, SOCIALI, CULTURALI E LE TRASFORMAZIONI INTERVENUTE NEL CORSO DEL TEMPO.

Competenze di cittadinanza: Competenze chiave europee: ☒ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☒ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere • Aspetti socio-linguistici • Storia settoriale: evoluzione storica del territorio con particolare attenzione all'alimentazione, ospitalità e accoglienza del XIX secolo ad oggi • Tecniche compositive per la produzione di testi professionali: menu, brochure, depliant	Abilità: • Gestire una relazione, rapporto una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali • Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali su argomenti noti di interessi generali, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazione.
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità : Saper esprimersi oralmente con un linguaggio chiaro e ordinato senza gravi errori.	
Compito/prodotto: L'importanza della diversità: visione del film di G. Amelio "Il signore delle formiche". Debate e riflessioni.	

UDA EDUCAZIONE CIVICA N°1 Ti to lo: “<u>Guida sicura</u>” Periodo: Primo quadrimestre Tempi: 2 ore
Competenze Disciplinari • Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

Competenze di cittadinanza: X Alfabetica funzionale X Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare X Digitale Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria X In materia di cittadinanza In materia di consapevolezza ed espressione culturali ed espressione culturali	
Conoscenze: - Guida sicura- Il codice della strada-La guida e i reati - La storia della sicurezza stradale e della legislazione sulla guida <u>Lettura documenti storiografici</u>	Abilità - Analizzare e interpretare testi letterari e non letterari contestualizzandoli nella realtà quotidiana - Gestire situazioni critiche e adottare comportamenti responsabili
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità: - Conoscere i contenuti in maniera semplice e semplificata - Comprendere, anche guidato, il significato letterale e i temi principali dei testi spiegati - Comprendere almeno il senso letterale dei testi nuovi, sia letterali che non letterali, presentati, anche con l'ausilio di strumenti (dizionari, glossari) - Saper esprimersi oralmente con un linguaggio chiaro e ordinato senza gravi errori	

UDA EDUCAZIONE CIVICA N°2 Titolo: <u>CITTADINI D'ITALIA, CITTADINI D'EUROPA, CITTADINI DEL MONDO</u> Periodo: Secondo quadrimestre Tempi: 2 ore
Competenze disciplinari: 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
Competenze di cittadinanza: X Alfabetica funzionale X Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare X Digitale

Matematica e in scienze,
tecnologie e ingegneria

X In materia di cittadinanza

In materia di consapevolezza
ed espressione culturali

Conoscenze:

- La Cittadinanza europea
- La Brexit: L'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea
- **Lettura e analisi documenti storiografici**

Abilità:

- Analizzare e interpretare testi letterari e non letterari contestualizzandoli nella realtà quotidiana
- Gestire situazioni critiche e adottare comportamenti responsabili

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità:

- Conoscere i contenuti in maniera semplice e semplificata
- Comprendere, anche guidato, il significato letterale e i temi principali dei testi spiegati
- Comprendere almeno il senso letterale dei testi nuovi, sia letterali che non letterali, presentati, anche con l'ausilio di strumenti(dizionari, glossari)
- Saper esprimersi oralmente con un linguaggio chiaro e ordinato senza gravi errori



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore - Paola



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"PIZZINI-PISANI"**

Viale della Libertà - 87027 PAOLA (CS)

Indirizzo VIALE DELLA LIBERTÀ, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982582613 Fax 0982582991



IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Via S. Agita - 87027 PAOLA (CS)

Indirizzo VIA SANT'AGATA, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982610327 Fax 0982621852



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
LICEO STATALE "GALILEO GALILEI"**

con indirizzi Classico - Scientifico - Linguistico e Scienze Applicate
Via S. Francesco - 87027 PAOLA (CS)

Indirizzo VIA G. MANCINI SNC, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982613505 Fax 0982582355



Email CSIS072008@istruzione.it Pec CSIS072008@pec.istruzione.it

Sito web <https://www.iispaola.edu.it/>

UDA SVOLTE

con riferimento ai contenuti d'insegnamento

a.s. 2024/25

INSEGNAMENTO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

CLASSE: V SEZ. A

DOCENTE:

Firma del docente

UDA N°1 “SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI”**Tempi: n. 25 ore****Periodo: Settembre/Ottobre/ Novembre****COMPETENZA IN USCITA**

G 02: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei varicontesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

COMPETENZE INTERMEDIA LIVELLO QNQ 4

G02 Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. G02 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)

Competenze in uscita IND 03: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

COMPETENZE INTERMEDIA LIVELLO QNQ 4

IND 03 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

☐ Alfabetica funzionale	☒ In materia di cittadinanza
☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	☒ Multilinguistica
☒ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare	☒ Imprenditoriale
☒ Digitale	☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali

CONOSCENZE

- Contaminazioni fisiche; chimiche e biologiche
Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni alimentari
- Le infestazioni da metazoi
- Igiene degli ambienti di lavoro e del personale
- Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente
- Punti fondamentali del sistema HACCP

ABILITÀ

- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia
- Individuare i pericoli e gestire il rischio di infezioni/intossicazioni e tossinfezioni alimentari.
- Riconoscere ed analizzare comportamenti scorretti nella manipolazione degli alimenti
- Essere in grado di leggere e comprendere e compilare una check-list del sistema HACCP

OBIETTIVI MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE E ABILITÀ:

- Conoscere le principali caratteristiche dei microrganismi e sapere come ridurre i rischi di contaminazione alimentare.
- Conoscere le principali regole di igiene e le nozioni fondamentali dell'HACCP

COMPITO/PRODOTTO

- Ricerca sui più recenti fatti di cronaca inerenti le tossinfezioni alimentari
- Compilazione di schede inerenti il protocollo HACCP

UDA N°2 “NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI”**Tempi: n. 15 ore****Periodo: Novembre / Dicembre****COMPETENZA IN USCITA**

G 02: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

COMPETENZE INTERMEDIA LIVELLO QNQ 4

G02 Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.

G02 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)

COMPETENZA IN USCITA IND01:

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

COMPETENZA INTERMEDIA LIVELLO QNQ 4

IND01 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

☐ Alfabetica funzionale	X In materia di cittadinanza
☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	Multilinguistica
☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	X Imprenditoriale
☒ Digitale	X In materia di consapevolezza ed espressione culturali

CONOSCENZE

- Evoluzione dei consumi alimentari
- Sicurezza alimentare e filiera produttiva
- Filiera corta e sostenibilità
- I nuovi prodotti alimentari
- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio
- Etichetta alimentare.
- Additivi alimentari.
- Qualità alimentare e qualità totale

ABILITÀ

- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Interpretare il significato della filiera e le innovazioni ad essa correlate
- Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.
- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
- Saper promuovere il “Made in Italy” e le tipicità enogastronomiche del territorio.
- Saper leggere un'etichetta di nuovi prodotti alimentari e riconoscere il ruolo degli additivi.
- Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare

OBIETTIVI MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE E ABILITÀ:

- Conoscere le principali caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari.

COMPITO/PRODOTTO

- Promozione del Made in Italy attraverso un prodotto identificativo del nostro territorio e un canale a scelta

UDA N° 4 “ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE”**Tempi: n. ore 20****Periodo: Febbraio/Marzo****COMPETENZA IN USCITA**

G 02: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

COMPETENZE INTERMEDIA LIVELLO QNQ 4

G02 Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.

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

COMPETENZE IN USCITA

IND 04: 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 equilibrata

COMPETENZE INTERMEDIA LIVELLO QNQ 4

IND 04: 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 ed equilibrate

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

Alfabetica funzionale

Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria

X Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

X Digitale

X In materia di Cittadinanza

X Multilinguistica

X Imprenditoriale

In materia di consapevolezza ed espressione culturali

CONOSCENZE

- Alimentazione in gravidanza e allattamento
- Alimentazione nell'adolescenza
- Alimentazione dell'età adulta
- Alimentazione nella terza età
- Alimentazione nello sport
- Fast food e slow food
- Tipologie dietetiche

ABILITÀ

- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche
- Elaborare una dieta adatta per una determinata attività sportiva
- Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche

OBIETTIVI MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE E ABILITÀ:

- Conoscenza delle caratteristiche salienti delle diverse tipologie dietetiche

COMPITO/PRODOTTO

- Commenti nutrizionali dei menù tipici del fast-food

UDA N° 5 “DIETE IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE”**Tempi: N° 20 ore****Periodo: Aprile/Maggio****COMPETENZA IN USCITA**

G 02: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

COMPETENZE INTERMEDIA LIVELLO QNQ 4

G02: Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.

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

COMPETENZE IN USCITA

IND 04: predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrate.

COMPETENZE INTERMEDIA LIVELLO QNQ 4

IND 04: 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 ed equilibrate

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

Alfabetica funzionale
Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria
X Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare
X Digitale

X In materia di Cittadinanza
X Multilinguistica
X Imprenditoriale
In materia di consapevolezza ed espressione culturali

Conoscenze

- Obesità
- Aterosclerosi
- Ipertensione
- Diabete
- Gotta
- Alimentazione e cancro
- DCA
- Malattie dell'apparato digerente
- Allergie ed intolleranze

Abilità:

- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari con determinate patologie
- Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione con le malattie tumorali
- Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari
- Elencare gli allergeni che secondo la normativa vigentevanno indicati in etichetta

OBIETTIVI MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE E ABILITÀ:

- Conoscenza delle caratteristiche salienti delle diete per patologia

COMPITO/PRODOTTO

- Elaborazione e commento di un menu per una patologia a scelta

UDA STRATEGICA N° 1 : “LE PIETRE DI INCIAMPO”**Tempi: N° 5 ore****Periodo: Ott/Gennaio**

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

Competenze intermedia livello QNQ 3

Ind 06 Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE☐ Alfabetica funzionale☐ In materia di cittadinanza☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria☐ Multilinguistica☒ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare☒ Imprenditoriale☒ Digitale☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali**Conoscenze:**

- Caratteristiche organolettiche e nutritive dei vari alimenti scelti per la rappresentazione del momento storico.
- Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.

Abilità:

- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.

OBIETTIVI MINIMI IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE

- Valutare l'importanza del cibo nelle diverse religioni.
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle varie religioni.

COMPITO/PRODOTTO**UDA STRATEGICA N°2: I PERCORSI DI SAN FRANCESCO “LA CUCINA DI STRETTISSIMO MAGRO”****Tempi N° 8 ore****Periodo: intero A.S.****Competenze intermedia Ind 03 livello QNQ 4**

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

Competenza intermedia Ind 08 livello QNQ 4

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

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

☐ Alfabetica funzionale	X In materia di cittadinanza	
☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	X Multilinguistica	
X Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare	X Imprenditoriale	
X Digitale	☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali	
Conoscenze: - Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. - Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico - Linee guida di educazione alimentare.		Abilità: - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale - Riconosce le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli ingredienti utilizzati. - Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP.
OBIETTIVI MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE E ABILITÀ Valutare l'importanza del cibo nelle diverse religioni.		

COMPITO/PRODOTTO

- Preparazione e presentazione di piatti della cucina Kosher in occasione della giornata della memoria

UDA Educazione Civica N.1**TITOLO:** “Guida Sicura”**Tempi:** N. 2 ora**Periodo:** I Quadrimestre**Competenze disciplinari:**

Rispettare le Regole e le Norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

Competenze Chiave Europee:☒ Alfabetica funzionale☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare☒ Digitale☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria☒ In materia di cittadinanza☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali☐ Multilinguistica☐ Imprenditoriale**Conoscenze:**

L'influenza di una corretta alimentazione sulla prontezza fisica e mentale.

L'effetto negativo dell'uso di sostanze come alcol e droghe sulla capacità di guida.

Abilità:

Acquisire la consapevolezza su come alcuni alimenti o bevande possano influenzare la lucidità mentale e fisica necessaria per una guida sicura, al fine di prevenire situazioni che possono mettere a rischio la salute e la sicurezza individuale e collettiva.

Gestire situazioni critiche e adottare comportamenti responsabili.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

- Importanza di uno stile di vita sano per essere sempre vigili al volante.

UDA Educazione Civica N.2**TITOLO:** “Cittadini d'Italia, Cittadini d'Europa, Cittadini del Mondo”**Tempi:** N. 2 ora**Periodo:** II Quadrimestre**Competenze disciplinari:**

- Partecipazione attiva e consapevole alla vita civile e democratica, comprendendo i propri diritti e doveri e agendo in modo responsabile nei confronti della comunità locale, nazionale e globale.

Competenze Chiave Europee:

☒ Alfabetica funzionale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☒ Multilinguistica	☒ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare ☒ In materia di cittadinanza ☐ Imprenditoriale	☒ Digitale ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali
Conoscenze: Problematiche legate alla produzione alimentare mondiale, alla sicurezza alimentare e all’impatto dell’alimentazione sull'ambiente. Le responsabilità dei cittadini del mondo nella scelta di prodotti sostenibili.		Abilità: Comparare le differenti abitudini alimentari a livello globale. Individuare le pratiche sostenibili nel settore alimentare e le possibili soluzioni per ridurre lo spreco di cibo a livello globale.
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità • Riconoscere l’importanza delle autorità che tutelano la salute e l’ambiente.		

			Ministero dell'Istruzione e del Merito		
Istituto d'Istruzione Superiore - Paola					
	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "PIZZINI-PISANI" Viale della Libertà - 87027 PAOLA (CS)		IPSEOA "SAN FRANCESCO" Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)		MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO LICEO STATALE "GALILEO GALILEI" con indirizzi Classica - Scientifico - Linguistico e Scienze Applicate Via G. Mancini SNC - 87027 PAOLA (CS)
Indirizzo VIALE DELLA LIBERTÀ, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982582613 Fax 0982582991		Indirizzo VIA SANT'AGATA, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982610327 Fax 0982621852		Indirizzo VIA G. MANCINI SNC, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982613505 Fax 0982582355	
Email CSIS072008@istruzione.it Pec CSIS072008@pec.istruzione.it			Sito web https://www.iispaola.edu.it/		

UDA SVOLTE
con riferimento ai contenuti d'insegnamento

a.s. 2024/25

Insegnamento: **DIRITTO E TEC. AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

CLASSE V SEZ. A

DOCENTE:

Firma del docente

Insegnamento: DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTT. RICETTIVA

Asse Culturale: SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

TITOLO UDA 1 “Il mercato turistico”

Tempi: 25 ore - Periodo: I° quadrimestre

COMPETENZE DELL'ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO

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

Competenza Intermedia IND 06 - Livello QnQ 4

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

COMPETENZE DELL'ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO

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

Competenza Intermedia IND 08 - Livello QnQ 3/4

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

Competenze chiave europee:

☒ Alfabetica funzionale

☐ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare

☒ Digitale

☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria

☐ In materia di cittadinanza

☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali

☐ Multilinguistica

☒ Imprenditoriale

Conoscenze:

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale
- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale
- Enti e organismi internazionali
- Enti e organismi interni
- Normativa internazionale e comunitaria di settore
- Normativa nazionale di settore

Abilità:

- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.
- Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.
- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.

OBIETTIVI MINIMI:

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale
- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale

COMPITO/PRODOTTO: Itinerario tra le città di fondazione del Novecento.

TITOLO UDA 2 “Il Marketing”

Tempi: 45 ore + 5 ore DDI - Periodo: I° quadrimestre

COMPETENZE DELL'ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO

IND 01 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

Competenza Intermedia IND 01 - Livello QnQ 4

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

COMPETENZE DELL'ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO

IND 02 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza Intermedia IND 02 - 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.

COMPETENZE DELL'ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO

IND 11 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.

Competenza Intermedia IND 11 - 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.

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|--|--|
| ☒ Alfabetica funzionale | ☐ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | ☒ Digitale |
| ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | ☐ In materia di cittadinanza | ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| ☐ Multilinguistica | ☐ Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- Il marketing: aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing
- Il marketing plan

Abilità:

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

OBIETTIVI MINIMI

- Il marketing strategico
- Il marketing operativo

COMPITO/PRODOTTO: Il piano di marketing della mia nuova impresa.**DDI:** Ricerca ed analisi delle principali forme di comunicazione utilizzate dalle aziende**TITOLO UDA 3 “Pianificazione, programmazione e controllo di gestione”****Tempi:** 45 ore - **Periodo:** II° quadrimestre**COMPETENZE DELL'ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO****IND 04** 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 IND 04 - 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 ed equilibrati

COMPETENZE DELL'ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO**IND 09** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale**Competenza Intermedia IND 09 - Livello QnQ 3**

Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.

COMPETENZE DELL'ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO**IND 10** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing**Competenza Intermedia IND 10 - Livello QnQ 4**

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

Competenze chiave europee:☒ Alfabetica funzionale☐ Personale, sociale e
Imparare ad imparare

capacità di

☒ Digitale☐ Matematica e in scienze, tecnologie e
ingegneria☐ In materia di cittadinanza☐ In materia di consapevolezza
ed espressione culturali☐ Multilinguistica

Imprenditoriale

Conoscenze: - La pianificazione e la programmazione - Il Budget - Il Business Plan	Abilità: - Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela - Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder - Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela - Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction. - Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati
OBIETTIVI MINIMI: Il Budget	
COMPITO/PRODOTTO: <u>Un caso aziendale di successo.</u>	

TITOLO UDA4 “La normativa del settore ristorativo”

Tempi: 25 ore + 5 ore DDI - Periodo: II° quadrimestre

COMPETENZE DELL'ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO

IND 03 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Competenza Intermedia IND 03 - Livello QnQ 4

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

COMPETENZE DELL'ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO

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

Competenza Intermedia IND 08 - Livello QnQ 3/4

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

COMPETENZE DELL'ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO

IND 09 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

Competenza Intermedia IND 09 - Livello QnQ 4

Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato

Competenze chiave europee: ☒ Alfabetica funzionale ☐ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare ☒ Digitale ☐ In materia di consapevolezza ed ingegneria Matematica e in scienze, tecnologie e ☐ In materia di cittadinanza espressione culturali ☐ Multilinguistica ☒ Imprenditoriale		
Conoscenze: - Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro - Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali - I contratti delle imprese ristorative	Abilità: - Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio - Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP - Garantire la tutela e la sicurezza del cliente - Valutare la compatibilità dell'offerta enogastronomica integrata con i principi dell'eco sostenibilità - Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio enogastronomico - Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.	
OBIETTIVI MINIMI - Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro - I contratti delle imprese ristorative		
COMPITO/PRODOTTO: <u>Sono un imprenditore turistico: qual è la mia responsabilità?</u> DID: Analisi di un business plan		

TITOLO UDA 5 “Le abitudini alimentari e l’economia del territorio” Tempi: 15 ore - Periodo: II° quadrimestre
--

COMPETENZE DELL'ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO

IND 04: 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 IND 04 - 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 ed equilibrati

COMPETENZE DELL'ASSE CULTURALE DI RIFERIMENTO

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

Competenza Intermedia IND 08 - Livello QnQ 3/4

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

Competenze chiave europee:

☒ Alfabetica funzionale

☐ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare

☒ Digitale

☐ In materia di consapevolezza ed ingegneria

Matematica e in scienze, tecnologie e

☐ In materia di cittadinanza espressione culturali

☐ Multilinguistica

☒ Imprenditoriale

Conoscenze:

- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare

Abilità:

- 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
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela
- Valutare la compatibilità dell'offerta enogastronomica integrata con i principi dell'eco sostenibilità
-

OBIETTIVI MINIMI:

- I Marchi di qualità alimentare

COMPITO/PRODOTTO: Il BIO e il turismo

UDA STRATEGICA (Interdisciplinare): “Le pietre di Inciampo”

Tempi: 5 ore - **Periodo:** Ottobre - Gennaio

COMPETENZA IND 03

APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO. COMPRENDERE E UTILIZZARE I PRINCIPALI CONCETTI RELATIVI ALL'ECONOMIA, ALL'ORGANIZZAZIONE, ALLO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI SERVIZI

Competenza Intermedia IND 03 – LIVELLO QNQ 4

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

E02 - Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro.

COMPETENZA IND 04

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 IND 04 – 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 ed equilibrati

E09 - Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività.

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|--|---|
| ☒ Alfabetica funzionale | ☐ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare | ☒ Digitale |
| ☐ | Matematica e in scienze, tecnologie e | ☐ In materia di cittadinanza |
| ☐ In materia di consapevolezza ed ingegneria | | espressione culturali |
| ☐ Multilinguistica | ☒ Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
- Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali
- Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.
- 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.

Abilità:

- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente
- 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 gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
- Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder

Compito/prodotto:

- Mini book gastronomico e presentazione di piatti a base di cedro in occasione della giornata della memoria
- Ricette
- Relazione individuale

UDA STRATEGICA (Interdisciplinare):

“I percorsi di San Francesco: “La cucina di strettissimo magro”

Tempi: 5 ore - Periodo: Intero a.s.

COMPETENZA IND 03

APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO. COMPRENDERE E UTILIZZARE I PRINCIPALI CONCETTI RELATIVI ALL'ECONOMIA, ALL'ORGANIZZAZIONE, ALLO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI SERVIZI

Competenza Intermedia IND 03 – LIVELLO QNQ 4

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

E02 - Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro.

COMPETENZA IND 08

REALIZZARE PACCHETTI DI OFFERTA ENOGASTRONOMICA 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 IND 03 – LIVELLO QNQ 4

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

E01 - Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio.

Competenze chiave europee:

☒ Alfabetica funzionale

☐ Personale, sociale e capacità di Imparare ☒ Digitale

☐

Matematica e in scienze, tecnologie e

☐ In materia di cittadinanza
espressione culturali

☐ In materia di consapevolezza ed ingegneria

☐ Multilinguistica

☒ Imprenditoriale

Conoscenze:

- Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
- Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali
- Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.
- Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.
- Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.
- Modalità di calcolo dei margini di guadagno.

Abilità:

- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente
- Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.
- Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale.
- Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del prodotto enogastronomico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.

Compito/prodotto:

- **menù legato alla cucina di strettissimo magro per il progetto "Il Borgo di San Francesco di Paola"**
- **allestimento di uno stand, in occasione della visita presso il nostro Istituto della Reliquia del Santo, con i prodotti utilizzati nelle ricette riportate nel libro "La cucina dello Strettissimo Magro" (Padre Gaspare Delle Piane)**

UDA EDUCAZIONE CIVICA:***GUIDA SICURA***

Tempi: 2 ore - Periodo: I Quadrimestre

COMPETENZE

Rispettare le Regole e le Norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

COMPETENZE DISCIPLINARI

- Analizzare situazioni reali in chiave economica e giuridica.
- Valutare l'incidenza dei comportamenti individuali sulla sicurezza e sull'economia aziendale.
- Applicare nozioni di educazione stradale e responsabilità civile nel contesto lavorativo

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

- | | |
|--|---|
| ☐ Alfabetica funzionale | ☒ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare |
| ☒ Digitale | ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria |
| ☒ In materia di cittadinanza | ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| ☐ Multilinguistica | ☒ Imprenditoria |

Conoscenze:

- Analisi dei costi economici derivanti da incidenti stradali, sia a livello personale che aziendale (danni materiali, spese mediche, aumento dei premi assicurativi).
- Responsabilità legale e civile legata agli incidenti stradali.

Abilità:

- Interpretare documentazione assicurativa.
- Calcolare costi e ricadute economiche di eventi accidentali.
- Riconoscere comportamenti a rischio e le relative conseguenze giuridiche.

Compito/prodotto:

Discussione di casi studio reali su incidenti stradali e i relativi costi economici e legali. Analisi di un piano assicurativo per veicoli, con simulazioni sui costi in caso di incidente.

UDA EDUCAZIONE CIVICA:***COSTITUZIONE - CITTADINI D'ITALIA, CITTADINI D'EUROPA, CITTADINI DEL MONDO***

Tempi: 3 ore - Periodo: II Quadrimestre

COMPETENZE

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

COMPETENZE DISCIPLINARI

- Comprendere le dinamiche dell'economia globale e il ruolo delle imprese responsabili.
- Valutare l'impatto delle scelte economiche sui diritti umani e sull'ambiente.
- Promuovere un approccio etico e sostenibile alla realtà lavorativa e sociale.

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

- | | |
|--|---|
| ☐ Alfabetica funzionale | ☒ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare |
| ☒ Digitale | ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria |
| ☒ In materia di cittadinanza | ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| ☐ Multilinguistica | ☒ Imprenditoria |

Conoscenze: • Il ruolo dell'impresa nell'economia globale, la responsabilità sociale delle imprese e il commercio equo. • L'importanza di promuovere un'economia sostenibile e rispettosa dei diritti umani.	Abilità: • Analizzare casi studio e modelli aziendali etici. • Riconoscere pratiche sostenibili e responsabili nel contesto lavorativo. • Riflettere in modo critico sulle implicazioni economiche e sociali delle scelte imprenditoriali
Compito/prodotto: Discussione su casi studio di aziende che promuovono la responsabilità sociale a livello globale. Analisi di modelli economici che favoriscono la sostenibilità e il commercio equo.	

METODOLOGIE

- ✓ Cooperative learning
- ✓ Peer tutoring
- ✓ Lavori di produzione singoli o di gruppo
- ✓ Problem Solving

STRUMENTI E RISORSE

- ✓ Materiale didattico fornito dal docente
- ✓ Materiale didattico strutturato dagli alunni
- ✓ Supporti multimediali audio e video
- ✓ Spazi di archiviazione
- ✓ Piattaforme e canali di comunicazione: Google Classroom per la gestione delle attività e per la restituzione dei lavori assegnati; email; Agenda del Registro Elettronico

VERIFICA

- ✓ Produzione materiale multimediale e relativa restituzione su Google Classroom
- ✓ Rispetto dei tempi di consegna
- ✓ Livello di interazione
- ✓ Attendibilità delle fonti ricercate e completezza argomentativa

VALUTAZIONE

TIPO	SCOPO	
Formativa	✓ Monitorare l'apprendimento in itinere	

Sommativa	✓ Verificare se le competenze, le abilità e le conoscenze relative all'UDA di riferimento sono state raggiunte	
-----------	--	--

Si è tenuto, inoltre, conto della qualità dei processi attivati e dei lavori prodotti, della disponibilità ad apprendere, della responsabilità e della motivazione individuale e/o di gruppo.

La valutazione è stata effettuata secondo la griglia prevista.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore - Paola



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"PIZZINI-PISANI"
Viale della Libertà - 87027 PAOLA (CS)



IPSEA "SAN FRANCESCO"
Istituto Professionale Statale per l'Energia e l'Ospitalità Alberghiera
Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
LICEO STATALE "GALILEO GALILEI"
con indirizzi Classico - Scientifico - Linguistico e Scienze Applicate
Via G. Mancini SNC - 87027 PAOLA (CS)



Indirizzo VIALE DELLA LIBERTÀ, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982582613 Fax 0982582991

Indirizzo VIA SANT'AGATA, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982610327 Fax 0982621852

Indirizzo VIA G. MANCINI SNC, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982613505 Fax 0982582355

Email CSIS072008@istruzione.it Pec CSIS072008@pec.istruzione.it

Sito web <https://www.iispaola.edu.it/>

UDA SVOLTE

con riferimento ai contenuti d'insegnamento a.s. 2024/25

INSEGNAMENTO: INGLESE

ASSE LINGUAGGI

CLASSE V SEZ A

DOCENTE:

Firma del docente

UDA Insegnamento/asse: ASSE LINGUAGGI TITOLO: FOOD, HEALTH AND FITNESS Periodo: OTTOBRE - NOVEMBRE	
Competenze dell'asse culturale di riferimento: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Competenza Intermedia Livello QnQ: 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 di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.	
Competenze chiave europee: ☐ Alfabetica funzionale ☐ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☐ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: Food Pyramid; Healthy Eating Plate ☐ Organic food vs GM food. ☐ The Mediterranean diet ☐ Food intolerances and allergies.	Abilità: saper descrivere la piramide alimentare e i principi di una dieta sana ☐ saper suggerire un menu tenendo conto della piramide alimentare ☐ Distinguere allergie e intolleranze
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità : Gli obiettivi minimi di Inglese per l'indirizzo Alberghiero, settore cucina, alla V classe prevedono una solida comprensione della lingua inglese, con la capacità di comunicare efficacemente in contesti professionali e turistici. Specificatamente, gli studenti dovrebbero essere in grado di: Comprendere e produrre testi relativi al mondo culinario: Lessico specifico (ingredienti, tecniche, piatti), descrizione di ricette, interpretazione di menu, e traduzione di informazioni. Comunicare in situazioni di lavoro: Ordine di piatti, richiesta di informazioni, interazione con clienti stranieri, partecipazione a riunioni, e scambio di informazioni con colleghi. Usare la lingua in modo corretto e flessibile: Grammatica, vocabolario, e comprensione di diversi accenti e dialetti. Conoscere le principali espressioni relative alla cucina: Frasi di cortesia, richieste di chiarimenti, descrizioni di piatti, ecc. Inoltre, gli studenti dovrebbero: Saper utilizzare le risorse online: Siti web dedicati alla cucina, blog di food, e-mail. Saper preparare presentazioni in inglese: Descrizione di piatti, spiegazione di tecniche, e presentazione di un menu. Avere una conoscenza approfondita delle diverse cucine internazionali: Riconoscere gli ingredienti e	

le tecniche di preparazione, e saper descrivere i piatti in inglese.

Compito/prodotto: Ricerca di informazioni su “ The Global food Supply Chain & Sustainable food supply chain”

UDA STRATEGICA (Interdisciplinare): Le Pietre di Inciampo

Periodo: OTTOBRE - GENNAIO

Competenze dell'asse culturale di riferimento: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Competenza Intermedia Livello QnQ: 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 in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

Competenze di cittadinanza:

Competenze chiave europee:

☐ Alfabetica funzionale

☐ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

☐ Digitale

☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria

☐ In materia di cittadinanza

☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali

☐ Multilinguistica

☐ Imprenditoriale

Conoscenze: Il servizio di Banquet e quello di Buffet
☐ Traduzione di menu e prodotti tipici ☐ Lessico relativo a descrizione dei piatti a base di cedro Il servizio di Banquet e quello di Buffet ☐ Traduzione di menu e prodotti tipici ☐ Lessico relativo a descrizione dei piatti a base di cedro

Abilità: Parlare delle specialità locali al cedro ☐ Compilare un menu di degustazione ☐ Reperire informazioni e documenti in inglese sul web valutando l'attendibilità delle fonti. ☐ Distinguere un Banquet da un Buffet ☐ Suggestire il menu adatto per ogni evento ☐ Illustrare piatti a base di cedro ☐ Relazionare su topic in orale e scritto ☐ Utilizzare il linguaggio di settore in modo appropriato

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Gli obiettivi minimi di Inglese per l'indirizzo Alberghiero, settore cucina, alla V classe prevedono una solida comprensione della lingua inglese, con la capacità di comunicare efficacemente in contesti professionali e turistici.

Specificatamente, gli studenti dovrebbero essere in grado di:

Comprendere e produrre testi relativi al mondo culinario: Lessico specifico (ingredienti, tecniche, piatti), descrizione di ricette, interpretazione di menu, e traduzione di informazioni.

Comunicare in situazioni di lavoro: Ordine di piatti, richiesta di informazioni, interazione con clienti stranieri, partecipazione a riunioni, e scambio di informazioni con colleghi.

Usare la lingua in modo corretto e flessibile: Grammatica, vocabolario, e comprensione di diversi accenti e

dialetti.

Conoscere le principali espressioni relative alla cucina: Frasi di cortesia, richieste di chiarimenti, descrizioni di piatti, ecc.

Inoltre, gli studenti dovrebbero:

Saper utilizzare le risorse online: Siti web dedicati alla cucina, blog di food, e-mail.

Saper preparare presentazioni in inglese: Descrizione di piatti, spiegazione di tecniche, e presentazione di un menu.

Avere una conoscenza approfondita delle diverse cucine internazionali: Riconoscere gli ingredienti e le tecniche di preparazione, e saper descrivere i piatti in inglese.

Compito/prodotto: Mini book gastronomico e presentazione di piatti a base di cedro in occasione della giornata della memoria ☐ Relazione individuale

UDA Insegnamento:

TITOLO: SAFETY AND HYGIENE

Periodo: NOVEMBRE –DICEMBRE

Competenze dell'asse culturale di riferimento G05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Competenze Intermedia 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 in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

Competenze chiave europee:

☒ Alfabetica funzionale

☒ Personale, sociale e capacità di ☒ Digitale

☐ Imparare ad imparare

☐ Matematica e in scienze, ☒ In materia di cittadinanza

☒ In materia di consapevolezza ed espressione culturali

☒ Multilinguistica

☐ Imprenditoriale

CONOSCENZE:

- **Lessico relativo a Food Safety-HACCP-CCPs**
- HACCP principles.
- Produrre testi corretti e coerenti sul topic
- **Strategie di comprensione globale e selettiva**
- **Uso di dizionari ,anche settoriali,multimediali.**
- **Food poisoning.**
- **Risks and preventing measures to combat food contamination .**

ABILITÀ:

Obiettivi Minimi indicati in GRASSETTO

- **Esporre il sistema HACCP e punti critici di controllo**
- **Illustrare procedura HACCP e i 7 principi**
- Saper descrivere/fare presentazioni che riguardano le regole dell'igiene personale /la procedura del sistema di controllo HACCP
- Relazionare su topic

Compito/prodotto: Relazionare sulla sicurezza sul lavoro

UDA Insegnamento/asse:

TITOLO: SAFETY AND NUTRITION

Periodo: GENNAIO- FEBBRAIO

Competenze dell'asse culturale di riferimento G05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Competenze Intermedia 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 in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

Competenze chiave europee:

☒ Alfabetica funzionale

☒ Personale, sociale e capacità di ☒ Digitale

Imparare ad imparare

☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria

☒ In materia di cittadinanza

☒ In materia di consapevolezza ed espressione culturali

☒ Multilinguistica

☐ Imprenditoriale

CONOSCENZE:

- **Strategie di supporto orale:** mappe/diagrammi.
- **Food preservation. Preservation methods**
- Food Preservation System. Refrigerated Storage

ABILITÀ:

Obiettivi Minimi indicati in GRASSETTO

- **Conoscere e saper distinguere metodi "physical/chemical" di conservazione**
- **Definire i vari sistemi di conservazione-**
- **Descrivere le procedure e i sistemi**
- Spiegare la conservazione a freddo
- Produrre brevi relazioni con mezzi multimediali.

Compito/prodotto: Realizzazione di una mappa sui metodi di conservazione del cibo

UDA STRATEGICA (Interdisciplinare)

I percorsi di San Francesco: "la cucina di strettissimo magro "

Periodo: FEBBRAIO - GIUGNO

Competenze dell'asse culturale di riferimento G05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Competenze Intermedia 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 in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

Competenze di cittadinanza:

Competenze chiave europee:

X Alfabetica funzionale

X Personale, sociale e capacità di X Digitale

Imparare ad imparare

☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria

X In materia di cittadinanza

X In materia di consapevolezza ed espressione culturali

X Multilinguistica

X Imprenditoriale

CONOSCENZE:

- **Strategie di comprensione globale & singole info**
- Produzione di testi espositivi e informativi
- **Il servizio di Banquet e quello di Buffet**
- Uso di dizionari, settoriali e multimediali
- **Traduzione di menu e prodotti tipici della cucina dello strettissimo magro**
- **Lessico relativo alla descrizione di un menu legato alla cucina di strettissimo magro**

ABILITÀ:

Obiettivi Minimi indicati in GRASSETTO

- Reperire informazioni e documenti in inglese sul web valutando l'attendibilità delle fonti
- **Esporre le qualità dei prodotti proposti**
- **Relazionare su topic in orale e scritto**
- Utilizzare il linguaggio di settore in modo appropriato
- Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- **Applicare la conoscenza ordinata delle strutture della lingua inglese per descrivere, nella forma scritta e orale i risultati ottenuti dalla ricerca utilizzando un lessico relativamente appropriato**

Compito/prodotto:

- realizzazione di un menù legato alla cucina di strettissimo magro per il progetto "il borgo di San Francesco di Paola"
- allestimento di uno stand nel periodo di visita della reliquia di San Francesco con i prodotti ricavati dal libro "La cucina dello Strettissimo Magro"

UDA Educazione Civica *: GUIDA SICURA

Periodo: Primo Quadrimestre

Competenze disciplinari: Conoscenza e rispetto delle Norme per una guida Sicura in Italia e all'estero

Competenze chiave europee: ☐ Alfabetica funzionale ☐ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☐ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: Conoscere le differenze del codice stradale e delle norme che lo regolano tra Inghilterra e Italia	Abilità: Utilizzare il linguaggio in modo da saper riferire dell'argomento proposto

UDA Educazione Civica *: CITTADINI D'ITALIA, CITTADINI D'EUROPA, CITTADINI DEL MONDO Periodo: Secondo Quadrimestre	
Competenze disciplinari: 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	
Competenze chiave europee: ☐ Alfabetica funzionale ☐ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☐ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: Conoscere il significato civico della definizione di World Citizen	Abilità: Utilizzare il linguaggio in modo da saper riferire dell'argomento proposto

Firme Alunni

Firma Docente



UDA SVOLTE
con riferimento ai contenuti d'insegnamento a.s. 2024/25

INSEGNAMENTO: II lingua (spagnolo)

ASSE

CLASSE...V..SEZ...A..

DOCENTE:

Firma del docente

La presente programmazione è da considerarsi parte integrante della programmazione didattica educativa elaborata in seno al Dipartimento disciplinare e nel Consiglio di classe al quale si fa riferimento per:

- Situazione iniziale (cfr programmazione didattico-educativa della classe)
- Competenze (cfr rubrica delle competenze redatta in seno al dipartimento)

- Metodologie, Strumenti, Attività di recupero, sostegno e approfondimento
- Modalità di Verifica e Valutazione (cfr programmazione dipartimentale e didattico-educativa della classe)

Piano di lavoro

UDA Disciplinare REVISIONE (modulo trasversale di ripasso delle principali strutture grammaticali e funzioni comunicative affrontate durante i precedenti anni scolastici) Tempi 15 H Periodo OTTOBRE						
Competenze disciplinari: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro						
			Competenze chiave europee:			
			☒ Alfabetica funzionale	☒ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare	☒ Digitale	
			☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	☒ In materia di cittadinanza	☒ In materia di consapevolezza ed espressione culturali	i
			☒ Multilinguistica	☐ Imprenditoriale		
Conoscenze: Ripasso e rinforzo delle strutture grammaticali e dei contenuti principali del precedente anno: Grammatica: Verbi al presente, al congiuntivo e all'imperativo. Lessico: gli alimenti e i verbi di uso comune in cucina.				Abilità: · Saper interagire in brevi conversazioni su argomenti concernenti la sfera lavorativa. · Comprendere sia le idee principali sia i dettagli specifici di testi relativamente complessi, inerenti il settore di indirizzo. · Saper descrivere i passaggi di ricette semplici e piatti tipici.		

UDA Disciplinare “EN LA MESA CON CARNE, PESCADO Y VINO” Tempi 25 H Periodo NOVEMBRE-DICEMBRE		
---	--	--

Competenze disciplinari: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro											
				Competenze chiave europee:							
				☒ Alfabetica funzionale	☒ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare	☒ Digitale					
				☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	☒ In materia di cittadinanza	☒ In materia consapevolezza ed espressione culturali				d	i
				☒ Multilinguistica	☐ Imprenditoriale						
Conoscenze: Lessico: varietà di pesce e carni. Tipo di preparazione dei secondi piatti. Grammatica: uso dei distinti tempi verbali in relazione agli avverbi: “prèrito simple e compuesto, imperfecto”.					Abilità: Riconoscere e saper parlare di diversi tipi di carne, pesce e frutti di mare. Capire ed illustrare i passaggi di ricette a base di carne e pesce. Descrivere secondi piatti. Consigliare vini in base alle pietanze.						

UDA Disciplinare “EN BUSCA DE TRABAJO” Tempi 15 H Periodo DICEMBRE											
Competenze disciplinari: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro											
				Competenze chiave europee:							
				☒ Alfabetica funzionale	☒ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare	☒ Digitale					

				☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	X ☐ In materia di cittadinanza	X ☐ In materia consapevolezza ed espressione culturali	d	i
				X ☐ Multilinguistica	☐ Imprenditoriale			

Conoscenze: Lessico: le parti del curriculum I titoli di studio Le professioni. Aggettivi qualificativi relativi alle doti di un candidato. Le parti della lettera di presentazione. Saluti ed espressioni formali della comunicazione scritta. Grammatica: il congiuntivo.	Abilità: Saper redigere un CV e una lettera di presentazione seguendo modelli dati. Individuare i punti chiave di un annuncio di lavoro. Riconoscere e usare espressioni formali tipiche della comunicazione scritta.
---	--

UDA STRATEGICA INTERDISCIPLINARE:” Inciampi nella memoria “ Tempi: 10 h Periodo: Ottobre - Maggio									
Competenze disciplinari: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro									
				Competenze chiave europee:					
				X ☐ Alfabetica funzionale	X ☐ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare	X ☐ Digitale			
				☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	X ☐ In materia di cittadinanza	X ☐ In materia consapevolezza ed espressione culturali	d	i	
				X ☐ Multilinguistica	☐ Imprenditoriale				

Conoscenze: · Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto · Strategie per la comprensione globale e selettiva di testo (scanning) su argomenti di carattere tecnico relativi al campo di indirizzo · conoscenza della terminologia linguistica di base e tecnico-professionale nella lingua straniera · Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d'uso e che consentono coerenza e coesione al discorso · Tecniche di ricerca on-line · Tecniche di lavoro di gruppo	Abilità: · utilizzare il linguaggio settoriale della lingua inglese per comprendere informazione sul “slow food” e “fast food” da fonti diverse (scritte, Internet...) per la preparazione di un’esposizione utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali e anche strumenti tecnologici · utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali · leggere per cogliere il significato globale di un testo e collegare le nuove informazioni con quelle pregresse. · leggere per cercare informazioni specifiche per completare una tabella o rispondere alle domande			
---	---	--	--	--

UDA Educazione Civica : Cittadini d’Italia – Cittadini d’Europa

Tempi: 3 H

Periodo: PRIMO QUADRIMESTRE

Competenze disciplinari: Acquisire informazioni sugli aspetti istituzionali oggetto di studio e padroneggiare il lessico specifico incontrato.

	Competenze chiave europee:						
	X ☐ Alfabetica funzionale		X ☐ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare	X ☐ Digitale			
	☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria		X ☐ In materia di cittadinanza	X ☐ In materia consapevolezza ed espressione culturali	d	i	
	X ☐ Multilinguistica		☐ Imprenditoriale				

Conoscenze: · Il sistema governativo spagnolo. · Le istituzioni governative in Spagna e America latina	Abilità: · Leggere per cogliere il significato globale di un testo · Saper individuare info specifiche · Conoscere e sapere distinguere le istituzioni governative della Spagna e dell’America latina			
--	--	--	--	--

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE	
<i>· Denominazione</i>	· INCIAMPI NELLA MEMORIA
<i>Compito – prodotto</i>	· Mini book gastronomico e presentazione di piatti a base di cedro in occasione della giornata della memoria · Glossario tecnico · Relazione individuale

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE
--

Competenze · <i>Area comune</i> · <i>Chiave Europee</i> · <i>Professionali</i>	Competenze comuni · Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente · Competenze sociali e civiche · Comunicazione nella madre lingua · Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare · Spirito di iniziativa e intraprendenza · Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali · Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Competenze chiave Europee (RACCOMANDAZIONE DEL CONSIGLIO EUROPEO del 22 MAGGIO 2018) · Competenza alfabetica funzionale · Competenza multilinguistica · Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria · Competenza digitale · Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare · Competenza in materia di cittadinanza · Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali Competenze professionali · Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico · Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti · Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita ed alla promozione della salute · Saper divulgare le informazioni legate al settore turistico e ristorativo · Valorizzare e promuovere le tradizioni locali · Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
--	--

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE

-Abilità	· Conoscenze
· Utilizzare il linguaggio di settore in modo appropriato, anche nelle lingue straniere · Saper individuare la qualità dei prodotti · Saper variare strumenti, metodi di cottura e di conservazione in base all'alimento utilizzato · Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati · Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio · Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture · Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. · Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione. · Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza · Collocare nel tempo gli eventi storici considerati · Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale · Leggere, anche in modalità multimediale, le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche, ricavando informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche · Produrre piatti a base di cedro · Produzione mini books · Descrivere in modo corretto gli ingredienti e le procedure di base dei prodotti preparati	▪ Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni ▪ Lessico professionale di base in italiano e nelle lingue inglese e spagnolo ▪ Caratteristiche organolettiche e nutritive dei vari alimenti ▪ Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca ▪ Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ▪ Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore ▪ Elementi di enogastronomia regionale e nazionale ▪ Il rapporto tra alimentazione, cultura e società ▪ Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine. ▪ Concetto di bene culturale e ambientale. ▪ - Tradizioni locali, nazionali ed internazionali ▪ Il cedro nella tradizione ebraica ▪ Principali fenomeni storici e coordinate spazio temporali che li determinano ▪ Periodizzazioni fondamentali della storia
<i>Utenti destinatari</i>	Classe V A

Fase di applicazione	Primo Quadrimestre
Tempi	T1 Presentazione dell'UdA T2 Documentazione sull'olocausto T3 Raccolta ed elaborazione dati sul ruolo del cedro nel culto e nella tradizione ebraica T4 Visita guidata alle Cedriere della Riviera dei Cedri T5 Produzione di piatti a base di cedro T6 Presentazione dei piatti e del book T7 Relazione individuale

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE	
Esperienze attivate	▪ Discussioni guidate ▪ Attività di ricerca: recepire informazioni e organizzarle (ordinarle, confrontarle, collegarle) e argomentare in modo critico le conoscenze acquisite ▪ Formazione gruppi di lavoro ▪ Schematizzazione delle informazioni in modi diversi (mappe, tabelle, testi espositivi) ▪ Utilizzo delle abilità informatiche ▪ Utilizzo delle attrezzature di laboratorio
Metodologia	▪ Brainstorming, ▪ Cooperative learning ▪ Lezione partecipata e di gruppo ▪ Esercitazioni di laboratorio ▪ Lezioni tecnico-pratiche ▪ Problem solving ▪ Lavoro di gruppo
Risorse umane · <i>interne</i> · <i>esterne</i>	I docenti della classe ed esperti del settore
Strumenti	▪ Documenti bibliografici (testi, riviste, depliant informativi) ▪ Internet ▪ Laboratorio di cucina ▪ Materiale informativo specifico ▪ LIM ▪ Pc

	▪ Dizionario bilingue
Valutazione	▪ Valutazione di processo ▪ Valutazione di prodotto per verificare: autonomia, chiarezza, comprensibilità, originalità del prodotto, qualità dell'esposizione in pubblico e capacità di coinvolgere gli interlocutori

UDA – Educazione civica – I quadrimestre
COSTITUZIONE
GUIDA SICURA
Competenze: Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.
Obiettivi di apprendimento: Conoscere e adottare le norme di circolazione stradale come pedoni e conduttori di veicoli, rispettando la sicurezza e la salute propria e altrui e prevenendo possibili rischi. Analizzare il fenomeno dell'incidentalità stradale, con riferimento all'ambito nazionale ed europeo, al fine di identificare le principali cause, anche derivanti dal consumo di alcool e sostanze psicotrope e dall'uso del cellulare, individuare i relativi danni sociali e le ricadute penali.
UDA – Educazione civica – II quadrimestre
COSTITUZIONE
CITTADINI D'ITALIA, CITTADINI D'EUROPA, CITTADINI DEL MONDO
Competenze: 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
Obiettivi di apprendimento: Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. 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.

 Ministero dell'Istruzione e del Merito		
Istituto d'Istruzione Superiore - Paola		
 ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "PIZZINI-PISANI" Viale della Libertà - 87027 PAOLA (CS)	 IPSEOA "SAN FRANCESCO" Istituto Professionale Statale per l'Energia e l'Edilizia Alberghiera Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)	 MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO LICEO STATALE "GALILEO GALILEI" Via G. Mancini SNC - 87027 PAOLA (CS)
Indirizzo VIALE DELLA LIBERTA', 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982582613 Fax 0982582991	Indirizzo VIA SANT'AGATA, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982610327 Fax 0982621852	Indirizzo VIA G. MANCINI SNC, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982613505 Fax 0982582355
Email CSIS072008@istruzione.it Pec CSIS072008@pec.istruzione.it Sito web https://www.iispaola.edu.it/		

UDA SVOLTE
con riferimento ai contenuti d'insegnamento
a.s. 2024/25

INSEGNAMENTO:
ENOGASTRONOMIA SETT. CUCINA

CLASSE V SEZ. A

DOCENTE: **Carmin Ramundo**

UDA 1) UN TERRITORIO E I SUOI SAPORI MARCHI DI QUALITA' E ALTRE TUTELE ALIMENTARI. I PRODOTTI TIPICI ITALIANI, Tempi/periodo SETT/OTTOBRE ORE 20	
Competenze disciplinari: I marchi di qualità locali, Alimentazione, ambiente, etica L' etichette alimentari, Conoscere i prodotti del territorio regionale e Nazionale. Saper conoscere valorizzare i prodotti agroalimentari italiani. COMPETENZA Area G G05: UTILIZZARE I LINGUAGGI SETTORIALI DELLE LINGUE STRANIERE PREVISTE DAI PERCORSI DI STUDIO PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI DI STUDIO E DI LAVORO COMPETENZA INTERMEDIA QNQ 4 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.	
COMPETENZA IND 03: APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO. COMPETENZA INTERMEDIA QNQ 4 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. COMPETENZA IND 08: REALIZZARE PACCHETTI DI OFFERTA ENOGASTRONOMICA 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 QNQ 4 Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta enogastronomica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	
Competenze chiave europee: X Alfabetica funzionale X Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare X Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria X Multilinguistica X Digitale X In materia di cittadinanza X In materia di consapevolezza e espressione culturali X Imprenditoriale	
Conoscenze: - Conoscere i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali e tutti i prodotti da essi tutelati - Conoscere i prodotti del territorio Italiano - Le diverse tradizioni Enogastronomiche regionali Progettare menu con prodotti tipici del territorio	Abilità: - Utilizzare prodotti nella realizzazione di menu: tipici, nazionali. - Saper utilizzare al meglio i prodotti: - DOP - IGP - PAT e STG-AS - I presidi slow Food - Utilizzare i prodotti valorizzandone le caratteristiche organolettiche e nutrizionali. - Il valore dei prodotti a km zero - Territorio e marketing
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità CONOSCE I PRINCIPALI PARCHI DI QUALITA', CONOSCE I PRODOTTI LEGATI AL TERRITORIO, SAUTILIZZARE AL MEGLIO I PRODOTTI, UTILIZZA I PRODOTTI NELLA REALIZZAZIONE DEI MENU'.	
COMPITO PRODOTTO REALIZZAZIONE DI PIATTI CON I PRODOTTI DEL TERRITORIO.	

UDA 2: INTOLLERANZE ALIMENTARI E STILI ALIMENTARI PARTICOLARI Tempi/periodo ottobre	
ORE 5	
Competenze disciplinari: L'intolleranza al glutine, L'intolleranza al lattosio, Gli stili alimentari vegetariani, La dieta mediterranea, La dieta macrobiotica, Lo stile alimentare musulmano, Lo stile alimentare ebraico, Regime alimentare speciale: il diabete, la gravidanza.	
COMPETENZA Area G G05: UTILIZZARE I LINGUAGGI SETTORIALI DELLE LINGUE STRANIERE PREVISTE DAI PERCORSI DI STUDIO PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI DI STUDIO E DI LAVORO COMPETENZA INTERMEDIA QNQ 4 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.	
COMPETENZA IND 04: 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 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 ed equilibrati	
Competenze chiave europee: X Alfabetica funzionale X Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare X Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria X In materia di cittadinanza X Multilinguistica X Imprenditoriale X Digitale X In materia di consapevolezza e espressione culturali	
Conoscenze: - Conoscere le principali tipologie di intolleranze alimentari - Conoscere le diete speciali e i regimi alimentari legati a tradizioni e culture diverse.	Abilità: Saper realizzare menu per esigenze alimentari specifiche.
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità CONOSCE LE PRINCIPALI INTOLLERANZE, CONOSCE I PIU' IMPORTANTI REGIMI ALIMENTARI, SA REALIZZARE MENU PER LE VARIE ESIGENZE ALIMENTARI.	
COMPITO PRODOTTO Strutturare durante l'esercitazione in laboratorio MENU' LEGATI ALLE SPECIFICHE ESIGENZE ALIMENTARI.	

UDA: 3) Realizzare la struttura dei diversi menù. il catering e il banqueting Tempi/periodo novembre\dicembre\gennaio\febbraio ORE 43	
Competenze disciplinari: Il menu, le regole da seguire per la stesura di un menu, Nuove figure professionali del banqueting Il catering industriale, Nuove tendenze del catering: lo chef a domicilio	
COMPETENZA G10: COMPRENDERE E UTILIZZARE I PRINCIPALI CONCETTI RELATIVI ALL'ECONOMIA, ALL'ORGANIZZAZIONE, ALLO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI SERVIZI COMPETENZA INTERMEDIA QNQ 4 Utilizzare concetti e modelli relativi 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.	
COMPETENZA IND 01: 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 COMPETENZA INTERMEDIA 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.	
Competenze chiave europee: X Alfabetica funzionale X Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare X Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria X Multilinguistica X Digitale X In materia di cittadinanza X In materia di consapevolezza ed espressione culturali X Imprenditoriale	
Conoscenze: • Conoscere le regole per la costruzione di un menu. • Saper realizzare menu coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera • Conoscere le caratteristiche, le figure professionali e le tecniche dei settori del catering e banqueting • Che cosa è il banqueting • Che cosa è il catering • Banqueting e catering due realtà a confronto	Abilità: • Saper realizzare menu nella ristorazione in cui si opera facendo conoscere il prodotto offerto • Realizzare menu per un ristorante • Realizzare menu per un hotel stagionale • Realizzare menu per la ristorazione collettiva • Realizzare menu per banchetti • La pianificazione del servizio di banqueting • L'organizzazione del servizio di banqueting
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Conoscere le regole per la costruzione di un menu. Conoscere le caratteristiche, le figure professionali e le tecniche dei settori del catering e banqueting Saper realizzare menu nella ristorazione in cui si opera.	
COMPITO PRODOTTO PRODUZIONE DI MUNU SIA IN STRUTTUARA CARTACEA CHE PRATICA.	

UDA: 4 LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE IL SISTEMA HACCP. Tempi/periodo. Marzo\aprile Ore 10	
Competenze disciplinari: Essere consapevoli dei possibili rischi sul luogo di lavoro L'igiene professionale in cucina La sicurezza degli alimenti e l'HACCP L'applicazione dell'HACCP	
COMPETENZA Area G G05: UTILIZZARE I LINGUAGGI SETTORIALI DELLE LINGUE STRANIERE PREVISTE DAI PERCORSI DI STUDIO PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI DI STUDIO E DI LAVORO COMPETENZA INTERMEDIA QNQ 4 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.	
COMPETENZA IND 03: APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO. COMPETENZA INTERMEDIA QNQ 4 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
Competenze chiave europee: X Alfabetica funzionale X Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare X Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria X In materia di cittadinanza X Multilinguistica X Imprenditoriale X Digitale X In materia di consapevolezza ed espressione culturali	
Conoscenze: • Conoscere come si applica il sistema HACCP • saper predisporre un piano di autocontrollo • Essere consapevoli dei possibili rischi sul luogo di lavoro • Conoscere e applicare i criteri e gli strumenti per tutelare la salute degli operatori nel settore ristorativo • Rischi e infortuni	Abilità: • conoscere e applicare i criteri e gli strumenti per tutelare la salute degli operatori nel settore ristorativo • Saper individuare i punti critici di controllo e predisporre azioni per l'eliminazione del problema • Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature • La stesura del piano di autocontrollo • Prevenzione dei rischi e sicurezza • Rintracciabilità degli alimenti • Individuazione dei pericoli di contaminazione
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità • Conoscere come si applica il sistema HACCP, Essere consapevoli dei possibili rischi sul luogo di lavoro, conoscere e applicare i criteri e gli strumenti per tutelare la salute degli operatori nel settore ristorativo, Prevenzione dei rischi sia alimentari che legati alla sicurezza.	
COMPITO PRODOTTO Strutturare durante l'esercitazione in laboratorio un piano haccp e antinfortunistico.	

UDA LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI. Tempi/periodo tutto l'anno	
Competenze disciplinari: la Tracciabilità, la classificazione in gamme, le etichette le frodi alimentari.	
Competenze chiave europee: X Alfabetica funzionale X Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare X Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria X In materia di cittadinanza X Multilinguistica X Imprenditoriale X Digitale X In materia di consapevolezza e espressione culturali	
Conoscenze: Riconoscere le caratteristiche fra gli alimenti: OGM, Biologici, dietetici. Individuare le diverse etichette. Riconoscere le diverse tipologie di frodi.	Abilità: Ottimizzare i tempi di produzione. Abbassare i costi del personale. Saper leggere le etichette nel modo più giusto. Valorizzare i prodotti biologici, e i prodotti a marchio.
Compito Prodotto Preparare un percorso gastronomico del territorio del cosentino	
UDA (PRIMO QUADRIMESTRE). PLURIDISCIPLINARE: INCIAMPI NELLA MEMORIA Uda interdisciplinare marmellata al cedro, pane azzimo, treccia dolce tipica delle feste delle campane. UDA (SECONDO QUADRIMESTRE). PLURIDISCIPLINARE: LA CUCINA DI STRETTISSIMO MAGRO “IPERCORSI DI SAN FRANCESCO” banchetto presso Santuario di San Francesco di paola	

UDA Educazione Civica N.1 Titolo:” Guida sicura” L'alcol e la guida: consapevolezza e responsabilità. Tempi:N.2 ore Periodo:I Quadrimestre
Competenze disciplinari: Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia ,a scuola ,nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per

contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.	
Conoscenze: ● Gli effetti dell'alcol sul corpo e le conseguenze sulla capacità di guida. ● Educazione alla consapevolezza e all'uso responsabile di alcol, specialmente in contesti lavorativi come eventi e catering. ● Discussione sugli effetti dell'alcol e simulazioni che mostrano la riduzione della coordinazione e dei riflessi sotto l'effetto di alcolici. Approfondimento delle leggi italiane in merito al tasso alcolemico consentito.	Abilità: ● Sviluppare consapevolezza sull'importanza della sicurezza stradale e della guida responsabile. ● Saper riconoscere i rischi della guida sotto l'effetto di alcol o droghe, e l'importanza del rispetto delle norme stradali.
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Promuovere comportamenti responsabili alla guida “no street food alla guida”	

UDA Educazione Civica N.2 Titolo: Cittadini d'Italia, Cittadini d'Europa, Cittadini del Mondo. Cucine del mondo: un ponte tra culture. Tempi: N.2 ore Periodo: II Quadrimestre	
Competenze disciplinari: Partecipazione attiva e consapevole alla vita democratica comprendendo i propri diritti e doveri e agendo in modo responsabile nei confronti della comunità locale,nazionale e globale.	
Competenze chiave europee: ☒ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☒ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☒ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: ● Come la gastronomia italiana e le altre tradizioni culinarie rappresentano l'incontro di culture diverse. Valorizzare il patrimonio enogastronomico italiano in un contesto internazionale. Lettura e analisi di testi letterari e articoli sul concetto di cittadinanza globale. ● Confronto tra piatti tradizionali italiani e piatti di altri paesi europei e del mondo. Discussione su come la cucina puo essere un modo per promuovere lo scambio culturale e la comprensione tra popoli diversi.	Abilità: ● Avere la consapevolezza del proprio ruolo di cittadino a livello locale, nazionale, europeo e globale. ● Comprendere i diritti e i doveri dei cittadini italiani, europei e globali. ● Esplorare l'integrazione europea, il rispetto della diversità culturale e le sfide globali contemporanee. ● Individuare i diritti umani e le regole per una convivenza pacifica e responsabile

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Promuovere la conoscenza dei piatti internazionali e Nazionali con la condivisione dei “gusti” di altre etnie e convivenza “pacifica” nel gustare insieme i piatti realizzati.	

			Ministero dell'Istruzione e del Merito		
Istituto d'Istruzione Superiore - Paola					
	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "PIZZINI-PISANI" Viale della Libertà - 87027 PAOLA (CS)			IPSEA "SAN FRANCESCO" Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)	
	MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO LICEO STATALE "GALILEO GALILEI" con indirizzo Classico - Scientifico - Linguistico e Scienze Applicate via d'Innocenzo - 87027 PAOLA (CS)				
Indirizzo VIALE DELLA LIBERTÀ, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982582613 Fax 0982582991		Indirizzo VIA SANT'AGATA, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982610327 Fax 0982621852		Indirizzo VIA G. MANCINI SNC, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982613505 Fax 0982582355	
Email CSIS072008@istruzione.it Pec CSIS072008@pec.istruzione.it			Sito web https://www.iispaola.edu.it/		

UDA SVOLTE
con riferimento ai contenuti d'insegnamento a.s. 2024/25

INSEGNAMENTO: Enogastronomia Settore Sala e Vendita

ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

CLASSE V SEZ A

DOCENTE:

Firma del docente

UDA N.1**Insegnamento: Enogastronomia Settore Sala e Vendita****Asse: SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE****TITOLO:** Elementi di organizzazione e gestione dell'impresa ristorativa**Tempi: n. ore 16****Periodo: settembre/ottobre****COMPETENZA Area G G05:**

UTILIZZARE I LINGUAGGI SETTORIALI DELLE LINGUE STRANIERE PREVISTE DAI PERCORSI DI STUDIO PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI DI STUDIO E DI LAVORO

COMPETENZA INTERMEDIA QNQ 4

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.

COMPETENZA IND 01:

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

^

LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 01 QNQ4:**Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e alberghieri, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.****Competenze chiave europee:**

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Alfabetica funzionale | ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | ☒ Digitale |
| ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | ☒ In materia di cittadinanza | ☒ In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| ☐ Multilinguistica | ☒ Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- Avvio e organizzazione dell'impresa ristorativa; La figura del food & beverage manager;
- La gestione dello staff;
- La gestione dei conflitti sul lavoro;
- L'informatizzazione del locale;
- L'acquisto delle materie prime

Abilità:

- Essere consapevoli delle problematiche riguardanti l'avviamento e la gestione del personale.
- Essere in grado di determinare i prezzi di vendita dei singoli piatti.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Gestione dello staff e gestione economica

Compito/prodotto:

Allestimento evento speciale

UDA N. 2**Insegnamento: Enogastronomia Settore Sala e Vendita****Asse: SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE****TITOLO:** La cucina di Sala**Tempi: n. ore 18****Periodo: ottobre/novembre****COMPETENZA Area G G05:**

UTILIZZARE I LINGUAGGI SETTORIALI DELLE LINGUE STRANIERE PREVISTE DAI PERCORSI DI STUDIO PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI DI STUDIO E DI LAVORO

COMPETENZA INTERMEDIA QNQ 4

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.

COMPETENZA IND 04:

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

LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 04:

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 ed equilibrati

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Alfabetica funzionale | ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | ☒ Digitale |
| ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | ☒ In materia di cittadinanza | ☒ In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| ☐ Multilinguistica | ☒ Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- Conoscere l'origine della cucina di sala. Conoscere gli strumenti e le tecniche per cucinare alla lampada.
- Conoscere alcune ricette di piatti alla lampada. Conoscere il lessico e fraseologia di settore

Abilità:

- Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

- Strumenti e tecniche essenziali per cucinare alla lampada.

Compito/prodotto:

Preparazione di un piatto alla lampada flambé

UDA N.3

Insegnamento: Enogastronomia Settore Sala e Vendita

Asse: SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

TITOLO: Cocktail

Tempi: n. ore 16

Periodo: novembre/dicembre

COMPETENZA Area G G05:

UTILIZZARE I LINGUAGGI SETTORIALI DELLE LINGUE STRANIERE PREVISTE DAI PERCORSI DI STUDIO PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI DI STUDIO E DI LAVORO

COMPETENZA INTERMEDIA QNQ 4

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.

COMPETENZA IND 01:

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

LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 01 QNQ4:

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

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Alfabetica funzionale | ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | ☒ Digitale |
| ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | ☒ In materia di cittadinanza | ☒ In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| ☐ Multilinguistica | ☒ Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- Conoscere le miscele e le preparazioni dei cocktail.
- Conoscere i cocktail IBA.
- Conoscere il lessico e la fraseologia di settore.

Abilità:

- Classificare, proporre i cocktail IBA le corrette tecniche di miscelazione.
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

- Strumenti e tecniche essenziali per la preparazione di un cocktail

Compito/prodotto:

Organizzazione di un evento a tema cocktail

UDA N.4**Insegnamento: Enogastronomia Settore Sala e Vendita****Asse: SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE****TITOLO:** Cibo e Bevande**Tempi: n. ore 16****Periodo: gennaio/febbraio****COMPETENZA Area G G05:**

UTILIZZARE I LINGUAGGI SETTORIALI DELLE LINGUE STRANIERE PREVISTE DAI PERCORSI DI STUDIO PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI DI STUDIO E DI LAVORO

COMPETENZA INTERMEDIA QNQ 4

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.

COMPETENZA IND 01:

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

LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND01 QNQ4:

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

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Alfabetica funzionale | ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | ☒ Digitale |
| ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | ☒ In materia di cittadinanza | ☒ In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| ☐ Multilinguistica | ☒ Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- Conoscere i criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menù.
- Tipologie di carte e menù. Criteri di stesura di carte e menù.
- Fattori che intervengono a determinare la composizione di un menù.
- Lessico e fraseologia di settore

Abilità:

- Proporre l'abbinamento di vini e altre bevande ai cibi.
- Redigere carte e menù adatti alla tipologia di locale, al target di clientela e all'occasione di servizio.
- Simulare la definizione di menù e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità e gestione.
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Tecniche essenziali di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande

Compito/prodotto:*Redazione di varie tipologie di menu con bevanda*

UDA N.5**Insegnamento: Enogastronomia Settore Sala e Vendita****Asse: SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE****TITOLO:** I servizi di catering e banqueting**Tempi: n. ore 12****Periodo: febbraio/marzo/aprile****COMPETENZA Area G G05:**

UTILIZZARE I LINGUAGGI SETTORIALI DELLE LINGUE STRANIERE PREVISTE DAI PERCORSI DI STUDIO PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI DI STUDIO E DI LAVORO

COMPETENZA INTERMEDIA QNQ 4

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.

COMPETENZA IND 01:

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

LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 01 QNQ4:

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

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Alfabetica funzionale | ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | ☒ Digitale |
| ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | ☒ In materia di cittadinanza | ☒ In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| ☐ Multilinguistica | ☒ Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- Conoscere il servizio per banchetti: allestimento della sala e organizzazione del lavoro.
- Conoscere l'allestimento dei buffet per piccole colazioni, colazioni di lavoro, cocktail party. Conoscere il lessico e fraseologia di settore.

Abilità:

- Simulare la realizzazione di banchetti e buffet.
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Organizzazione di varie tipologie di buffet

Compito/prodotto:

Progettare menù funzionali all'organizzazione di Catering e Banqueting tenendo conto della stagionalità, del territorio e delle eccellenze enogastronomiche locali e nazionali.

UDA STRATEGICA (Interdisciplinare) “Le pietre di inciampo” Periodo: 1° Quadrimestre ‘2023- ‘2024 Tempi n.7 ore	
Competenze dell’asse culturale di riferimento: Confronta le competenze e i Liv. QnQ4 inseriti nella stessa UDA strategica riportata nella Programmazione di Italiano – cl. 5A	
Competenze di cittadinanza: Competenze chiave europee: ☒ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare ☒ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: • Tecniche di composizioni orali e scritte • Ricerche sulle tradizioni ebraiche • La cucina Kosher • Significato letterale, storico-sociale delle “pietre d’inciampo	Abilità: • Saper reperire e seleziona informazioni • Saper esporre con linguaggio settoriale e professionale in pubblico • Saper collaborare e partecipare ad un progetto ed a attività di gruppo • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto.
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità : Saper esprimersi oralmente con un linguaggio chiaro e ordinato senza gravi errori.	
Compito/prodotto: COMPITO/PRODOTTO: Mini book gastronomico e presentazione di piatti a base di cedro in occasione della giornata della memoria Glossario tecnico	

UDA STRATEGICA(Interdisciplinare) La cucina di Strettissimo Magro” – I percorsi di San Francesco di Paola Periodo: 2° Quadrimestre ‘2023- ‘2024 Tempi n.3 ore
--

Competenze di cittadinanza:**Competenze chiave europee:**

X Alfabetica funzionale

X Personale, sociale e capacità
di Imparare ad imparare

X Digitale

☐ Matematica e in scienze,
tecnologie e ingegneria☐ In materia di cittadinanza☐ In materia di consapevolezza
ed espressione culturali☐ Multilinguistica☐ Imprenditoriale**Conoscenze:**

- Tecniche di composizioni orali e scritte
 - ☐ Contestualizzazione della vita del Santo e ricostruzione degli aspetti socio-economici e ☐ culturali dell'alimentazione di "strettissimo magro"-regola dell'ordine dei minimi

Abilità:

- Saper reperire e selezionare informazioni
- Saper esporre con linguaggio settoriale e professionale in pubblico
- Saper collaborare e partecipare ad un progetto ed a attività di gruppo

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità :

Saper esprimersi oralmente con un linguaggio chiaro e ordinato senza gravi errori.

Compito/prodotto:

- Un progetto che prepari le future figure professionali del settore ristorativo sotto il profilo tecnico pratico sulla cucina dello strettissimo magro.
- Un allestimento di uno stand nel periodo di visita della reliquia di san Francesco con i menu inseriti nel libro "La cucina dello strettissimo magro"

UDA Educazione Civica n.1**TITOLO:** Guida Sicura**Tempi:** n.2 ore**Periodo:** I Quadrimestre

Competenze disciplinari:

Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri,

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ Alfabetica funzionale | X Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | X Digitale |
| ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | X In materia di cittadinanza | ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| ☐ Multilinguistica | X Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- La responsabilità del personale di sala e bar nella somministrazione di alcolici. Norme di legge e buone pratiche per prevenire la guida in stato di ebbrezza tra i clienti.

Abilità:

- Mettere in atto pratiche di responsabilità sociale del ristoratore e del barista.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Pratiche indispensabili per prevenire la guida in stato di ebbrezza tra i clienti.

UDA Educazione Civica n.2

TITOLO: CITTADINI D'ITALIA, CITTADINI D'EUROPA, CITTADINI DEL MONDO

Tempi: n.2 ore

Periodo: II Quadrimestre

Competenze disciplinari:

Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri,

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ Alfabetica funzionale | X Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | X Digitale |
| ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | X In materia di cittadinanza | ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| ☐ Multilinguistica | X Imprenditoriale | |

Conoscenze: • Come i professionisti del settore dell'ospitalità interagiscono con una clientela globale. L'importanza di conoscere culture diverse per garantire un servizio inclusivo e rispettoso.	Abilità: • Individuare buone pratiche per favorire l'integrazione culturale nel servizio
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Buone pratiche di interazione con una clientela globale nel settore ristorativo.	



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore - Paola



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"PIZZINI-PISANI"
Viale della Libertà - 87027 PAOLA (CS)



IPSEOA "SAN FRANCESCO"
Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Alimentazione Alberghiera
Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
LICEO STATALE "GALILEO GALILEI"
Via G. Galilei - 87027 PAOLA (CS)



Indirizzo VIALE DELLA LIBERTÀ, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982582613 Fax 0982582991

Indirizzo VIA SANT'AGATA, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982610327 Fax 0982621852

Indirizzo VIA G. MANCINI SNC, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982613505 Fax 0982582355

Email CSIS072008@istruzione.it Pec CSIS072008@pec.istruzione.it

Sito web <https://www.iispaola.edu.it/>

UDA SVOLTE

con riferimento ai contenuti d'insegnamento a.s. 2024/25

INSEGNAMENTO: MATEMATICA

ASSE MATEMATICO

CLASSE 5 SEZ A

DOCENTE:

Firma del docente

UDA Matematica N.1 TITOLO: RICHIAMI EQUAZIONI E DISEQUAZIONI Tempi/Periodo: Settembre-Novembre	
Competenze dell'asse culturale di riferimento G12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	
Competenza Intermedia Livello QnQ 3: Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	
Competenze chiave europee: ☒ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☒ Digitale ☒ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: ☒ Equazioni di primo grado; ☒ Equazioni quadratiche; ☒ Disequazioni di primo e secondo grado. ☒ Disequazioni fratte	Abilità: ☒ Saper risolvere equazioni di primo di secondo grado e applicarle a semplici problemi; ☒ Saper risolvere le disequazioni e applicarle a vari problemi ☒ Risolvere e interpretare equazioni e disequazioni anche graficamente.
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità ☒ Risolvere semplici equazioni e disequazioni	
Compito/prodotto: verifica scritta	

UDA Matematica N. 2 TITOLO: LO STUDIO DI FUNZIONE Tempi/Periodo: NOVEMBRE-FEBBRAIO	
Competenze dell'asse culturale di riferimento G12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	
Competenza Intermedia Livello QnQ 3/4: 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, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	
Competenze chiave europee: ☒ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☒ Digitale ☒ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze Definizione di funzione reale di variabile reale. Dominio, codominio di una funzione.	Abilità Classificare le funzioni. Individuare il dominio di una funzione.

Studio del segno di una funzione. Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani. Simmetria: Funzioni pari e dispari Limiti di forme determinate ed indeterminate. Concetto di asintoto orizzontale, verticale e obliquo. Derivate di funzioni razionali intere e fratte Punti di massimo, minimo e flessi di semplici funzioni razionali intere e fratte.	Determinare il segno di una funzione e le intersezioni con gli assi cartesiani. Operare con i limiti di semplici funzioni razionali intere e fratte. Riconoscere le forme di indecisione di funzioni algebriche. Determinare gli asintoti di funzioni razionali intere e fratte. Calcolare le derivate di semplici funzioni. Individuare i punti di massimo e di minimo relativi ed assoluti e di punti di flesso. Saper tracciare il grafico qualitativo di una funzione razionale intera e fratta. Indicare gli elementi principali di un grafico di funzioni (Dal grafico ai dati).
Compito/prodotto: verifica scritta	
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Individuare il dominio di una funzione. Operare con i limiti di semplici funzioni. Calcolare le derivate di semplici funzioni. Tracciare il grafico di semplici funzioni	

UDA Matematica N.3 TITOLO: OBIETTIVO PROVE INVALSI Tempi/Periodo: FEBBRAIO-MARZO		
Competenze dell'asse culturale di riferimento G12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.		
Competenza Intermedia Livello QnQ 3/4 : 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, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.		
Competenze chiave europee:		
☒ Alfabetica funzionale	☒ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare	☒ Digitale
☒ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	☐ In materia di cittadinanza	☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali
☐ Multilinguistica	☐ Imprenditoriale	

Conoscenze: Richiami di algebra Richiami di geometria Euclidea Richiami di geometria analitica Cenni sul calcolo delle probabilità e statistica	Abilità: Padroneggiare l'uso della lettera come numero simbolo e come variabile Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: perimetro, area e volume di alcune figure geometriche del piano e dello spazio Rappresentare sul piano cartesiano le principali funzioni incontrate. Risolvere problemi che implicano l'uso di funzioni, di equazioni e di sistemi di equazioni anche graficamente Calcolare la probabilità di eventi elementari Classificare dati, rappresentarli graficamente e riconoscerne le diverse distribuzioni
Compito/prodotto: simulazione	

UDA Matematica N. 4 TITOLO: STATISTICA E PROBABILITA' Tempi/Periodo: APRILE-MAGGIO		
Competenze dell'asse culturale di riferimento G12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.		
Competenza Intermedia Livello QnQ 3/4 : 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, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.		
☒ Alfabetica funzionale	☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	☒ Digitale
☒ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	☐ In materia di cittadinanza	☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali
☐ Multilinguistica	☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: Calcolo frequenze relative e percentuali. Campione estratto da una popolazione: esempi di campioni rappresentativi e non rappresentativi.	Abilità: Calcolare la probabilità di eventi elementari Classificare dati, rappresentarli graficamente e riconoscerne le diverse distribuzioni	
Compito/prodotto: verifica scritta		

UDA Matematica (asse matematico) N.5 TITOLO: INTEGRALI Tempi/Periodo: MAGGIO-GIUGNO	
Competenze dell'asse culturale di riferimento G12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.	
Competenza Intermedia Livello QnQ 3/4 : 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, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	
Competenze chiave europee:	
☒ Alfabetica funzionale ☒ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ Multilinguistica ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☐ In materia di cittadinanza ☐ Imprenditoriale ☒ Digitale ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali	
Conoscenze: Funzioni primitive. Concetto di integrale indefinito. Integrali definiti.	Abilità: Calcolare il valore dell'integrale indefinito e definito di funzioni elementari.
Compito/prodotto: Compito di realtà.	

UDA STRATEGICA multidisciplinare N.1 TITOLO: “LE PIETRE DI INCIAMPO” Tempi/Periodo: OTTOBRE-GENNAIO
Competenze dell'asse culturale di riferimento: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (G08) Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi (G12).
Competenza Intermedia Livello QnQ: 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 (QNQ 3/4). Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche (QNQ 3/4).

Competenze chiave europee: ☒ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare ☒ Digitale ☒ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale		
Conoscenze: Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni. Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni. Distribuzione, classificazione e rappresentazione di dati: grafici, istogrammi, aerogrammi, tabelle...	Abilità: Classificare dati ottenuti da misurazioni. Rappresentare e interpretare dati anche utilizzando un foglio elettronico. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.	
Compito/prodotto: fare riferimento alla programmazione di classe.		

UDA STRATEGICA multidisciplinare N.2 TITOLO: I percorsi di San Francesco: “La cucina di strettissimo magro” Tempi/Periodo: FEBBRAIO-GIUGNO
Competenze dell'asse culturale di riferimento: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (G08) Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi (G12). Competenza Intermedia Livello QnQ: 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 (QNQ 3/4). Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche (QNQ 3/4).

Competenze chiave europee: ☒ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare ☒ Digitale ☒ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale		
Conoscenze: Distribuzione, classificazione e rappresentazione di dati: grafici, istogrammi, aerogrammi, tabelle... Fonti dell'informazione e della documentazione Social network e new media come fenomeno comunicativo.	Abilità: Classificare dati ottenuti da misurazioni. Rappresentare e interpretare dati anche utilizzando un foglio elettronico. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto	
Compito/prodotto: fare riferimento alla programmazione di classe.		

UDA 1 EDUCAZIONE CIVICA TITOLO: <i>Costituzione: GUIDA SICURA</i> Tempi/Periodo: MARZO-GIUGNO
Competenze dell'asse culturale di riferimento: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (G08) Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi (G12). Competenza Intermedia Livello QnQ: 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 (QNQ 3/4). Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche (QNQ 3/4).

Competenze chiave europee: ☒ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare ☒ Digitale ☒ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☒ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale		
Competenze Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.	Obiettivi di apprendimento Conoscere e adottare le norme di circolazione stradale come pedoni e conduttori di veicoli, rispettando la sicurezza e la salute propria e altrui e prevenendo possibili rischi. Analizzare il fenomeno dell'incidentalità stradale, con riferimento all'ambito nazionale ed europeo, al fine di identificare le principali cause, anche derivanti dal consumo di alcool e sostanze psicotrope e dall'uso del cellulare, individuare i relativi danni sociali e le ricadute penali.	
Compito/prodotto: vedi programmazione di classe		

UDA 2 EDUCAZIONE CIVICA TITOLO: <i>Costituzione: CITTADINI D'ITALIA, CITTADINI D'EUROPA, CITTADINI DEL MONDO</i> Tempi/Periodo: MARZO-GIUGNO
Competenze dell'asse culturale di riferimento: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (G08) Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi (G12). Competenza Intermedia Livello QnQ: 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 (QNQ 3/4). Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche (QNQ 3/4).

Competenze chiave europee:		
☒ Alfabetica funzionale	☒ Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare	☒ Digitale
☒ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	☒ In materia di cittadinanza	☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali
☐ Multilinguistica	☐ Imprenditoriale	

Competenze 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	Obiettivi di apprendimento Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell’Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. 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.
---	---

Compito/prodotto: vedi programmazione di classe

			Ministero dell'Istruzione e del Merito		
Istituto d'Istruzione Superiore - Paola					
	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "PIZZINI-PISANI" Viale della Libertà - 87027 PAOLA (CS)		IPSEA "SAN FRANCESCO" Istituto Professionale Statale per l'Erogastronomia e l'ospitalità Alberghiera Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)		MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO LICEO STATALE "GALILEO GALILEI" con indirizzi Classico - Scientifico - Linguistico e Scienze Applicate via L. Biancamano - 87027 PAOLA (CS)
Indirizzo VIALE DELLA LIBERTÀ, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982582613 Fax 0982582991		Indirizzo VIA SANT'AGATA, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982610327 Fax 0982621852		Indirizzo VIA G. MANCINI SNC, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982613505 Fax 0982582355	
Email CSIS072008@istruzione.it Pec CSIS072008@pec.istruzione.it			Sito web https://www.iispaola.edu.it/		

UDA SVOLTE
con riferimento ai contenuti d'insegnamento a.s. 2024/25

INSEGNAMENTO: SCIENZE MOTORIE

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

CLASSE 5 SEZ. A

DOCENTE:

Firma del docente

UDA N.1**Insegnamento: SCIENZE MOTORIE****Asse: SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE****TITOLO: Salute e benessere****Tempi: n.15 ore****Periodo: SETTEMBRE – OTTOBRE****Competenze dell'asse culturale di riferimento:**

Lo sviluppo ed il mantenimento di un adeguato livello di efficienza fisica (come elemento fondamentale della salute e del benessere e strumento di prevenzione).

Competenza Intermedia Livello QnQ: 4**Competenze chiave europee:**

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ Alfabetica funzionale | ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | ☐ Digitale |
| ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | ☐ In materia di cittadinanza | ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| ☐ Multilinguistica | ☐ Imprenditoriale | |

Conoscenze:

Prendere coscienza dell'importanza di uno sviluppo armonico del corpo e di un buon livello di salute e benessere per affrontare con successo e senza eccessivi limiti di fatica le attività quotidiane.

Tutela della salute: lo sport e l'attività motoria come mezzo per raggiungere e preservare un buono stato di salute psicofisica.

Fitness, sport, movimento e cura di sé come attività trainanti per il settore turistico/alberghiero.

Alcune tra le possibili figure professionali collegate a queste attività: accompagnatore cicloturistico; intrattenitore/animatore/organizzatore di attività ludiche, motorie e sportive per la clientela di tutte le età; nuove figure professionali legate alla custodia, assistenza e manutenzione delle attrezzature o strutture sportive.

Infortuni: prevenzione, primo soccorso e aspetti legali relativi all'infortunistica nei locali dell'albergo o durante la partecipazione ad attività organizzate di carattere ludico o sportivo (richiesta di certificazioni mediche per la partecipazione alle attività, responsabilità civili e penali in caso di infortuni, sicurezza nelle piscine e nelle spiagge).

Abilità:

Saper approfondire argomenti sportivi.

Conoscere la storia dell'educazione del corpo nell'antichità.

Eseguire correttamente azioni motorie e sportive finalizzate al miglioramento delle capacità condizionali.

Utilizzare il lessico specifico della disciplina.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Prendere coscienza dell'importanza di uno sviluppo armonico del corpo, preservare un buono stato di salute psicofisica. Basilari conoscenze del primo soccorso. Eseguire semplici azioni motorie e sportive. Conoscere un lessico basilare specifico della materia.

Compito/prodotto:

Mettere in pratica un allenamento funzionale mirato al perfezionamento ed allo sviluppo delle capacità condizionali (Forza, resistenza e velocità).

UDA N.2

Insegnamento: SCIENZE MOTORIE

Asse: SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

TITOLO: I meccanismi del movimento

Tempi: n.12 ore

Periodo: NOVEMBRE - DICEMBRE

Competenze dell'asse culturale di riferimento:

Sperimentare azioni motorie via via più complesse e diversificate per migliorare le proprie capacità coordinative.

Competenza Intermedia Livello QnQ: 4**Competenze chiave europee:**

☐ Alfabetica funzionale

☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

☐ Digitale

☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria

☐ In materia di cittadinanza

☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali

☐ Multilinguistica

☐ Imprenditoriale

Conoscenze:

Rendersi conto dell'importanza dell'educazione sportiva come formazione di un atteggiamento di collaborazione e di rispetto delle regole e del gioco.
Elaborare e possibilmente dare adeguate risposte motorie in situazioni semplici.
Sport e attività motorie in strutture turistiche/alberghiere.
Il linguaggio del corpo. La postura e il Linguaggio non verbale. Consolidamento di una cultura motoria e sportiva quale stile di vita.

Abilità:

Prendere coscienza dell'importanza dello sviluppo armonico del corpo.
Conoscenza di esercizi utili al potenziamento fisiologico.
Elaborare e possibilmente dare adeguate risposte motorie in situazioni semplici.
Assumere posture corrette in ambito motorio, sportivo e scolastico.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Conoscenza delle regole di gioco degli sport più praticati (pallavolo, calcio a 5, Basket). Elaborare e possibilmente dare adeguate risposte motorie in situazioni semplici. Fare una breve anamnesi della propria postura. Conoscere semplici esercizi utili al potenziamento fisiologico del proprio corpo.

Compito/prodotto:

Mettere in pratica il regolamento sportivo in una Partita/gara degli sport più praticati in ambito Scolastico

UDA N.3 Insegnamento: SCIENZE MOTORIE Asse: SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE TITOLO: Attività motorie come linguaggio (ambito comunicativo-espressivo) Tempi: n.6 ore Periodo: GENNAIO	
Competenze dell'asse culturale di riferimento: Conoscere ed applicare alcune metodiche di allenamento per migliorare la propria efficienza fisica e per saperla mantenere. Competenza Intermedia Livello QnQ: 4	
Competenze chiave europee: ☐ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☐ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: Consolidamento di una cultura motoria e sportiva quale costume di vita, intesa anche come capacità di realizzare attività finalizzate e di valutarne i risultati. Raggiungimento del completo sviluppo corporeo e motorio della persona attraverso l'affinamento della capacità di utilizzare le qualità fisiche e le funzioni neuro-muscolari. Il territorio e le sue caratteristiche: valorizzare gli spazi naturali e le risorse ambientali ed architettoniche caratteristici del territorio come risorsa per il turismo. Le attività motorie in ambiente naturale e i possibili itinerari alla scoperta del territorio e delle sue tradizioni.	Abilità: Conoscenza dei vari metodi di allenamento. Saper effettuare prove di destrezza e di abilità. Rendersi conto dell'importanza dell'educazione sportiva.
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Conoscere le principali metodologie di allenamento, saper effettuare semplici prove di destrezza e conoscere le caratteristiche di uno sport in ambiente naturale.	
Compito/prodotto: Praticare una competizione sportiva (individuale e di squadra) in ambiente naturale	

UDA N.4 Insegnamento: SCIENZE MOTORIE Asse: SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE TITOLO: Sport scolastici Tempi: n.21 ore Periodo: FEBBRAIO - MARZO - APRILE
--

Competenze dell'asse culturale di riferimento: Praticare gli sport applicando strategie efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche. Competenza Intermedia Livello QnQ: 4	
Competenze chiave europee: ☐ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☐ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: Acquisizione del valore della corporeità, attraverso esperienze di attività motorie e sportive, di espressione e di relazione, in funzione della formazione di una personalità equilibrata e stabile. L'esatta terminologia dei regolamenti e la conoscenza delle tecniche e delle tattiche dei giochi e degli sport che saranno trattati. Igiene e pulizia del proprio corpo, dell'ambiente circostante e degli alimenti.	Abilità: Conoscere ed eseguire le regole dei giochi sportivi. Saper gareggiare individualmente senza voler primeggiare ad ogni costo. Come organizzare e realizzare i giochi di squadra. Utilizzare i fondamentali tecnico-tattici di due sport di squadra.
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Regolamento e terminologia ginnasta, norme di igiene generali del proprio corpo , igiene scolastica	
Compito/prodotto: Organizzare un evento sportivo in ambito scolastico.	

UDA N.5 Insegnamento: SCIENZE MOTORIE Asse: SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE TITOLO: Spazio e movimento Tempi: n.8 ore Periodo: MAGGIO - GIUGNO
Competenze dell'asse culturale di riferimento: Praticare in modo consapevole attività motorie tipiche dell'ambiente naturale secondo tecniche appropriate là dove possibile. Competenza Intermedia Livello QnQ: 4
Competenze chiave europee: ☐ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☐ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale

Conoscenze: principi fondamentali di prevenzione e attuazione della sicurezza personale a casa e negli spazi aperti. Arricchimento della coscienza sociale attraverso la consapevolezza di sé e l'acquisizione della capacità critica nei riguardi del linguaggio del corpo e dello sport. Utilizzare le qualità fisiche e neuro-muscolari in modo adeguato alle diverse esperienze. Valutazione e autovalutazione: caratteristiche, finalità, possibili modalità e requisiti del processo valutativo. Il lavoro di gruppo: la cooperazione per un fine comune e il “gioco di squadra”, le possibili modalità di organizzazione di gruppo, la divisione del lavoro, il rispetto dei ruoli e delle gerarchie, la condivisione delle informazioni, i vari tipi di feedback.	Abilità: Il rispetto dell’ambiente. Attività in ambiente naturale. Conoscenza delle attrezzature sportive che operano sul territorio: società, clubs. Educazione alla salute e all’ambiente.
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Igiene degli ambienti sportivi, test di valutazioni pratiche sportive, il fairplay	
Compito/prodotto: Praticare una competizione sportiva (individuale e di squadra) rispettando rigorosamente le leggi della cooperazione ed il rispetto dei ruoli (arbitro,/giudice , atleta ,allenatore, guardalinee ecc)	

UDA STRATEGICA: LE PIETRE DI INCIAMPO Tempi n. 6 ore Periodo: Da Novembre a Gennaio
Competenze dell’asse culturale di riferimento: Conoscenza dei criteri per un'alimentazione equilibrata. Comprendere il cambiamento dell'alimentazione dello sportivo intervenuto nel corso del tempo e riconoscere abitudini alimentari sbagliate. Mangiare cibi sani e avere cura del proprio corpo. L'alimentazione dello sportivo nelle varie fasi di gara.
Competenza Intermedia Livello QnQ: 4
Competenze di cittadinanza: Imparare ad imparare - Agire in modo autonomo e responsabile - Comunicare - Risolvere problemi - Collaborare e partecipare - Individuare collegamenti e relazioni Competenze chiave europee:
☐ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☐ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale

Conoscenze: - Valori nutrizionali dei principali alimenti. - Attività motoria e benessere psico-fisico - Correre, saltare e giocare senza saltare la colazione - Il decalogo alimentare dello sportivo. - Applicare le norme dell'igiene personale.	Abilità: - Conoscenza dell'importanza dei carboidrati nell'alimentazione dello sportivo. - Relazionarsi positivamente con i compagni ed operare nel rispetto dei ruoli assegnati. - Saper scegliere e adottare corretti stili di vita dando valore all'attività fisica e sportiva anche in vista di eventuali sbocchi lavorativi.
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Conoscenza dei criteri per un'alimentazione equilibrata, L'alimentazione dello sportivo nelle varie fasi di gara.	
Compito/prodotto: Menù di uno sportivo in riferimento allo sport praticato	

UDA STRATEGICA: LA CUCINA DI STRETTISSIMO MAGRO Tempi n.6 ore Periodo: Da Febbraio a Maggio	
Competenze dell'asse culturale di riferimento: Conoscenza dei criteri per un'alimentazione equilibrata. Comprendere il cambiamento dell'alimentazione dello sportivo intervenuto nel corso del tempo e riconoscere abitudini alimentari sbagliate. Mangiare cibi sani e avere cura del proprio corpo. L'alimentazione dello sportivo nelle varie fasi di gara. Competenza Intermedia Livello QnQ:	
Competenze di cittadinanza: Imparare ad imparare - Agire in modo autonomo e responsabile - Comunicare - Risolvere problemi - Collaborare e partecipare - Individuare collegamenti e relazioni Competenze chiave europee: ☐ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☐ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: - OMS e il concetto di salute - Valori nutrizionali dei principali alimenti. - Attività motoria e benessere psico-fisico - Correre, saltare e giocare senza saltare la colazione - Il decalogo alimentare dello sportivo.	Abilità: - Conoscenza dell'importanza dei carboidrati nell'alimentazione dello sportivo. - Saper individuare su una mappa delle coordinate geografiche. - Saper scegliere e adottare corretti stili di vita dando valore all'attività fisica e sportiva anche in vista di eventuali sbocchi lavorativi.
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Conoscenza dei criteri per un'alimentazione equilibrata, L'alimentazione dello sportivo nelle varie fasi di gara.	
Compito/prodotto: Scheda di consumo calorico riferito allo sport praticato in ambito scolastico	

UDA Educazione Civica *: COSTITUZIONE Titolo “Guida Sicura” Tempi: n.1 ORE Periodo: Primo Quadrimestre	
Competenze disciplinari: Guida sicura: riflessi, coordinazione e sicurezza stradale. Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza dell’impegno nel lavoro.	
Competenze chiave europee: ☐ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☐ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	
Conoscenze: Rispettare le regole e le norme che governano la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.	Abilità: Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza dell’impegno nel lavoro. Analizzare il fenomeno dell’incidentalità stradale, al fine di identificare le principali cause, anche derivanti dal consumo di alcool e sostanze stupefacenti e dall’uso del cellulare
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Conoscere e adottare le norme di circolazione stradale come pedoni e conduttori di veicoli, rispettando la sicurezza e la salute propria e altrui e prevenendo possibili rischi.	

UDA Educazione Civica *: COSTITUZIONE Titolo “Cittadini d’Italia, Cittadini d’Europa, Cittadini del Mondo Tempi: n.1 ORE Periodo: Secondo Quadrimestre	
Competenze disciplinari: Sport e cittadinanza globale. il ruolo dello sport nella promozione dell'integrazione e come mezzo per costruire comunità globali inclusive.	
Competenze chiave europee: ☐ Alfabetica funzionale ☒ Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ☐ Digitale ☐ Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ☐ In materia di cittadinanza ☐ In materia di consapevolezza ed espressione culturali ☐ Multilinguistica ☐ Imprenditoriale	

Conoscenze: Importanza dello sport e delle attività motorie nello sviluppare i principi di eguaglianza, solidarietà e libertà. Il ruolo dello sport nella promozione dell'integrazione e come mezzo per costruire comunità globali inclusive.	Abilità: Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza dell'impegno nel lavoro.
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità 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	

UDA strategica		“LE PIETRE DI INCIAMPO”	
Denominazione	“La memoria è come il mare: può restituire brandelli di rottami a distanza di anni” P.Levi. L’UDA “Le pietre d’inciampo” ha lo scopo di tenere viva la memoria della shoah con tutte le sue tragiche specificità e come lato buio della nostra storia.		
Prodotti/compiti autentici e contestualizzazione	• Mini book gastronomico e presentazione di piatti a base di cedro in occasione della giornata della memoria • Ricette • Relazione individuale		
Competenze Intermedie* area generale e d’indirizzo e competenze chiave e di cittadinanza		Evidenze valutative osservabili	
COMPETENZA INTERMEDIA G02 livello QNQ 4 • Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. • Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzati nei diversi periodi culturali.		EG02 Interagire in situazioni comunicative diverse con capacità di ascolto dell’interlocutore, adottando strategie comunicative a seconda delle situazioni e proponendo soluzioni EG02 Produrre testi scritti di vario genere anche professionali e con supporti multimediali (argomentativi, espositivi, informativi, regolativi) con attenzione alle variabili del processo comunicativo (scopo, contesto, emittente, destinatario)	
COMPETENZA INTERMEDIA G05 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.		EG05 Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale EG05 Utilizzare i linguaggi settoriali dell’ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità	
COMPETENZA INTERMEDIA IND 03 livello QNQ 4 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa vigente sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro		EIND03 Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti lungo la filiera EIND03 Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro.	
COMPETENZA INTERMEDIA IND 04 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 ed equilibrati		EIND04 Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela	
COMPETENZE EUROPEE N.1 competenza alfabetica funzionale N.5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare N.7 competenza imprenditoriale N.8 competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali		Comprende il significato di messaggi orali in situazioni e contesti diversi; legge, analizza, comprende, interpreta e produce semplici testi scritti anche in L2 Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell’ambiente	

Abilità <i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>		Conoscenze <i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>
Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Applicare procedure di autocontrollo relative all'igiene alimentare Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale Riconosce le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli ingredienti utilizzati. Utilizzo gastronomico dei vari ingredienti. Capacità di variare strumenti e metodi di cottura in base all'elemento utilizzato. Normativa igienico-sanitaria e procedure di auto controllo HACCP. Applicare la conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana e delle lingue straniere per descrivere, nella forma scritta e orale, i risultati ottenuti dalla ricerca utilizzando un lessico relativamente appropriato.		Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo interpretativi, argomentativi, regolativi. Fonti dell'informazione e della documentazione Social network e new media come fenomeno comunicativo. Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. Gli strumenti espressivi della lingua italiana nei vari contesti e il lessico professionale anche in lingua. La struttura linguistica e lessico Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico Linee guida di educazione alimentare. Preparazione riferite alle tradizioni del territorio ed alla cucina dello strettissimo magro. Le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime
Utenti destinatari	Classe V A	
Fasi di applicazione (attività)	Primo Quadrimestre	
Tempi Periodo e monte ore complessivo	30 ore T1 Presentazione dell'UdA T2 Documentazione sull'olocausto	

	T3 Raccolta ed elaborazione dati sul ruolo del cedro nel culto e nella tradizione ebraica T4 Visita guidata alle Cedriere della Riviera dei Cedri T5 Produzione di piatti a base di cedro T6 Presentazione dei piatti e del book T7 Relazione individuale
Esperienze attivate (cosa fa l'allievo)	▪ Discussioni guidate ▪ Attività di ricerca: recepire informazioni e organizzarle (ordinarle, confrontarle, collegarle) e argomentare in modo critico le conoscenze acquisite ▪ Formazione gruppi di lavoro ▪ Schematizzazione delle informazioni in modi diversi (mappe, tabelle, testi espositivi) ▪ Utilizzo delle abilità informatiche ▪ Utilizzo delle attrezzature di laboratorio
Metodologia (cosa fa il docente)	▪ Brainstorming, ▪ Cooperative learning ▪ Lezione partecipata e di gruppo ▪ Esercitazioni di laboratorio ▪ Lezioni tecnico-pratiche ▪ Problem solving ▪ Lavoro di gruppo
Risorse umane (indicare gli insegnamenti coinvolti)	I docenti della classe ed esperti del settore
Strumenti	▪ Documenti bibliografici (testi, riviste, depliant informativi) ▪ Internet ▪ Laboratorio di cucina ▪ Materiale informativo specifico ▪ LIM ▪ PC ▪ Dizionario bilingue
Valutazione	La valutazione dell'UDA incide: ● sulle valutazioni in decimi dei singoli insegnamenti ● sul voto di comportamento ● sul livello di padronanza acquisito nelle competenze attivate

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

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

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA “Le pietre di Inciampo”

Cosa si chiede di fare

Si chiede all'alunno di:

- **Progettare e realizzare un banchetto a base di cedro da offrire, in occasione della visita dei padri minimi con le reliquie del nostro Santo Protettore, presso il nostro Istituto.**
- **Pubblicizzare l'evento tramite social.**
- **Creare un QR code da affiggere all'interno dell'Istituto.**
- **Realizzare un Post evento da pubblicare sul sito della scuola.**

In che modo (singoli, gruppi..)

Oltre al tuo personale impegno nell'iniziativa che richiede spirito di partecipazione, collaborazione e ricerca, la procedura del lavoro prevede che nella classe vengano formati dei gruppi all'interno dei quali ognuno avrà un ruolo ben definito per la raccolta, selezione, analisi dei materiali, rielaborazione dei dati.

Quali prodotti

- Mini book gastronomico e presentazione di piatti a base di cedro in occasione della giornata della memoria
- Glossario tecnico
- Relazione individuale

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

L'obiettivo di questa Unità di Apprendimento è quello di fare acquisire conoscenze e competenze in riferimento all'indirizzo di studio. La vostra partecipazione a questa iniziativa vi consentirà di maturare, inoltre, comportamenti di responsabilità, autonomia organizzativa, incremento di abilità e competenze logico-espressive.

Conoscerete e imparerete a valorizzare l'importanza della biodiversità anche nella gastronomia del territorio e in quella nazionale; rispettare le regole GMP inerenti l'igiene personale, dell'ambiente in cui si vive e si opera. Inoltre, metterete alla prova le proprie capacità di reperire in modo autonomo informazioni su un argomento, di selezionarle e utilizzarle per esporre ad altre persone quanto imparato, in modo da potenziare le competenze scientifiche e professionali, linguistiche ed espressive e quelle digitali. Imparerete, infine, a lavorare in gruppo rispettando compiti, ruoli e tempi.

Tempi/ore

totale ore 30

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Tutti i docenti degli assi coinvolti, i laboratori della scuola, la LIM, il computer, foto e videocamera.

Valutazione

La valutazione terrà conto del processo e del prodotto.

La valutazione dell'UDA verrà effettuata attraverso la tabella dei livelli delle competenze annessa e incide:

- sulle valutazioni in decimi dei singoli insegnamenti
- sul voto di comportamento
- sul livello di padronanza acquisito nelle competenze attivate

PIANO DI LAVORO UDA

Coordinatrice:

Collaboratori : Tutti i docenti degli assi

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività <i>(cosa fa lo studente)</i>	Metodologia <i>(cosa fa il docente)</i>	Esiti	Tempi	Evidenze per la Valutazione	Strumenti per la valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Organizzazione dei gruppi di lavoro e scelta dei referenti	1 ora: Coordinatore UdA + Docenti di Italiano e Matematica		
2	Documentazione sull'olocausto	Testi in uso o presenti nella biblioteca scolastica; Riviste; Film; Materiale in rete	Valutazione critica delle varie tecniche di comunicazione nelle diverse lingue	11 ore: Tutti i docenti coinvolti	Produrre testi scritti di vario genere anche professionali e con supporti multimediali (argomentativi, espositivi, informativi, regolativi) con attenzione alle variabili del processo comunicativo (scopo, contesto, emittente, destinatario)	Valutaz intermedia scritta e orale
3	Raccolta ed elaborazione dati sul ruolo del cedro nel culto e nella tradizione ebraica.	Testi in uso o presenti nella biblioteca scolastica; Materiale in rete	Report della ricerca: Comprensione e selezione delle informazioni	6 ore: Docenti di Enogastronomia, Economia, Italiano, Alimenti, Inglese, Spagnolo	Produrre testi scritti di vario genere anche professionali e con supporti multimediali (argomentativi, espositivi, informativi, regolativi) con attenzione alle variabili del processo comunicativo (scopo, contesto, emittente, destinatario)	Valutaz Intermedia sul materiale selezionato
4	Visita (virtuale) alle Cedriere della Riviera dei Cedri	Computer/Lim	Riconoscere le cedriere autoctone, osservare e prestare attenzione ai processi di produzione	2 ore: Docenti di Sala e Vendita e di Enogastronomia	Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale	Valutaz intermedia
5	Produzione di piatti a base di cedro	Laboratori di Sala e Cucina	Acquisizione delle Competenze specifiche per la realizzazione ed il servizio di piatti a base di cedro	6 ore: Docenti di Sala e Vendita e di Enogastronomia	Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti lungo la filiera Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro.	Valutaz intermedia sulla padronanza nella realizzazione e nello svolgimento del servizio
6	Presentazione dei piatti Presentazione del book	Laboratori di Sala e Cucina	Valorizzare le competenze professionali e comunicative degli allievi	2 ore: Tutti i docenti coinvolti	Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti lungo la filiera	Valutaz Intermedia

					Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro.	
7	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore: Docente di Italiano		Composizione scritta su traccia

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi			
	1° mese <i>Ottobre</i>	2° mese <i>Novembre</i>	3° mese <i>Dicembre</i>	4° mese <i>Gennaio</i>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

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

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

RUBRICA VALUTATIVA

(Per ogni competenza riportare le evidenze e i descrittori dei livelli di padronanza secondo la declinazione prevista nelle rubriche redatte dai dipartimenti per il curriculum d'istituto. La valutazione dell'UDA deve essere riportata nel PFI degli studenti.)

Competenza	Evidenza	Livello Parziale ≤ 5	Livello Base 6	Livello intermedio 7-8	Livello avanzato 9-10
COMPETENZA INTERMEDIA G02 livello QNQ 4 Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.	EG02 Interagire in situazioni comunicative diverse con capacità di ascolto dell'interlocutore, adottando strategie comunicative a seconda delle situazioni e proponendo soluzioni	Ascolta l'interlocutore e gli risponde in modo adeguato quando la richiesta è semplice e chiara, in ambiti noti e in situazioni prevedibili.	Ascolta le esigenze degli interlocutori, interagisce con modalità comunicative adeguate e riesce ad aiutarli se le richieste sono comunicate in modo chiaro in ambiti noti.	Ascolta e comprende le esigenze degli interlocutori,interagisce con strategie comunicative corrette proponendo soluzioni adeguate alle loro necessità.	Rileva sistematicamente le esigenze degli interlocutori e interagisce con strategie comunicative efficaci proponendo soluzioni miranti alla loro soddisfazione.
	EG02 Produrre testi scritti di vario genere anche professionali e con supporti multimediali (argomentativi, espositivi,informativi, regolativi) con attenzione alle variabili del processo comunicativo (scopo, contesto, emittente, destinatario)	Guidato e seguendo uno schema noto produce la tipologia di testo richiesta senza adeguare la comunicazione al contesto e allo scopo	Produce varie tipologie di testo e in situazioni note tiene conto delle variabili del processo comunicativo. Usa semplici schemi testuali	Progettando autonomamente la stesura, produce varie tipologie testuali efficaci dal punto di vista comunicativo e adeguate al contesto e allo scopo.	Progetta la stesura del testo e lo produce in modo autonomo e con senso critico. Rispetta tutte le variabili del processo comunicativo utilizzando anche
COMPETENZA INTERMEDIA G05 livello QNQ 4 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.	EG05 Leggere e comprendere in maniera globale e analitica testi scritti di varia tipologia, di vario argomento e complessità anche su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza	Guidato comprende solo in maniera globale testi semplici su argomenti di varia natura	Comprendere in modo sufficientemente autonomo testi semplici di vario genere anche su argomenti attinenti alla microlingua	Comprende in maniera globale ed analitica testi di media complessità su argomenti personali, culturali e professionali	Comprende in piena autonomia testi complessi su molteplici argomenti anche tecnici e professionali.
	EG05 Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità	Solo in contesti noti e guidato usa i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento	Autonomamente e in contesti noti usa in modo sufficientemente corretto i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento	Autonomamente e in vari contesti usa in modo sufficientemente corretto nella produzione scritta e orale i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento	Autonomamente e in vari contesti anche non noti usa in modo efficace i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento

ICOMPETENZA INTERMEDIA IND 03 QNQ 4 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti lungo la filiera	Sotto la diretta supervisione, rispetta in parte il protocollo del sistema HACCP	Sotto la diretta supervisione e con un certo grado di autonomia, rispetta i criteri base di applicazione del sistema HACCP e garantisce semplici misure preventive finalizzate alla sicurezza alimentare	Rispetta correttamente il protocollo del sistema HACCP garantendo la sicurezza del cliente	In completa autonomia e coordinando gruppi di lavoro, applica la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni, rileva e corregge eventuali criticità, garantendo la sicurezza del cliente nei vari contesti e la qualità del prodotto finale
	Utilizzare la normativa vigente sia in ambito nazionale che internazionale in fatto di sicurezza sul posto di lavoro	Sotto la diretta supervisione, utilizza, e applica in parte i principi base della normativa vigente in materia di sicurezza attivando comportamenti non sempre adeguati e corretti nei laboratori	Sotto la diretta supervisione e con un certo grado di autonomia, mette in atto i principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza e antinfortunistica	Utilizza e applica correttamente la normativa vigente sia in ambito nazionale che internazionale in fatto di sicurezza sul posto di lavoro	Gestendosi in modo autonomo, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro, applica la normativa vigente sia in ambito nazionale e internazionale, in fatto di sicurezza e sul posto di lavoro
COMPETENZA INTERMEDIA IND 04 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 ed equilibrati	Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela	Sotto la diretta supervisione, e in contesti strutturati, individua e predispone, in parte, prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari della clientela.	In situazioni note, individua e predispone, semplici prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela.	Individua e predispone correttamente, prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela.	Gestendosi in modo autonomo, individua e predispone con consapevolezza, prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela.

UDA strategica I percorsi di San Francesco: “La cucina di strettissimo magro”

Denominazione	L' Uda si contraddistingue per la sua straordinaria contemporaneità, in quanto propone ricette che sono ispirate a "principi di economia" e ai valori fondamentali per la società odierna di “sostenibilità e salubrità”.
Prodotti/compiti autentici e contestualizzazione	Il prodotto finale, nonché l'evidenza dell'agire competente, consiste nella realizzazione di: - di un menù legato alla cucina di strettissimo magro per il progetto “Il Borgo di San Francesco di Paola” - l’allestimento di uno stand, in occasione della visita presso il nostro Istituto della Reliquia del Santo, con i prodotti utilizzati nelle ricette riportate nel libro "La cucina dello Strettissimo Magro" (Padre Gaspare Delle Piane)
Competenze Intermedie* area generale e d'indirizzo e competenze chiave e di cittadinanza	Evidenze valutative osservabili
COMPETENZA INTERMEDIA G02 livello QNQ 4 - Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. - Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzati nei diversi periodi culturali.	EG02 Interagire in situazioni comunicative diverse con capacità di ascolto dell’interlocutore, adottando strategie comunicative a seconda delle situazioni e proponendo soluzioni EG02 Produrre testi scritti di vario genere anche professionali e con supporti multimediali (argomentativi, espositivi, informativi, regolativi) con attenzione alle variabili del processo comunicativo (scopo, contesto, emittente, destinatario)
COMPETENZA INTERMEDIA G05 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.	EG05 Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale EG05 Utilizzare i linguaggi settoriali dell’ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità

UDA strategica I percorsi di San Francesco: “La cucina di strettissimo magro”

COMPETENZA INTERMEDIA IND 03 livello QNQ 4 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa vigente sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	IND 03 Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti lungo la filiera IND 03 Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro.
COMPETENZA IND 08: QNQ 4 Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta enogastronomica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	IND 08 Individuare e proporre le risorse enogastronomiche anche nella produzione di liquori utilizzando i principi ecosostenibili del territorio IND 08 Individuare e proporre le peculiarità del territorio in ambito sportivo ed escursionistico
COMPETENZE EUROPEA N.1 competenza alfabetica funzionale N.5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare N.7 competenza imprenditoriale N.8 competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	

Abilità	Conoscenze
Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, lacura degli ambienti e delle attrezzature	Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo interpretativi, argomentativi, regolativi. Fonti dell'informazione e della documentazione Social network e new media come fenomeno comunicativo. Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.

Applicare procedure di autocontrollo relative all'igiene alimentare Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale Riconoscere le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli ingredienti utilizzati. Utilizzare in gastronomia i vari ingredienti. Variare strumenti e metodi di cottura in base all'elemento utilizzato.	Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. Gli strumenti espressivi della lingua italiana nei vari contesti e il lessico professionale anche in lingua. La struttura linguistica e lessico Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico Linee guida di educazione alimentare. Preparazioni legate alle tradizioni del territorio ed alla cucina dello strettissimo magro.
---	---

Utenti destinatari	Classe V sez.A
Fasi di applicazione (attività)	Intero anno scolastico
Tempi Periodo e monte ore complessivo	40 ore T1. Presentazione UDA T2. Preparazione scaletta per la struttura del menù anche sotto la veste grafica T3. Utilizzazione di reti e strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento T4. Analisi delle varie ricette sotto i profili d'ecosostenibilità ambientale, della pubblicità e sotto i profili organolettici, merceologici, chimico-fisici, nutrizionali T5. Realizzazione di alcuni piatti tratti dal libro "La Cucina dello Strettissimo Magro" con le erbe del Santo. T6. Produzione e raccolta del materiale (immagini, foto, disegni, ricette) necessario alla realizzazione grafica del menù T7. Presentazione del menu e allestimento di uno stand con i prodotti preparati secondo la cucina dello strettissimo magro
Esperienze attivate (cosa fa l'allievo)	▪ Discussioni guidate • Attività di ricerca: recepire informazioni e organizzarle (ordinarle, confrontarle, collegarle) e argomentare in modo critico le conoscenze acquisite • Formazione gruppi di lavoro • Schematizzazione delle informazioni in modi diversi (mappe, tabelle, testi espositivi) • Utilizzo delle abilità informatiche • Utilizzo delle attrezzature di laboratorio
Metodologia (cosa fa il docente)	▪ Brainstorming, ▪ Cooperative learning ▪ Lezione partecipata e di gruppo ▪ Esercitazioni di laboratorio ▪ Lezioni tecnico-pratiche ▪ Problem solving
Risorse umane (indicare gli insegnanti coinvolti)	Risorse interne Tutti gli insegnanti e i docenti del consiglio di classe. Risorse esterne Esperti del settore
Strumenti	▪ Documenti bibliografici (testi, riviste, depliant informativi) ▪ Internet

	▪ Laboratorio di cucina ▪ Laboratorio di sala ▪ Materiale informativo specifico ▪ LIM ▪ PC e macchina fotografica e videocamera
Valutazione	La valutazione dell'UDA incide: • sulle valutazioni in decimi dei singoli insegnamenti • sul voto di comportamento • sul livello di padronanza acquisito nelle competenze attivate

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

- 1ª nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2ª nota:** l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono "oltre misura" ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.
- 3ª nota:** l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo dell'UDA: La Cucina Dello Strettissimo Magro • Cosa si chiede di fare Ti verrà chiesto di partecipare ad un percorso d'approfondimento pluridisciplinare sulla figura di San Francesco di Paola, poiché è il Santo Protettore della nostra città nonché del nostro Istituto. Il progetto verterà sulla cucina dello strettissimo magro. I partecipanti al progetto acquisiranno: una adeguata preparazione sullo stile alimentare della cucina di strettissimo magro con competenze teoriche e pratiche sulle tecniche culinarie impiegate nelle preparazioni dei piatti, applicando correttamente il sistema di autocontrollo HACCP. • Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. • Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzati nei diversi periodi culturali • Utilizzare i linguaggi settoriali, in lingua straniera, degli ambiti professionali di appartenenza, per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. Gli insegnanti ti guideranno e i tuoi compagni di classe saranno i tuoi più stretti collaboratori. In che modo (singoli, gruppi..) Oltre al tuo personale impegno nell'iniziativa che richiede spirito di partecipazione, collaborazione e ricerca, la procedura del lavoro prevede che nella classe vengano formati dei gruppi all'interno dei quali ognuno avrà un ruolo ben definito per la raccolta, selezione, analisi dei materiali, rielaborazione dei dati. Quali prodotti Il compito di realtà da realizzerà sarà: • l'allestimento di uno stand nel periodo di visita della Reliquia di San Francesco con i prodotti realizzati come riportato nel libro "La cucina dello Strettissimo Magro" • la preparazione di future figure professionali del settore ristorativo sotto il profilo tecnico-pratico sulla Cucina dello Strettissimo Magro; Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

L'obiettivo di questa unità didattica è di fare acquisire conoscenze e competenze in riferimento all'indirizzo di studio. La vostra partecipazione a questa iniziativa vi consentirà di maturare, inoltre, comportamenti di responsabilità, autonomia organizzativa, incremento di abilità e competenze logico-espressive.

Conoscerete e imparerete a valorizzare l'importanza della biodiversità anche nella gastronomia del territorio e in quella nazionale; rispettare le regole GMP inerenti l'igiene personale, mantenere pulito l'ambiente in cui si vive e si opera. Inoltre, metterete alla prova le proprie capacità di reperire in modo autonomo informazioni su un argomento, di selezionarle e utilizzarle per esporre ad altre persone quanto imparato, in modo da potenziare le competenze scientifiche e professionali, linguistiche ed espressive e quelle digitali. Imparerete, infine, a lavorare in gruppo rispettando compiti, ruoli e tempi.

Tempi

totale ore 40

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Tutti i docenti degli assi coinvolti, i laboratori della scuola, la LIM, il computer, foto e videocamera.

Criteri di valutazione

L'insegnante valuterà il tuo impegno, l'interesse con cui parteciperai alle attività, la tua capacità di lavorare in gruppo. Effettuerai verifiche intermedie disciplinari e una verifica finale sulla tua capacità di riflettere sul lavoro svolto e di esprimere ciò che hai imparato.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:
Coordinatrice:
Collaboratori: Tutti i docenti degli assi

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività (cosa fa lo studente)	Metodologia (cosa fa il docente)	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Organizzazione dei gruppi di lavoro e scelta dei referenti	3 ore: Coordinatore UdA + Docenti di Italiano e Matematica	
2	Preparazione della scheda Progetto del menù	Indicazioni di come realizzare il progetto menù	Realizzazione della scaletta	Tutti i docenti coinvolti ore 4	
3	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento dello stile gastronomico dello strettissimo magro	Testi in uso o presenti nella biblioteca scolastica Materiale in rete	Report della ricerca: Comprensione e selezione delle informazioni Valutazione critica dei messaggi e dei contenuti pubblicitari.	5 ore: Docenti di Enogastronomia, Economia, Italiano, Alimenti. Docenti di Lingua straniera	Valutazione Intermedia sul materiale selezionato
4	Analisi delle varie ricette sotto i profili d'eco sostenibilità ambientale della pubblicità e sotto i profili organolettici, merceologici, chimico-fisici, nutrizionali,	Testi in uso o presenti nella biblioteca scolastica -Internet	Valutazione delle tecniche di preparazione delle ricette sotto i diversi profili anche quelli legati alla comunicazione nelle diverse lingue e sotto l'aspetto pubblicitario	6 ore Docenti di Economia, Italiano, Alimenti.	Valutazione Intermedia

5	Realizzazione di alcuni piatti del libro La cucina dello strettissimo magro "cucina povera vegana e erbe del santo.	Testi in uso o presenti nella Biblioteca scolastica Internet	Preparazione pratiche di ricette di cucina povera vegana con le erbe del Santo	12 ore docenti d'Enogastronomia Alimenti.	
6	Raccolta del materiale (immagini, foto, disegni, ricette) necessario alla realizzazione della mostra e della brochure	Fotocamera Libri Riviste- Materiale web	Organizzazione dei dati raccolti	4 ore: Tutti i docenti coinvolti	Valutazione Intermedia
7	Presentazione del Progetto e Allestimento di uno stand con prodotti ricavati dalla cucina dello strettissimo magro	PC e software Applicativo Aula Magna	Padronanza dell'argomento e dello strumento informatico Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	Tutti i docenti Coinvolti ore 6	Valutazione globale dell'UdA con "Rubrica di valutazione annessa dell'UdA"

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

	Tempi					
Fasi	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO
1	XXXXXXXX					
2	XXXXXXXX					
3		XXXXXXXXXX				
4		XXXXXXXXXX				
5			XXXXXXXX			
6				XXXXXXXX		
7					XXXXXXXX	
8						XXXXXXXX

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

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

RUBRICA VALUTATIVA

(Per ogni competenza riportare le evidenze e i descrittori dei livelli di padronanza secondo la declinazione prevista nelle rubriche redatte dai dipartimenti per il curriculum d'istituto. La valutazione dell'UDA deve essere riportata nel PFI degli studenti.)

Competenza	Evidenza	Livello Parziale ≤ 5	Livello Base 6	Livello intermedio 7-8	Livello avanzato 9-10
COMPETENZA INTERMEDIA G02 livello QNQ 4 Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.	Interagire in situazioni comunicative diverse con capacità di ascolto dell'interlocutore, adottando strategie comunicative a seconda delle situazioni e proponendo soluzioni	Ascolta l'interlocutore e gli risponde in modo adeguato quando la richiesta è semplice e chiara, in ambiti noti e in situazioni prevedibili.	Ascolta le esigenze degli interlocutori, interagisce con modalità comunicative adeguate e riesce ad aiutarli se le richieste sono comunicate in modo chiaro in ambiti noti.	Ascolta e comprende le esigenze degli interlocutori, interagisce con strategie comunicative corrette proponendo soluzioni adeguate alle loro necessità.	Rileva sistematicamente le esigenze degli interlocutori e interagisce con strategie comunicative efficaci proponendo soluzioni miranti alla loro soddisfazione.
	Produrre testi scritti di vario genere anche professionali e con supporti multimediali (argomentativi, espositivi, informativi, regolativi) con attenzione alle variabili del processo comunicativo (scopo, contesto, emittente, destinatario)	Guidato e seguendo uno schema noto produce la tipologia di testo richiesta senza adeguare la comunicazione al contesto e allo scopo	Produce varie tipologie di testo e in situazioni note tiene conto delle variabili del processo comunicativo Usa semplici schemi testuali	Progettando autonomamente la stesura, produce varie tipologie testuali efficaci dal punto di vista comunicativo e adeguate al contesto e allo scopo.	Progetta la stesura del testo e lo produce in modo autonomo e con senso critico. Rispetta tutte le variabili del processo comunicativo utilizzando anche
COMPETENZA INTERMEDIA G05 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	Leggere e comprendere in maniera globale e analitica testi scritti di varia tipologia, di vario argomento e complessità anche su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza	Guidato comprende solo in maniera globale testi semplici su argomenti di varia natura	Comprendere in modo sufficientemente autonomo testi semplici di vario genere anche su argomenti attinenti alla microlingua	Comprende in maniera globale ed analitica testi di media complessità su argomenti personali, culturali e professionali	Comprende in piena autonomia testi complessi su molteplici argomenti anche tecnici e professionali.

adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.					
	Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità	Solo in contesti noti e guidato usa linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento	Autonomamente e in contesti noti usa in modo sufficientemente corretto i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento	Autonomamente e in vari contesti usa in modo sufficientemente corretto nella produzione scritta e orale i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento	Autonomamente e in vari contesti anche non noti usa in modo efficace i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento
IND 03 QNQ 4 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti lungo la filiera	Sotto la diretta supervisione, rispetta in parte il protocollo del sistema HACCP	Sotto la diretta supervisione e con un certo grado di autonomia, rispetta i criteri base di applicazione del sistema HACCP e garantisce semplici misure preventive finalizzate alla sicurezza alimentare	Rispetta correttamente il protocollo del sistema HACCP garantendo la sicurezza del cliente	In completa autonomia e coordinando gruppi di lavoro, applica la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni, rileva e corregge eventuali criticità, garantendo la sicurezza del cliente nei vari contesti e la qualità del prodotto finale
	Utilizzare la normativa vigente sia in ambito nazionale che internazionale in fatto di sicurezza sul posto di lavoro	Sotto la diretta supervisione, utilizza, in parte i principi base della normativa vigente in materia di sicurezza attivando comportamenti non sempre adeguati e corretti nei laboratori	Sotto la diretta supervisione e con un certo grado di autonomia, mette in atto i principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza e antinfortunistica	Utilizza correttamente la normativa vigente sia in ambito nazionale che internazionale in fatto di sicurezza sul posto di lavoro	Gestendosi in modo autonomo, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro, applica la normativa vigente sia in ambito nazionale e internazionale, in fatto di sicurezza e sul posto di lavoro
IND 08 QNQ 4 Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta enogastronomica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	Individuare e proporre le risorse enogastronomiche anche nella produzione di liquori utilizzando i principi ecosostenibili del territori	Sotto supervisione, individua, in parte, le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio.	Individua e propone, in modo essenziale, le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio.	Individua e propone correttamente le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio.	Individua e propone autonomamente e in modo approfondito, le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio.
	Individuare e proporre le peculiarità del territorio in ambito sportivo ed escursionistico	Sotto supervisione, individua, in parte, le peculiarità del territorio in ambito sportivo ed escursionistico.	Individua e propone le principali peculiarità del territorio in ambito sportivo ed escursionistico.	Individua e propone correttamente le peculiarità del territorio in ambito sportivo ed escursionistico.	Individua e propone autonomamente e con consapevolezza, le peculiarità del territorio in ambito sportivo ed escursionistico.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore - Paola



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
PIZZINI-PISANI
Viale della Libertà - 87027 PAOLA (CS)



IPSEOA "SAN FRANCESCO"
Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
LICEO STATALE "GALILEO GALILEI"
Via G. Mancini SNC - 87027 PAOLA (CS)



Indirizzo VIALE DELLA LIBERTÀ, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982582613 Fax 0982582991

Indirizzo VIA SANT'AGATA, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982610327 Fax 0982621852

Indirizzo VIA G. MANCINI SNC, 87027 PAOLA (CS)
Telefono 0982613505 Fax 0982582355

Email CSIS072008@istruzione.it Pec CSIS072008@pec.istruzione.it

Sito web <https://www.iispaola.edu.it/>

QUINTO ANNO - PRIMO QUADRIMESTRE -

NUCLEI CONCETTUALI	COSTITUZIONE
TITOLO	<i>GUIDA SICURA</i>
COMPETENZE	n. 3 Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	n. 3 Conoscere e adottare le norme di circolazione stradale come pedoni e conduttori di veicoli, rispettando la sicurezza e la salute propria e altrui e prevenendo possibili rischi. Analizzare il fenomeno dell'incidentalità stradale, con riferimento all'ambito nazionale ed europeo, al fine di identificare le principali cause, anche derivanti dal consumo di alcool e sostanze psicotrope e dall'uso del cellulare, individuare i relativi danni sociali e le ricadute penali.
N.12 INSEGNAMENTI COINVOLTI	Settore enogastronomia: Italiano, Storia, Inglese, Francese/Spagnolo, Lab. Serv.Enogastr. Sett.Cucina, Lab. Serv.Enog.Pasticceria,, Lab. Serv. Enog. Sala e vendita, Scienz. e Cult. Degli Alimenti, Matematica, Religione- RC -/Attività Altern., Sc. Motorie, Diritto e Tecn. Amm. Settore enogastronomia pasticceria: Italiano, Storia, Inglese, Francese/Spagnolo, Lab. Serv.Enogastr. Sett.Cucina, Lab. Serv.Enog. Pasticc., Lab. Serv. Enog. Sala e vendita, Scienz. e Cult. Degli Alimenti, Diritto e Tecn. Amm., Religione- RC -/Attività Altern., Sc. Motorie, Matematica

	Settore servizi di sala e vendita: Italiano,Storia,Inglese,Inglese Tecnico,Francese/Spagnolo,Lab.Serv.Enogastr. Sett.Cucina,Lab. Serv.Enog.Sett. Sala e Vendita,Scienz. e Cult. Degli Alimenti,Diritto e Tecn. Amm.,Religione- RC -/Attività Altern.,Sc. Motorie, Matematica Settore servizi di Accoglienza Turistica: Italiano,Storia,Inglese,Religione- RC -/Att. Altern.,Sc. Motorie, Matematica, Francese/Spagnolo, Scienz. e Cult.degli Alimenti,Lab.Serv.Eno.Sett.Accog.Tur.,Arte e Territorio,Dir. Tec. Amm.,Tecn. Di comunicazione, Inglese Tecnico
MONTE N..ORE (minimo 33 ore annuali)	N. 16

QUINTO ANNO - SECONDO QUADRIMESTRE

NUCLEI CONCETTUALI	COSTITUZIONE
TITOLO	CITTADINI D'ITALIA, CITTADINI D'EUROPA, CITTADINI DEL MONDO
COMPETENZE	n. 2 Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	n. 4 Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. 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.
N.12 INSEGNAMENTI	Settore enogastronomia: Italiano, Storia, Inglese, Francese/Spagnolo, Lab. Serv.Enogastr. Sett.Cucina, Lab. Serv.Enog.Pasticceria,, Lab. Serv. Enog. Sala e vendita, Scienz. e Cult. Degli

COINVOLTI	Alimenti, Matematica, Religione- RC -/Attività Altern., Sc. Motorie, Diritto e Tecn. Amm. Settore enogastronomia pasticceria:Italiano,Storia,Inglese, Francese/Spagnolo,Lab. Serv.Enogastr. Sett.Cucina,Lab. Serv.Enog. Pasticc., Lab. Serv. Enog. Sala e vendita,Scienz. e Cult. Degli Alimenti,Diritto e Tecn. Amm.,Religione- RC -/Attività Altern.,Sc. Motorie,Matematica Settore servizi di sala e vendita:Italiano,Storia,Inglese,Inglese Tecnico,Francese/Spagnolo,Lab.Serv.Enogastr. Sett.Cucina,Lab. Serv.Enog.Sett. Sala e Vendita,Scienz. e Cult. Degli Alimenti,Diritto e Tecn. Amm.,Religione- RC -/Attività Altern.,Sc. Motorie, Matematica Settore servizi di Accoglienza Turistica:Italiano,Storia,Inglese,Religione- RC -/Att. Altern.,Sc. Motorie, Matematica, Francese/Spagnolo, Scienz. e Cult.degli Alimenti,Lab.Serv.Eno.Sett.Accog.Tur.,Arte e Territorio,Dir. Tec. Amm.,Tecn. Di comunicazione, Inglese Tecnico
MONTE ORE (minimo 33 ore annuali)	N. 17

Calendario Giornate

Sono stati previsti dei momenti di approfondimento per tutti/e insegnamenti/discipline, in occasione delle giornate internazionali/nazionali, come di seguito riportate, da svolgersi in orario curriculare per consentirne la partecipazione in recupero agli alunni risultati assenti

Sono stati previsti dei momenti di approfondimento per tutti/e insegnamenti/discipline, in occasione delle giornate internazionali/nazionali, come di seguito riportate, da svolgersi in orario curriculare per consentirne la partecipazione in recupero agli alunni risultati assenti:

- ❖ 16/10/2024: Giornata mondiale Alimentazione
- ❖ 17/10/2024: Giornata Internazionale del Patrimonio Immateriale
- ❖ 25/11/2024: Giornata Internazionale per l'eliminazione della Violenza contro le Donne
- ❖ 27/01/2025: Giornata della Memoria
- ❖ 10/02/2025: Giorno del Ricordo
- ❖ 08/03/2025: Giornata Internazionale della Donna
- ❖ 21/03/2025: Giornata Nazionale di Impegno per la Memoria della Vittime di Mafia

2023/2024	31/01/2025 Evento "I Venerdì dell'Alberghiero"	8	8								6	8	8		
	30/01/2025 "Preparazione evento "I venerdì dell'Alberghiero""		5												
	23/01/2025 "Campionato delle cucine italiana"				8						8	8	8	8	

	TOTALE a.s. 22/23	82	88	52	55	86	52	59	89	48	56	62	71	98	52	75
	TOTALE a.s. 23/24	100	85	108	121	112	96	90	93	118	106	105	96	92	111	113

CLASSE V A

ATTIVITA' DI PCTO II QUADRIMESTRE A.S. 202/2025

2023/2024	TOTALE a.s. 24/25		81	59	69	55	59	63	73	33	46	54	120	76	101	65	43	
	30/04/2025 Incontro con il dip. di Sc. Turistiche UNICAL																	
	25/03/2025 Corso di cucina "pasticceria da ristorazione" - Ass. Cuochi												5	5	5			
	29/3 - 11/4 - 12/4 - 15/4 - 16/4 Pasticceria interna												20					
	04/04/2025 Evento "I Venerdì dell'Alberghiero"						10											
	27/03 - 07/04 Corso Media sicurezza specifico		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
	25/03/2025 Corso di cucina "Giappone e Calabria" - Ass. Cuochi				4	4		4	4	4							4	
	22/03/2025 Evento "Crea un'onda di Pace nel Mondo"		4	4											8		8	
	21/03/2025 Preparazione evento "Crea un'onda di Pace nel Mondo"		4												5		5	
	10/03/2025 Pasticceria interna												5					
	20/03/2025 Pasticceria interna												5					
	18/03/2025 Progetto “Future Taste”: Panificazione per la prima colazione”				6								6			6		
	17/03/2025 1° LIVELLO PASTE LIEVITATE E PERLE DI ROSTICCERIA				5											5		
	13/03/2025 Incontro respons. Risorse umane Gruppo MH M&C		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	12/03/2025 Seminario Produzione DOP, IGP, Made in Italy		3	3		3	3							3	3	3	3	3
	12/03/2025 Preparazione "Pane Artistico" per PI GRECO DAY				5				5	5		5	5				5	
	11/03/2025 Preparazione "Pane Artistico" per PI GRECO DAY				6				6	6		6	6				6	
	PCTO interno Pizzeria al 30/04/2025				15	20			30	20	5	15	15				5	15
	26/02/2025 Alpha test		3	3	3	3	3		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	28/02/2025 Evento "I Venerdì dell'Alberghiero"													5		5		
	27/02/2025 "Preparazione evento "I venerdì dell'Alberghiero""		5							5				5				5
	21/02/2024 Progetto MIRAI Regione Calabria – Dipartimento Lavoro (CPI)		3	3	3	3	3		3	3	3	3	3	3	3	3		3
	05/02/2025 Open day															3	3	
	02/02/2025 Open day																	
	TOT ORE PCTO 3/4/5		263	232	229	231	257	211	222	215	212	216	287	243	291	228	231	
ORE PREVISTE		210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210		
ALUNNO																		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		

ORE PREVISTE PCTO
III Anno:70 (max 26 teoria - max 44 pratica)
IV Anno:80 (10 teoria - 70 pratica)
V Anno: 60 (10 teoria - 50 pratica)

CLASSE V A

ORIENTAMENTO A.S. 2024/2025				PIATTAFORMA UNICA E-PORTFOLIO				9	9	9	9	9	9	9	
				MENTORING ORIENTATIVO				6	6	6	6	6	6	6	
				13/03/2025 Incontro respons. Risorse umane Gruppo MH M&C				2	2	2	2	2		2	
				12/03/2025 Seminario Produzione DOP, IGP, Made in Italy				3	3		3	3			
				26/02/2025 Alpha test				3	3	3	3	3	3	3	
				21/02/2024 Progetto MIRAI Regione Calabria – Dipartimento Lavoro (CPI)				3	3	3	3	3	3	3	
				06/12/2024 Corso sull'olio dell' ASSO- PRO-LI Calabria				3	3	3	3	3	3	3	
				14/11/2024 Salone dell'orientamento "Reggio Calabria"							8	8		8	
				STUDENTE/SSE											
								1	2	3	4	5	6	7	
11			3	3	3	3	2								
12		8	3	3	3	3	2								
13			3	3	3	3	2								
14			3		3		2								
15			3	3	3	3	2								

Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dì d'estate.

Quanto scampanellare

tremulo di cicale!

Stridule pel filare

moveva il maestrale

le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole

in fascie polverose:

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, róse¹:

due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,

fratte di tamerice²,

il palpito lontano

d'una trebbiatrice,

l'*angelus* argentino³...

dov'ero? Le campane

mi dissero dov'ero,

1 corrose

2 cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

3 il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

piangendo, mentre un cane
latrava al forestiero,
che andava a capo chino.

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dì d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

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

Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, Rosso Malpelo, da Vita dei campi (1880). Il protagonista è un ragazzo che lavora in una cava di rena. Poiché ha i capelli rossi, è ritenuto malvagio e maltrattato da tutti. All'inizio è protetto dal padre ma, quando questi muore in un incidente di lavoro, resta solo e indifeso. Malpelo assimila la violenza che subisce e cerca di insegnarne la lezione anche al suo unico amico, un ragazzo zoppo soprannominato Ranocchio, Malpelo accetta di visitare un tratto inesplorato della galleria e vi si perde per sempre. Malpelo si chiamava così perché aveva i capelli rossi; ed aveva i capelli rossi perché era un ragazzo malizioso e cattivo, che prometteva di riescire un fior di birbone. Sicché tutti alla cava della rena rossa lo chiamavano Malpelo; e persino sua madre, col sentirgli dir sempre a quel modo, aveva quasi dimenticato il suo nome di battesimo. Del resto, ella lo vedeva soltanto il sabato sera, quando tornava a casa con quei pochi soldi della settimana; e siccome era malpelo c'era anche a temere che ne sottraesse un paio, di quei soldi; nel dubbio, per non sbagliare, la sorella maggiore gli faceva la ricevuta a scapaccioni. Però il padrone della cava aveva confermato che i soldi erano tanti e non più; e in coscienza erano anche troppi per Malpelo, un monellaccio che nessuno avrebbe voluto vederselo davanti, e che tutti schivavano come un can rognoso, e lo accarezzavano coi piedi, allorché se lo trovavano a tiro. Egli era davvero un brutto ceffo, torvo, ringhioso, e selvatico. Al mezzogiorno, mentre tutti gli altri operai della cava si mangiavano in crocchio la loro minestra, e facevano un po' di ricreazione, egli andava a rincantucciarsi col suo corbello fra le gambe, per rosicchiarsi quel po' di pane bigio, come fanno le bestie sue pari, e ciascuno gli diceva la sua, motteggiandolo, e gli tiravan dei sassi, finché il soprastante lo rimandava al lavoro con una pedata. Ei c'ingrassava, fra i calci e si lasciava caricare meglio dell'asino grigio, senza osar di lagnarsi. Era sempre cencioso e sporco di rena rossa, che la sua sorella s'era fatta sposa, e aveva altro pel capo che pensare a ripulirlo la domenica. Nondimeno era conosciuto come la bettonica per tutto Monserrato e la Carvana, tanto che la cava dove

lavorava la chiamavano «la cava di Malpelo», e cotesto al padrone gli seccava assai. Insomma lo tenevano addirittura per carità e perché mastro Misciu, suo padre, era morto nella cava. Era morto così, che un sabato sera aveva voluto terminare certo lavoro preso a cottimo di un pilastro lasciato altra volta per sostegno dell'ingrottato, e dacché non serviva più s'era calcolato così ad occhio col padrone per 35 o 40 carra di rena [...] Dopo la morte del babbo pareva che gli fosse entrato il diavolo in corpo, e lavorava al pari di quei bufali feroci che ci tengono coll'anello di ferro al naso. [...] Cogli altri ragazzi era addirittura crudele, e sembrava che si volesse vendicare sui deboli di tutto il male che s'immaginava gli avessero fatto gli altri, a lui e al suo babbo. Per un raffinamento di malignità sembrava aver preso a proteggere un povero ragazzetto, venuto a lavorare da poco tempo nella cava, il quale per una caduta da un ponte s'era lussato il femore, e non poteva far più il manovale. Il poveretto, quando portava il suo corbello di rena in spalla, arrancava in modo che gli avevano messo nome Ranocchio; ma lavorando sotterra, così ranocchio com'era, il suo pane se lo buscava; e Malpelo gliene dava anche del suo, per prendersi il gusto di tiranneggiarlo, dicevano. Infatti egli lo tormentava in cento modi. Ora lo batteva senza un motivo e senza misericordia, e se Ranocchio non si difendeva, lo picchiava più forte, con maggiore accanimento, egli diceva: — To' bestia! Bestia sei! Se non ti senti l'animo di difenderti da me che non ti voglio male, vuol dire che ti lascerai pestare il viso da questo e da quello! - O se Ranocchio si asciugava il sangue che gli usciva dalla bocca e dalle narici: — Così, come ti cuocerà il dolore delle busse, imparerai a darne anche tu!— Quando cacciava un asino carico per la ripida salita del sotterraneo, e lo vedeva puntare gli zoccoli, rifinito, curvo sotto il peso, ansante e coll'occhio spento, ei lo batteva senza misericordia, col manico della zappa, e i colpi suonavano secchi sugli stinchi e sulle costole scoperte. Alle volte la bestia si piegava in due per le battiture, ma stremo di forze non poteva fare un passo, e cadeva sui ginocchi, e ce n'era uno il quale era caduto tante volte, che ci aveva due piaghe alle gambe; e Malpelo allora solea dire a Ranocchio: - L'asino va picchiato, perché non può picchiar lui; e s'ei potesse picchiare, ci pesterebbe sotto i piedi e ci strapperebbe la carne a morsi. Oppure: — Se ti accade di dar delle busse, procura di darle più forte che puoi; così coloro su cui cadranno ti terranno per da più di loro, e ne avrai tanti di meno addosso. [...] Da lì a poco, Ranocchio, il quale deperiva da qualche tempo, si ammalò in modo che la sera dovevano portarlo fuori dalla cava sull'asino, disteso fra le corbe, tremante di febbre come un pulcin bagnato. Un operaio disse che quel ragazzo non ne avrebbe fatto osso duro a quel mestiere, e che per lavorare in una miniera, senza lasciarvi la pelle bisognava nascervi. Malpelo allora si sentiva orgoglioso di esserci nato, e di mantenersi così sano e vigoroso in quell'aria malsana, e con tutti quegli stenti. Ei si caricava Ranocchio sulle spalle, e gli faceva animo alla sua maniera, sgridandolo e picchiandolo. Ma una volta, nel picchiarlo sul dorso, Ranocchio fu colto da uno sbocco di sangue, allora Malpelo spaventato si affannò a cercargli nel naso e dentro la bocca cosa gli avesse fatto, e giurava che non avea potuto fargli poi gran male, così come l'aveva battuto, e a dimostrarglielo, si dava dei gran pugni sul petto e sulla schiena con un sasso; anzi un operaio, lì presente, gli sferrò un gran calcio sulle spalle, un calcio che risuonò come su di un tamburo, eppure Malpelo non si mosse, e soltanto dopo che l'operaio se ne fu andato, aggiunse: — Lo vedi? Non mi ha fatto nulla! E ha picchiato più forte di me, ti giuro!- Intanto Ranocchio non guariva e seguiva a sputar sangue, e ad aver la febbre tutti i giorni. Allora Malpelo prese dei soldi della paga della settimana, per comperargli del vino e della minestra calda, e gli diede i suoi calzoni quasi nuovi che lo coprivano meglio.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un discorso unico che comprenda le risposte alle domande proposte. 1. Quali sono le caratteristiche di Rosso Malpelo ricavabili dal brano?

2. La vicenda dell'asino grigio è esemplare, perché?

3. Individua nel brano i momenti in cui è adottata la tecnica dello straniamento, per cui il narratore assumendo il punto di vista dei personaggi popolari che circondano Malpelo ne riferisce le opinioni e i pregiudizi.

4. Quali lezioni di vita e di filosofia il protagonista impartisce all'amico Ranocchio?

Ti sembrano giustificate oppure nascono dalla ristretta visuale del personaggio? Motiva la risposta con riferimenti al testo.

5. Verga applica la «tecnica dell'impersonalità». Spiegane il significato con opportuni riferimenti al testo.

Interpretazione Partendo dalla novella proposta, soffermati a considerare il fenomeno del lavoro minorile non solo nell'Italia meridionale alla fine dell'Ottocento, ma anche nel mondo contemporaneo.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

TIPOLOGIA B1 – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: Gherardo Colombo, Liliana Segre, La sola colpa di essere nati, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«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 cominciassero 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 Ministero dell'Istruzione 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*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14. «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.

PROPOSTA B3

PROPOSTA B3 Testo tratto da: Giuseppe Lupo, *Rivincita dei libri sul terreno perso e sul tempo* - La giornata mondiale – Il Sole 24 ore, mercoledì 24 aprile 2019. «Se qualcuno chiedeva ad Adriano Olivetti come mai si fosse circondato di così tanti intellettuali, avrebbe ricevuto questa curiosa risposta: «Se devo risolvere un problema tecnico, convoco un esperto. Se devo conoscere il mondo come sarà nei prossimi decenni, chiedo ai poeti e agli scrittori.» Per quanto possa risultare bizzarra, la verità che l'ingegnere Adriano dispensava ha tutta l'aria di essere lo slogan migliore con cui ricordare che ieri, 23 aprile, è stata la Giornata mondiale del libro e del diritto d'autore: una ricorrenza nata 53 anni fa sotto l'egida dell'Unesco, per sottolineare quanto siano indispensabili quegli oggetti che accumuliamo nelle biblioteche come grano per i magazzini. Certo bisogna intendersi sulla natura delle parole. Negli ultimi anni siamo stati testimoni della terza metamorfosi del libro: dalla forma concepita da Johannes Gutenberg cinquecento anni fa alla tavoletta di plastica che ha aperto un'altra dimensione, complementare alla carta. 10 Gli ultimi dati del mercato dicono che in Italia il digitale non ha superato la soglia del 10% e che il tanto temuto attacco all'editoria tradizionale non solo non è avvenuto, ma il cartaceo sta recuperando quel poco terreno perduto. [...] il settore degli audiolibri è in espansione [...] si tratta comunque di una fruizione che va ad aggiungersi (non a sostituirsi) alle altre. Le metamorfosi tuttavia non modificano nella sostanza il motivo per il quale scriviamo o leggiamo, che è soprattutto uno: immagazzinare emozioni, ricordi, immagini, conservarli in un luogo sicuro, sia esso la carta o gli elaboratori elettronici, salvarli, come indica il tasto-funzione del linguaggio informatico. Scrivere è un'operazione che salva, cioè memorizza. Leggere è come rinnovare il memoriale di un'esperienza che ha i contorni di un atto religioso, una sua sacralità. Diamo per scontato infatti l'idea che ogni uomo non appartenga a niente se non al tempo in cui gli è dato vivere, cioè ai decenni in cui consuma la sua individualità e il suo essere 1 Adriano Olivetti (1901 – 1960) è una tra le figure più influenti e singolari del Novecento. Imprenditore straordinario, intellettuale e politico, innovatore delle scienze sociali e precursore dell'urbanistica, tra il 1930 e il 1960 ha condotto la fabbrica di macchine per scrivere del padre ai vertici del successo mondiale e all'avanguardia dell'innovazione tecnologica e sociale. Pag. 6/7 Sessione suppletiva 2019 Prima prova scritta Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca dentro una determinata epoca. Diamo anche per scontato che la vita di ogni uomo sia un rapportarsi con il periodo 20 che il destino gli ha assegnato o un combattere contro di esso: l'istoria si può veramente definire una guerra illustra contro il Tempo... [...] la vita di ognuno di noi è

un romanzo di cui non conosciamo la fine, eppure si attiene ad una trama ordita nel momento in cui qualcuno ci ha immaginati, ci ha desiderati, dunque ha anticipato la nostra presenza nel mondo. Un po' come ragionava Olivetti quando chiedeva ai libri come sarebbe stato il futuro che egli, da imprenditore, 25 aveva necessità di conoscere in anteprima. Da qualche parte c'è già questo futuro, in qualcuno dei volumi che magari non sono stati ancora scritti ma forse stanno per essere progettati, esiste già il mondo come sarà domani. Bisogna solo avere la pazienza di aspettare e cercare dentro la sterminata produzione editoriale, mettersi sulle tracce con pazienza, sicuri che questo mondo prossimo a manifestarsi nelle librerie avrà i caratteri di una tradizione e di una invenzione, cioè sarà l'alfa e l'omega del tempo che non si potrà certo nullificare, che noi stessi non sconfiggeremo, ma a cui opporremo il bisogno di historiae come viatico del nostro illuderci circa l'eternità in nome di quella regola che ripetiamo inconsapevolmente quando ci rivolgiamo a Dio, il più grande raccoglitore di storie secondo il Talmud² : scrivi i nostri nomi nel libro della vita.»

Comprensione e analisi 1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi. 2. Nel testo si sottolinea l'importanza della scrittura e della lettura. Commenta tale passaggio. 3. Cosa intende l'autore con l'espressione "metamorfosi" del libro? (riga 8) 4. A cosa fa riferimento l'autore con il concetto di historia? Come lo mette in rapporto con la produzione letteraria? Produzione

Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni in ordine al bisogno dell'uomo di raccontare la sua storia e di leggere le testimonianze altrui. Esprimi pure le tue personali riflessioni sul fatto che storicamente la scrittura abbia rappresentato la memoria e la ricerca incessante di un senso dell'eternità da parte dell'uomo contrapposta alla fugacità dell'esistente.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto dal discorso di insediamento tenuto il 3 luglio 2019 dal Presidente del Parlamento europeo David Maria Sassoli.

(<https://www.ilmagnum.it/esteri/2019/07/03/video/il-manifesto-di-david-sassoli-per-una-nuova-europa-263673/>)

“La difesa e la promozione dei nostri valori fondanti di libertà, dignità, solidarietà deve essere perseguita ogni giorno. Dentro e fuori l'Unione europea. Care colleghe e cari colleghi, pensiamo più spesso al mondo che abbiamo il dovere di vivere e alle libertà di cui godiamo. [...] Ripetiamolo. Perché sia chiaro a tutti che in Europa nessun governo può uccidere e questa non è una cosa banale. Che il valore della persona e la sua dignità sono il modo di misurare le nostre politiche. Che da noi in Europa nessuno può tappargli la bocca agli oppositori. Che i nostri governi e le istituzioni che ci rappresentano sono il frutto della democrazia, di libere scelte, libere elezioni. Che nessuno può essere condannato per la propria fede religiosa, politica, filosofica. Che da noi ragazzi e ragazze possono viaggiare, studiare, amare senza costrizioni. Che nessun europeo può essere umiliato, emarginato per il suo orientamento sessuale. Che nello spazio europeo, con modalità diverse, la protezione sociale è parte della nostra identità”.

David Maria Sassoli, giornalista e poi deputato del Parlamento europeo, di cui è stato eletto Presidente nel 2019, è prematuramente scomparso l'11 gennaio 2022. I concetti espressi nel suo discorso di insediamento costituiscono una sintesi efficace dei valori che fondano l'Unione europea e riaffermano il ruolo che le sue istituzioni e i suoi cittadini possono svolgere nella relazione con gli altri Stati. Sviluppa una tua riflessione su queste tematiche anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da Vera Gheno e Bruno Mastroianni, Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78. «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. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore. È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ?

DOCUMENTO n.1

da “**EPICENTRO**”

(portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie
e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

Guadagnare salute

Alimentazione

23 aprile 2018 - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma “mangiare bene” non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi “proibiti” come neanche cibi “miracolosi”, anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

I benefici di una sana alimentazione

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi.

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico.

[...]

Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

[...]

(Fonte: www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/)

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

DOCUMENTO N.2

MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **incentivare la consapevolezza** dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- **favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari**, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- **promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l'Educazione_Alimentare_2015.pd...?)

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che un stile alimentare sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense scolastiche, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista.

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
 - Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una *“dieta varia ed equilibrata”*. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per *“dieta varia ed equilibrata”*.
 - Nel documento n.1 si fa voce dei *“benefici di una sana alimentazione”*: riferisci almeno tre dei benefici riportati.
 - Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare *“l'adozione di sani comportamenti alimentari”*. Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.

Ministero dell'Istruzione, dell' Università e della Ricerca

- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono i principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta equilibrata per adolescenti.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto) per bambini di una scuola primaria, valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea.
Indichi, in particolare, due modalità di cottura adatte al caso e ne dia la motivazione.
Suggerisca come potrebbe variare il menu nei mesi di novembre e maggio.
- d) Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella scuola primaria per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

E' data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI (MAX 60 punti)	DESCRITTORI				Punteggio assegnato per ogni indicatore
	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione efficace	Il testo è ben ideato, l'esposizione pianificata e ben organizzata	Testo è ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficientemente adeguata	Il testo presenta una pianificazione carente e non giunge a una conclusione	
Coesione e coerenza testuale	Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi	Il testo è coerente e coeso, con i necessari connettivi	Il testo è nel complesso coerente, anche se i connettivi non sono ben curati	In più punti il testo manca di coerenza e coesione	
Ricchezza e padronanza lessicale	Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	Dimostra proprietà di linguaggio e un uso adeguato del lessico	Incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato	Incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Il testo è pienamente corretto la punteggiatura è varia e appropriata	Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura	Il testo è scorretto, con alcuni gravi errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra ampiezza e precisione di conoscenze e di riferimenti culturali	Dimostra buone conoscenze e sa operare riferimenti culturali	Dimostra conoscenze soddisfacenti anche se i riferimenti culturali sono sommari	Le conoscenze sono lacunose; i riferimenti culturali sono approssimativi e confusi o assenti	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Esprimere giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili	Esprimere alcuni punti di vista critici in prospettiva personale	Presenta qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale	Presenta pochi spunti critici; le valutazioni sono impersonali e approssimative	
PUNTEGGIO PARTE GENERALE:					/60
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 Punti)	DESCRITTORI				Punteggio assegnato per ogni indicatore
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna	Nel complesso rispetta i vincoli	Lo svolgimento rispetta i vincoli anche se in modo sommario	Carente o mancato rispetto dei vincoli	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	12 - 11	10 - 9	8 - 6	5 - 2	
	Comprende perfettamente il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici	Comprende il testo e coglie adeguatamente gli snodi tematici e stilistici	Lo svolgimento denota una sostanziale ma superficiale comprensione del testo e dei suoi snodi tematici	Ha compreso parzialmente il senso complessivo del testo	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	8 - 7	6	5	4 - 2	
	L'analisi è puntuale e approfondita	L'analisi è adeguata e completa	L'analisi è accettabile anche se incompleta	L'analisi è carente e/o scorretta	
Interpretazione corretta e articolata del testo	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	L'interpretazione del testo è corretta e articolata, con motivazioni appropriate	Interpretazione corretta e adeguatamente motivata	Interpretazione corretta ma non approfondita	L'interpretazione è inadeguata e carente	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA:					/40
NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).			PUNTEGGIO TOTALE:		/100
			VOTO:		/20

Candidato/a

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI (MAX 60 punti)	DESCRITTORI				Punteggio assegnato per ogni indicatore
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione efficace	Il testo è ben ideato, l'esposizione pianificata e ben organizzata	Testo è ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficientemente adeguata	Il testo presenta una pianificazione carente e non giunge a una conclusione	
Coesione e coerenza testuale	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi	Il testo è coerente e coeso, con i necessari connettivi	Il testo è nel complesso coerente, anche se i connettivi non sono ben curati	In più punti il testo manca di coerenza e coesione	
Ricchezza e padronanza lessicale	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	Dimostra proprietà di linguaggio e un uso adeguato del lessico	Incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato	Incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Il testo è pienamente corretto la punteggiatura è varia e appropriata	Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura	Il testo è scorretto, con alcuni gravi errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Dimostra ampiezza e precisione di conoscenze e di riferimenti culturali	Dimostra buone conoscenze e sa operare riferimenti culturali	Dimostra conoscenze soddisfacenti anche se i riferimenti culturali sono sommari	Le conoscenze sono lacunose; i riferimenti culturali sono approssimativi e confusi o assenti	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	Esprimere giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili	Esprimere alcuni punti di vista critici in prospettiva personale	Presenta qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale	Presenta pochi spunti critici; le valutazioni sono impersonali e approssimative	
PUNTEGGIO PARTE GENERALE:					/60
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 Punti)	DESCRITTORI				Punteggio assegnato per ogni indicatore
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	15 - 13	12 - 10	9 - 8	7 - 2	
	Individua perfettamente le tesi e tutte le argomentazioni presenti nel testo	Sa individuare correttamente le tesi e le principali argomentazioni del testo	Riesce a individuare parzialmente le tesi e le argomentazioni	Errata individuazione delle tesi e delle argomentazioni	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	15 - 13	12 - 10	9 - 8	7 - 2	
	Argomenta in modo rigoroso e usa connettivi appropriati	Argomenta in modo sostanzialmente coerente con un uso di connettivi adeguato	Sostiene il discorso con una complessiva coerenza anche se i connettivi non sono ben curati	L'argomentazione è incoerente e impiega connettivi inappropriati	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	I riferimenti denotano una robusta preparazione culturale	I riferimenti culturali utilizzati sono corretti e congruenti	I riferimenti culturali utilizzati sono sostanzialmente appropriati	I riferimenti culturali utilizzati sono inappropriati o assenti	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA:					/40
NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).				PUNTEGGIO TOTALE:	/100
				VOTO:	/20

Candidato/a

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI (MAX 60 punti)	DESCRITTORI				Punteggio assegnato per ogni indicatore
	10 -9	8 -7	6	5 - 2	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione efficace	Il testo è ben ideato, l'esposizione pianificata e ben organizzata	Testo è ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficientemente adeguata	Il testo presenta una pianificazione carente e non giunge a una conclusione	
Coesione e coerenza testuale	Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi	Il testo è coerente e coeso, con i necessari connettivi	Il testo è nel complesso coerente, anche se i connettivi non sono ben curati	In più punti il testo manca di coerenza e coesione	
Ricchezza e padronanza lessicale	Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	Dimostra proprietà di linguaggio e un uso adeguato del lessico	Incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato	Incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Il testo è pienamente corretto la punteggiatura è varia e appropriata	Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura	Il testo è scorretto, con alcuni gravi errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra ampiezza e precisione di conoscenze e di riferimenti culturali	Dimostra buone conoscenze e sa operare riferimenti culturali	Dimostra conoscenze soddisfacenti anche se i riferimenti culturali sono sommari	Le conoscenze sono lacunose; i riferimenti culturali sono approssimativi e confusi o assenti	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Esprimere giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili	Esprimere alcuni punti di vista critici in prospettiva personale	Presenta qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale	Presenta pochi spunti critici; le valutazioni sono impersonali e approssimative	
PUNTEGGIO PARTE GENERALE:					/60
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 Punti)	DESCRITTORI				Punteggio assegnato per ogni indicatore
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	15 - 13	12 - 10	9 - 8	7 - 2	
	Puntuale e articolata pertinenza del testo e perfetta coerenza del titolo e della parafrase	Il testo è pertinente, il titolo e la parafrase sono adeguati	Il testo è nel complesso pertinente, come il titolo e la parafrase	Il testo è parzialmente o scarsamente pertinente come il titolo e la parafrase	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15 - 13	12 - 10	9 - 8	7 - 2	
	L'esposizione è progressiva, perfettamente ordinata e lineare	L'esposizione è ordinata e lineare	L'esposizione è complessivamente ordinata e lineare	L'esposizione è disordinata e a tratti incoerente	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
	I riferimenti culturali e le conoscenze sono pienamente corretti e ben articolati	I riferimenti culturali e le conoscenze sono sostanzialmente corretti e adeguatamente articolati	I riferimenti culturali e conoscenze sono corretti anche se sommari	Imprecisioni e/o errori nelle conoscenze e nei riferimenti culturali utilizzati	
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA:					/40
NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).				PUNTEGGIO TOTALE:	/100
				VOTO:	/20

Candidato/a

Candidato/a.....

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti fino a un max di	DESCRIPTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	0.5	Il candidato non comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo limitato	
	1-1.5	Il candidato comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo confuso	
	2	Il candidato comprende sufficientemente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo adeguato	
	2.5	Il candidato comprende correttamente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo completo.	
	3	Il candidato comprende correttamente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo ampio e complete.	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	1	Il candidato non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	
	1.5-3	Il candidato è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	
	3.5-4	Il candidato è in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	
	4.5-5	Il candidato è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	
	5.5-6	Il candidato è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max 8 punti)	1-2	Il candidato non possiede padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto carente. Individua le problematiche e/o situazioni in modo limitato e non fornisce soluzioni	
	2.5-4	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice e poco articolato. Individua le problematiche e/o situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	
	4.5-5	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice, ma efficace. Individua le problematiche e/o situazioni, motivando in maniera più che sufficiente la tesi sostenuta	
	5.5-7	Il candidato possiede una discreta/buona padronanza delle competenze professionali. Personale la rielaborazione ed efficace la soluzione delle problematiche proposte	
	7.5-8	Il candidato possiede un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo e articolato. Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	0.5	Il candidato si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	
	1-1.5	Il candidato si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	
	2	Il candidato si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico, adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	
	2.5	Il candidato si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico di settore, vario e articolato	
	3	Il candidato si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	
	TOTALE PUNTEGGIO		___/20

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



Firmato digitalmente da VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

Ti Trovi in **invalsi.it** \ INVALSI - Rilevazioni nazionali e indagini internazionali

In evidenza[Rilevazioni nazionali](#)[Indagini internazionali](#)**Area riservata**[Area riservata](#)[Logout](#)**Rilevazioni nazionali**[Home Page](#)[Rapporti INVALSI](#)[Quadri di riferimento](#)[Materiale di approfondimento](#)[Normativa e Privacy](#)[Fornitori](#)[Assistenza](#)**Rilevazioni Nazionali**[> > Gestione e Monitoraggio CBT](#)**Gestione e Monitoraggio della Somministrazione CBT per la classe quinta A SECONDARIA DI II GRADO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA del plesso CSRH07203E**

- Le richieste effettuate durante il periodo di somministrazione delle prove vengono evase entro le ore 07:30 del secondo giorno successivo alla richiesta.
- Durante il periodo di somministrazione le richieste effettuate di venerdì saranno evase entro il martedì successivo.

Studente n° 1

Codice SIDI			Cognome	No	Mese e anno di nascita	Sesso
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative	

Prove INVALSI dal 2018 (ed esempi di prove)
Grado 2
Grado 5
Grado 8
Grado 10
Grado 13
Prove di lingua slovena
I risultati: descrittori qualitativi
Grado 8: Certificazione delle competenze
Grado 10
Grado 13: Curriculum delle competenze
Prove INVALSI - fino al 2017
Strumenti
Indagini internazionali OCSE
Home Page
Help Desk

ITALIANO			Nessuna richiesta effettuata	Nessuna richiesta effettuata	
			Prova standard di Italiano Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Prova standard di Italiano Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	
MATEMATICA			Nessuna richiesta effettuata	Nessuna richiesta effettuata	
			Prova standard di Matematica Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Prova standard di Matematica Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	
INGLESE LETTURA			Nessuna richiesta effettuata	Nessuna richiesta effettuata	
			Prova standard di Inglese (lettura) Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Prova standard di Inglese (lettura) Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	
INGLESE ASCOLTO			Nessuna richiesta effettuata	Nessuna richiesta effettuata	
			Prova standard di Inglese (ascolto) Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Prova standard di Inglese (ascolto) Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	
Studente n° 2					
Cod			Nome	Mese e anno di nascit	Sesso

Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative
ITALIANO			Nessuna richiesta effettuata  Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Italiano  Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
MATEMATICA			Nessuna richiesta effettuata  Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Matematica  Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
INGLESE LETTURA			Nessuna richiesta effettuata  Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (lettura)  Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
INGLESE ASCOLTO			Nessuna richiesta effettuata  Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (ascolto)  Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30

Studente n° 3						
Codice SIDI 9105498			Cognome	Nome	Mese e anno di nas	Sesso
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative	
ITALIANO			Nessuna richiesta effettuata		Nessuna richiesta effettuata	
					Prova standard di Italiano	
			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	
MATEMATICA			Nessuna richiesta effettuata		Nessuna richiesta effettuata	
					Prova standard di Matematica	
			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	
INGLESE LETTURA			Nessuna richiesta effettuata		Nessuna richiesta effettuata	
					Prova standard di Inglese (lettura)	
			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	
INGLESE ASCOLTO			Nessuna richiesta effettuata		Nessuna richiesta effettuata	
					Prova standard di Inglese (ascolto)	

			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		
Studente n° 4						
Codice SIDI			Cognome	Nome	Mese e anno di nascita	Sesso
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative	
ITALIANO			Nessuna richiesta effettuata		Nessuna richiesta effettuata	
					Prova standard di Italiano	
			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	
MATEMATICA			Nessuna richiesta effettuata		Nessuna richiesta effettuata	
					Prova standard di Matematica	
			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	
INGLESE LETTURA			Nessuna richiesta effettuata		Nessuna richiesta effettuata	
					Prova standard di Inglese (lettura)	
			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	

INGLESE ASCOLTO	☒	☐	Nessuna richiesta effettuata Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (ascolto) Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		
Studente n° 5						
Codice Sldi			Cognome	Nome	Mese e anno di nascita	Sesso
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative	
ITALIANO	☒	☐	Nessuna richiesta effettuata Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Italiano Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	
MATEMATICA	☒	☐	Nessuna richiesta effettuata Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Matematica Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	
INGLESE LETTURA	☒	☐	Nessuna richiesta effettuata		Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (lettura)	

			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
INGLESE ASCOLTO	✓	●	Nessuna richiesta effettuata ▼ Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata ▼ Prova standard di Inglese (ascolto) Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
Studente n° 6				
Codice SIDI			Cog	Nome
Mese e anno di nascita			Sesso	
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative
ITALIANO	✓	●	Nessuna richiesta effettuata ▼ Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata ▼ Prova standard di Italiano Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
MATEMATICA	✓	●	Nessuna richiesta effettuata ▼ Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata ▼ Prova standard di Matematica Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30

INGLESE LETTURA			Nessuna richiesta effettuata 	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (lettura)
			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
INGLESE ASCOLTO			Nessuna richiesta effettuata 	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (ascolto)
			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
Studente n° 7				
Codice SIDI		Cognome		Mese e anno di nascita Sesso
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative
ITALIANO			Nessuna richiesta effettuata 	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Italiano
			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
MATEMATICA			Nessuna richiesta effettuata 	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Matematica

			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
INGLESE LETTURA	✓	●	Nessuna richiesta effettuata ▼ Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata ▼ Prova standard di Inglese (lettura) Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
INGLESE ASCOLTO	✓	●	Nessuna richiesta effettuata ▼ Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata ▼ Prova standard di Inglese (ascolto) Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
Studente n° 8				
Codice SIDI			Cognome	Nome
Mese e anno di nascita			Sesso	
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative
ITALIANO	✓	●	Nessuna richiesta effettuata ▼ Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata ▼ Prova standard di Italiano Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30

MATEMATICA	☒	☐	Nessuna richiesta effettuata Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Matematica Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		
INGLESE LETTURA	☒	☐	Nessuna richiesta effettuata Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (lettura) Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		
INGLESE ASCOLTO	☒	☐	Nessuna richiesta effettuata Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (ascolto) Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		
Studente n° 9						
Codice SIDI			Cognome	Nome	Mese e anno di nascita	Sesso
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative	
ITALIANO	☒	☐	Nessuna richiesta effettuata		Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Italiano	

			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
MATEMATICA	✓	●	Nessuna richiesta effettuata ▼ Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata ▼ Prova standard di Matematica Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
INGLESE LETTURA	✓	●	Nessuna richiesta effettuata ▼ Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata ▼ Prova standard di Inglese (lettura) Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
INGLESE ASCOLTO	✓	●	Nessuna richiesta effettuata ▼ Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata ▼ Prova standard di Inglese (ascolto) Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
Studente n° 10				
Codice SIDI			Cognome	Nome
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative

ITALIANO	☒	☐	Nessuna richiesta effettuata Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Italiano Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
MATEMATICA	☒	☐	Nessuna richiesta effettuata Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Matematica Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
INGLESE LETTURA	☒	☐	Nessuna richiesta effettuata Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (lettura) Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
INGLESE ASCOLTO	☒	☐	Nessuna richiesta effettuata Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (ascolto) Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
Studente n° 11				
Codice SID	Cognome		Nome	Mese e anno di nascita Sesso

Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative
ITALIANO			Nessuna richiesta effettuata Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Italiano Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
MATEMATICA			Nessuna richiesta effettuata Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Matematica Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
INGLESE LETTURA			Nessuna richiesta effettuata Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (lettura) Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
INGLESE ASCOLTO			Nessuna richiesta effettuata Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (ascolto) Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30

Studente n° 12						
Codice SIDI			Cognome	Nome	Mese e anno di nascita	Sesso
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative	
ITALIANO			Nessuna richiesta effettuata Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Italiano Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	
MATEMATICA			Nessuna richiesta effettuata Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Matematica Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	
INGLESE LETTURA			Nessuna richiesta effettuata Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (lettura) Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	

INGLESE ASCOLTO			Nessuna richiesta effettuata ▼	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (ascolto) ▼
--------------------	--	--	---	--

			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		
Studente n° 13						
Codice SIDI			Cognome	Nome	Mese e anno di nascita	Sesso
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative	
ITALIANO			Nessuna richiesta effettuata		Nessuna richiesta effettuata	
					Prova standard di Italiano	
			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	
MATEMATICA			Nessuna richiesta effettuata		Nessuna richiesta effettuata	
					Prova standard di Matematica	
			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	
INGLESE LETTURA			Nessuna richiesta effettuata		Nessuna richiesta effettuata	
					Prova standard di Inglese (lettura)	
			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	

INGLESE ASCOLTO	☒	☐	Nessuna richiesta effettuata 	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (ascolto)
			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
Studente n° 14				
Codice SIDI		Cognome	Nome	Mese e anno di nascita Sesso
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative
ITALIANO	☒	☐	Nessuna richiesta effettuata 	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Italiano
			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
MATEMATICA	☒	☐	Nessuna richiesta effettuata 	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Matematica
			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
INGLESE LETTURA	☒	☐	Nessuna richiesta effettuata 	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (lettura)

			Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
INGLESE ASCOLTO	✓		Nessuna richiesta effettuata	Nessuna richiesta effettuata
			▼ Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	▼ Prova standard di Inglese (ascolto)
Studente n° 15				
Codice S				Nome Mese e anno di nascita Sesso
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative
ITALIANO	✓		Nessuna richiesta effettuata	Nessuna richiesta effettuata
			▼ Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	▼ Prova standard di Italiano
MATEMATICA	✓		Nessuna richiesta effettuata	Nessuna richiesta effettuata
			▼ Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	▼ Prova standard di Matematica

INGLESE LETTURA			Nessuna richiesta effettuata	Nessuna richiesta effettuata
			▼ Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Prova standard di Inglese (lettura) ▼ Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
INGLESE ASCOLTO			Nessuna richiesta effettuata	Nessuna richiesta effettuata
			▼ Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30	Prova standard di Inglese (ascolto) ▼ Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30

Area riservata - Rilevazioni Nazionali > Gestione e Monitoraggio CBT - Classi > Gestione e Monitoraggio CBT
[Torna alla pagina precedente](#)

[invalsi33]

FIRME COMPONENTI C.D.C.

Docente	Insegnamento	Firma
Omissis	Italiano	
Omissis	Storia	
Omissis	Matematica	
Omissis	Sc.Cultura Alimenti	
Omissis	Lingua Inglese	
Omissis	Spagnolo	
Omissis	Enogastronomia- Sala	
Omissis	Enogastronomia. Cucina	
Omissis	DTA	
Omissis	Tutor Ed. Civica	
Omissis	Sc.Motorie	
Omissis	Religione	
Omissis	Sostegno	