

 Ministero dell'Istruzione e del Merito	
Istituto d'Istruzione Superiore - Paola	
 ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "PIZZINI-PISANI" PAOLA	 IPSEOA "SAN FRANCESCO" Istituto Istruzione Superiore - Liceo Galileo Galilei VIA G. MANCINI SNC - 87027 PAOLA (CS)
 MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO LICEO STATALE "GALILEO GALILEI" VIA G. MANCINI SNC - 87027 PAOLA (CS)	
Indirizzo VIA 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/	

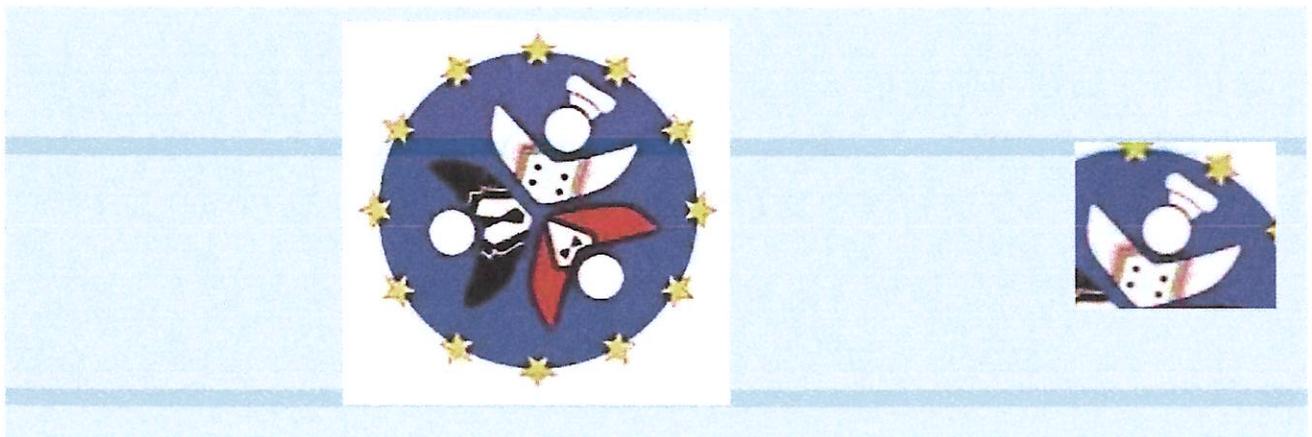
Delibera del Consiglio di Classe del 14 Maggio 2025

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

**INDIRIZZO
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**CLASSE 5 SEZIONE B
PERCORSO Cucina**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE



A.S. 2024/25

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	2
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	3
PROFILO PROFESSIONALE	3
P.E.Cu.P. e profilo del diplomato nell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera	3
Figura: Esperto in Enogastronomia	4
Competenze da acquisire nel quinquennio	5
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	7
Metodologie	7
Strumenti	7
GRIGLIA DI VALUTAZIONE UDA / INSEGNAMENTI	8
CREDITO SCOLASTICO	9
VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	10
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	11
PIANO ANNUALE UDA	13
ATTIVITA' INTEGRATIVE	16
VISITE GUIDATE. (SPECIFICARE)	17
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	18
PERCORSI PER L'ORIENTAMENTO	18
PARTECIPAZIONE PROVE INVALSI	18
SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME	18
GRIGLIE DI VALUTAZIONI PER LE PROVE D'ESAME	19
ALLEGATI	20
allegato 1 – UDA svolte con riferimento ai contenuti d'insegnamento; UDA Strategiche e UDA di Educazione Civica.	20
allegato 2 – Riepilogo attività PCTO e scheda valutazione alunni e riepilogo attività di orientamento	20
allegato 3 – Simulazioni della prima e seconda prova	20
allegato 4 – Griglie valutazione prove scritte e prova orale	20
allegato 5- Prove Invalsi	20

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COORDINATORE: Boccia Giovanna

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	INSEGNAMENTO	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
	00-SOSTEGNO	X	X	X
	00-SOSTEGNO			X
	00-SOSTEGNO	X	X	X
	01-RELIGIONE CATTOLICA		X	X
	02-LINGUA E LETT.ITALIANA		X	X
	03-STORIA		X	X
	05-LINGUA INGLESE		X	X
	07-LINGUA FRANCESE		X	X
	08-DIRITTO E TEC AMM.	X	X	X
	09-MATEMATICA	X	X	X
	10-SC.E CULTURA DEGLI ALIM.	X	X	X
	11-LABORAT CUCINA	X	X	X
	12-LABORATORIO DI SALA		X	X
	13-SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X	X	X
	14-EDUCAZIONE CIVICA		X	X

DIRIGENTE SCOLASTICO	Dott.ssa Sandra Grossi
----------------------	------------------------

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

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 ATTIVITA' 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 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:

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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Asse dei linguaggi
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Asse dei linguaggi • Scientifico-tecnologico
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Scientifico-tecnologico • Storico-sociale
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	<ul style="list-style-type: none"> • Matematico • Scientifico-tecnologico

	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Scientifico-tecnologico • Storico-sociale
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	<ul style="list-style-type: none"> • Matematico • Storico-sociale

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 associate 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

VOTO	GIUDIZIO SINTETICO		LIVELLO RAGGIUNTO
		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	mancanza di comprensione delle richieste e degli argomenti svolti
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-portolio.

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.	9
		Partecipazione costruttiva alle attività curriculari ed extra-scolastiche d'istituto. Rispettoso e propositivo nelle relazioni con gli altri.	8
		Interesse, partecipazione ed impegno costante alle attività del gruppo classe ed alle attività extrascolastiche d'istituto.	7
		Interesse e partecipazione discontinui alle lezioni ed alle attività d'istituto. Non sempre corretto nelle relazioni con gli altri.	6
		Interesse inadeguato e passiva partecipazione alle lezioni ed alle attività d'istituto.	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 CORRESPONSABILITÀ	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/note scritte).	7
		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

<i>COMPETENZE DI CITTADINANZA</i>	<i>INDICATORI</i>	<i>DESCRITTORI</i>	<i>VOTO</i>
		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 VB, indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, articolazione Cucina, è composta da dieci studenti, di cui otto ragazzi e due ragazze, tutti iscritti al quinto anno per la prima volta e provenienti dalla classe IV B dello scorso anno.

La maggior parte degli studenti risiede nel comune di Paola o in paesi limitrofi, mentre alcuni provengono da località più distanti, come Falerna e Bonifati. Per motivi logistici, questi ultimi sono ospiti del convitto annesso all'Istituto Alberghiero.

Due alunni del convitto sono originari del Marocco, ma da diversi anni vivono in Calabria con le loro famiglie. Uno di essi presenta Bisogni Educativi Speciali (BES) legati a uno svantaggio linguistico, per cui è stato redatto un PDP.

Nella classe è presente, un altro alunno con BES, in possesso di certificazione DSA per il quale è stato predisposto un PDP. Per entrambi, il Consiglio di Classe propone alla Commissione d'Esame misure di supporto durante lo svolgimento delle prove scritte e orali.

Inoltre, sono presenti quattro studenti con disabilità: due seguono una programmazione paritaria, supportati per 9 ore settimanali dagli insegnanti di sostegno; altri due seguono una programmazione differenziata, con un supporto di 18 ore settimanali. Per ciascuno è stato predisposto il relativo PEI. Si richiede la presenza dei docenti di sostegno, durante le prove d'esame.

Il contesto socio-culturale di provenienza, pur variegato, ha generalmente incentivato l'impegno scolastico e l'acquisizione delle competenze proprie dell'indirizzo. Alcuni studenti hanno affrontato il percorso con ulteriori difficoltà dovute alla necessità di conciliare studio e lavoro.

Nonostante le differenze individuali e le fragilità presenti, la classe si è rivelata collaborativa, propositiva e rispettosa delle regole scolastiche, contribuendo a creare un clima sereno e inclusivo. I discenti hanno lavorato spesso in modo cooperativo, sostenendosi reciprocamente, valorizzando le differenze come risorse.

Attraverso l'impiego di strategie didattiche attive, inclusive e collaborative, si è favorito il protagonismo degli studenti, ponendo tutti nelle condizioni di acquisire le conoscenze fondamentali e sviluppare le competenze e le abilità previste dal profilo d'indirizzo.

Il percorso formativo, strutturato per UDA secondo quanto previsto dalla riforma degli Istituti Professionali, è in fase di completamento.

Durante l'anno scolastico, la classe ha partecipato con interesse a numerose attività curriculari ed extracurriculari, tra cui si segnalano:

Attività curriculari:

- 04/10/2024: Cerimonia di inaugurazione dell'A.S. presso il Santuario di San Francesco di Paola
- 27/11/2024: Partecipazione alla "Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne"
- 27/01/2025: Incontro con esperto sulla Shoah in occasione della "Giornata della Memoria" presso l'auditorium del Santuario
- 30/01/2025: Incontro con don Ennio Stamile sul tema "I pilastri della pace: verità, giustizia, amore e libertà"
- 14/03/2025: Pigreco day

Attività extracurriculari:

- 30/09/2024 Presentazione del libro "*La storia di Mano di Gomma*" di Antonio Anastasi, presso la Sala Consiliare S. Agostino (Comune di Paola)
- 03/03/2025 Partecipazione al Carnevale Culturale delle scuole, presso teatro Odeon
- 07/04/2025 Festival letterario e artistico- Paola città che legge- presentazione del libro dell'autore Antonino De Masi con Pietro Comito, "Inferi", presso palazzo Stillo Ferrara

Gli studenti hanno dimostrato un buon livello di professionalità nelle attività laboratoriali e hanno ottenuto valutazioni positive nell'ambito del PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento). Si allega il prospetto riepilogativo (Allegato 2).

La frequenza degli alunni è stata sostanzialmente regolare, tranne per qualche caso motivato da certificazioni giustificative previste dal Regolamento d'Istituto.

Dal punto di vista didattico-educativo, la classe si distingue in due gruppi:

- Un primo gruppo di studenti mostra ottime capacità espositive e di rielaborazione, costanza nello studio, serietà e partecipazione attiva anche nelle attività laboratoriali ed ha raggiunto ottimi risultati in tutte le discipline.
- Un secondo gruppo, inizialmente meno motivato, ha mostrato un progresso costante grazie a un lavoro di recupero e sollecitazione, riuscendo a raggiungere risultati discreti.

In generale, tutti gli alunni, pur con livelli diversificati, hanno maturato competenze coerenti con i traguardi dell'area generale e di indirizzo, raggiungendo gli obiettivi intermedi previsti in termini di conoscenze, abilità e competenze.

Per preparare adeguatamente gli alunni all'Esame di Stato, sono state effettuate simulazioni della prima e della seconda prova scritta, nonché simulazioni del colloquio orale e sono state regolarmente svolte le prove invalsi.

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 <ul style="list-style-type: none"> • Accoglienza • Sensibilizzazione e rispetto norme • Test d'ingresso • Bilancio personale iniziale per PFI • Uda di Educazione Civica 				<u>COSTITUZIONE</u> Titolo:” Guida Sicura ”
Ottobre / Novembre/Dicembre /Gennaio	<i>“Oggi siamo veramente tutti uguali?”</i>		<i>“Oggi siamo veramente tutti uguali?”</i>	<i>“La tracciabilità dei Prodotti Enogastronomici”</i>	
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”				
Gennaio	VALUTAZIONE PRIMO QUADRIMESTRE				
Febbraio	Pausa didattica Recupero – potenziamento				UDA 2 EDUCAZIONE CIVICA
Febbraio/Marzo/Aprile/Maggio	<i>“Oggi siamo veramente tutti uguali?”</i>		<i>“Oggi siamo veramente tutti uguali?”</i>	<i>“La tracciabilità dei Prodotti Enogastronomici”</i>	<u>COSTITUZIONE</u> Titolo:” Cittadini d'Italia, Cittadini ”
Febbraio/Marzo/Aprile/Maggio/Giugno					

Febbraio/Marzo/Aprile/Maggio /Giugno	Unità di apprendimento strategica II <i>I percorsi di San Francesco:</i> <i>“La cucina di strettissimo magro”</i>	d’Europa, Cittadini del Mondo”
Giugno	VALUTAZIONE FINALE SECONDO QUADRIMESTRE	

ATTIVITA' INTEGRATIVE

ATTIVITÀ	Destinatari classe/i
Area Scientifica	
Educazione ambientale :Giornata mondiale delle Api per la biodiversità 20 /05/ 2025	X
“Lotta allo spreco alimentare per uno sviluppo sostenibile” (Giornata Mondiale contro lo spreco alimentare) (05/02/2025)	X
Educazione alla salute : <i>“Giornata Mondiale contro il cancro”</i> 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
Stage	
Area Linguistico - Letteraria Storico-sociale	
Incontro con l'autore	X
Giornata della memoria (27/01/2024)	X
Giornata delle foibe (10/02/2024)	X
Giornata internazionale per l' eliminazione della violenza contro le donne	X

(25/11/2024)	
Giornata della memoria e dell' impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie (21/03/2025)	X
Giornata Europea delle Lingue (26/09/2025)	X
Giornata dell'Europa (09/05/2025)	X
Giornata della lingua inglese e spagnola (23/04/2025)	X
Giornata della franco-fonia e della lingua francese (20/03/2025)	X
Giornata dedicata a classi aperte con metodologie di tipo laboratoriale peer to peer	X
Giornata della legalità	X
Alfabetizzazione e potenziamento italiano per alunni stranieri	X
Attività trasversali	
Sportello di ascolto	x
Conseguimento certificazioni	x
Attività di orientamento	x
Area Scienze motorie	
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Giornata dello sport (torneo tra gli studenti del Polo)</i> 	
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Escursioni con le classi sulle montagne calabresi e Trekking Urbano.</i> 	
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Partite di calcio presso la Casa Circondariale, se autorizzate.</i> 	X
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Giornata dello Sport dedicata alle finali dei tornei d'Istituto con relative premiazioni</i> 	X
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>CSS (Centro Sportivo Studentesco)</i> 	
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Uscite didattiche sul territorio per promuovere la conoscenza e lo studio dell'ambiente naturale e delle strutture sportive presenti sul nostro territorio.</i> 	

VISITE GUIDATE. (SPECIFICARE)

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

	Tempi di attuazione	Destinatari alunni classi	Barrare con X (se interessati)

Visite guidate a mostre, musei manifestazioni di interesse scientifico, storico o letterario	I quadrimestre: fiera dello studente a Reggio Calabria	V	x
Visite guidate ai Parchi Nazionali Riserve Naturali	/	/	
Uscite sul territorio	a.s.	V	x
Partecipazione a fiere e manifestazioni	a.s.	V	X
Stage/ viaggi d'Istruzione/visite guidate/ gemellaggi	a.s.	V	

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 report percorsi dell'orientamento

PARTECIPAZIONE PROVE INVALSI

Gli alunni hanno regolarmente 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

allegato 1 – UDA svolte con riferimento ai contenuti d'insegnamento; UDA Strategiche e UDA di Educazione Civica.

<i>ASSI CULTURALI</i>	<i>INSEGNAMENTI</i>
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
ASSE STORICO SOCIALE	STORIA
	RC o attività alternative

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.

INSEGNAMENTO	DOCENTE	FIRMA
00-SOSTEGNO		
00-SOSTEGNO		
00-SOSTEGNO		
01-RELIGIONE CATTOLICA		
02-LINGUA E LETT.ITALIANA		

03-STORIA		
05-LINGUA INGLESE		
07-LINGUA FRANCESE		
08-DIRITTO E TEC AMM.		
09-MATEMATICA		
10-SC.E CULTURA DEGLI ALIM.		
11-LABORAT CUCINA		
12-LABORATORIO DI SALA		
13-SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
14-EDUCAZIONE CIVICA		



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

INSEGNAMENTO: MATEMATICA

ASSE

CLASSE 5 SEZ B

DOCENTE:

DOCENTE:

Firma del docente

UDA Insegnamento/asse: Matematica (asse matematico) N.1

$$f(x) = a x + b$$

TITOLO: LA FUNZIONE OMOGRAFICA.

$$c x + d$$

Tempi: n. ore

Periodo SETTEMBRE-OTTOBRE**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:

- **Definizione della funzione omografica**

- Intersezione della funzione con gli assi cartesiani.
- Studio del segno di una funzione.
- Limiti
- derivate

- **Grafico**

Abilità:

- Individuare il dominio di una funzione omografica
- Determinare il segno e le intersezioni con gli assi cartesiani.
- Operare con i limiti
- Calcolare le derivate di semplici funzioni.
- Saper individuare il grafico

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Individuare il dominio di una funzione omografica Intersezione della funzione con gli assi cartesiani.

Saper riconoscere il grafico e la struttura di una funzione omografica

Compito/prodotto:

Verifica scritta

UDA Insegnamento/asse: Matematica (asse matematico) N.2 TITOLO: LA

$$f(x) = a^x$$

FUNZIONE ESPONENZIALE

Tempi: n. ore

Periodo NOVEMBRE - DICEMBRE

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:

- **Definizione della funzione omografica**

- Intersezione della funzione con gli assi cartesiani.
- Studio del segno di una funzione.
- Limiti
- derivate

- **Grafico**

Abilità:

- Individuare il dominio di una funzione omografica
- Determinare il segno e le intersezioni con gli assi cartesiani.
- Operare con i limiti
- Calcolare le derivate di semplici funzioni.
- Saper individuare il grafico

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Conoscere le principali proprietà delle funzioni esponenziali

Compito/prodotto:

Verifica scritta

UDA Insegnamento/asse: Matematica (asse matematico) N.3

$$f(x) = \log_a(x)$$

TITOLO: LA FUNZIONE LOGARITMICA.

Tempi: n. ore

Periodo GENNAIO - 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
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:

● **Definizione della funzione logaritmica**

- proprietà delle funzioni logaritmiche
 - studio delle proprietà delle funzioni logaritmica attraverso il grafico
 - Limiti
 - derivate
 - Integrali

● **Grafico**

Abilità:

- Saper risolvere semplici disequazioni con i logaritmi
- Saper calcolare limiti e derivate con logaritmi

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Conoscere le principali proprietà delle funzioni logaritmiche

Compito/prodotto:

Verifica scritta

UDA Insegnamento/asse: Matematica (asse matematico) N.4 TITOLO:

PREPARAZIONE ALLA PROVA INVALSI

Tempi: n. ore 10

Periodo FEBBARIO-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
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:

- 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 mero 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

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Compito/prodotto:
Simulazione prove invalsi

UDA SVOLTE con riferimento ai contenuti d'insegnamento a.s. 2024/25 MATEMATICA Corrado Mariano MAROTTA. PAG 3

UDA STRATEGICA N.1 TITOLO: "Le pietre di Inciampo" Tempi/Periodo: OTTOBRE-GENNAIO		
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: 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: Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata. Raccogliere, organizzare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di appartenenza. Classificare dati ottenuti da misurazioni. Rappresentare e interpretare dati anche utilizzando un foglio elettronico.	
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità		
Compito/prodotto: fare riferimento alla programmazione di classe.		

UDA STRATEGICA N.2 TITOLO: I percorsi di San Francesco: "La cucina di strettissimo magro" Tempi/Periodo: FEBBRAIO- 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: 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: Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata. Raccogliere, organizzare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di appartenenza. Classificare dati ottenuti da misurazioni. Rappresentare e interpretare dati anche utilizzando un foglio elettronico.	
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità		
Compito/prodotto: fare riferimento alla programmazione di classe.		

**UDA Educazione Civica *: COSTITUZIONE - Titolo "Guida Sicura" Tempi: N.2
ORE
Periodo: Primo Quadrimestre:**

UDA SVOLTE con riferimento ai contenuti d'insegnamento a.s. 2024/25 MATEMATICA Corrado Mariano MAROTTA. PAG 4

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:

Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni.

Abilità:

Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in
modalità avanzata.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Promuovere comportamenti responsabili alla guida attraverso la lettura e l'analisi semplificata dei testi attinenti l'argomento e saperlo esporre con un linguaggio chiaro e corretto.

Compito/prodotto:

. "Manuale Multidisciplinare sulla Guida Sicura"

**UDA Educazione Civica *: COSTITUZIONE - Titolo "Cittadini d'Italia, Cittadini d'Europa, Cittadini del Mondo Tempi: N.2 ORE
Periodo: Secondo Quadrimestre:**

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:

Strumenti per la rappresentazione multimediale delle
informazioni.

Abilità:

Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in
modalità avanzata.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Promuovere la conoscenza dei diritti umani e della convivenza pacifica attraverso la lettura e l'analisi semplificata dei testi attinenti l'argomento.

Compito/prodotto:

"Guida Interattiva alla Cittadinanza Globale per il Settore Alberghiero"

GLI STUDENTI



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore - Paola



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



IPSEO "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: Sala e vendita
ASSE Scientifico Tecnologico e Professionale

CLASSE 5 SEZ. B

DOCENTE:

Firma del docente

UDA 1 Sala e Vendita /asse: Scientifico Tecnologico e Professionale**TITOLO:** Alimenti e bevande**Tempi:** n. ore 20**Periodo:** Settembre 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 i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni

Partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.
Risorse enogastronomiche /culturali territoriali e nazionali.
Contenuti:
Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo i criteri di qualità.
Caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.

Abilità:

- Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.
-Riconoscere gli alimenti e le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità**Compito/prodotto:** Creare una carta dei vini

UDA 2 Sala e Vendita/asse: Scientifico Tecnologico e Professionale**TITOLO:** I cocktail's**Tempi: n. ore 6****Periodo: Dicembre****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 i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni

Partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

Conoscere i prodotti legati al mondo degli spiriti calabresi

Contenuti:

Miscelazione e preparazione dei cocktail.

Cocktail IBA.

Abilità:

parlare in modo corretto degli amari ed altro Calabresi

conoscere la differenza tra distillati e liquori

Classificare, proporre i cocktail IBA le corrette tecniche di miscelazione.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Conoscere gli amari più in voga in Calabria, i loro servizi. Conoscere i cocktail più famosi nel mondo

Compito/prodotto:

Preparazione di un power point degli amari Calabresi

UDA 3 Sala e Vendita/asse: Scientifico Tecnologico e Professionale**TITOLO:** Gli abbinamenti cibo-vino e i menù”**Tempi:** n. ore 20**Periodo:** Gennaio Febbraio Marzo**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 i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni

Partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

le tecniche di abbinamento dei vini, per concordanza , per contrapposizione , per tradizione e per stagione.

Criteri di abbinamento cibo-vino.

Tipologia di menù.

Abilità:

. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Riconoscere le caratteristiche dei cibi attraverso la degustazione.

Applicare i principi di abbinamento cibo-vino.

Redigere carte e menù adatti alla tipologia di locale e all’occasione di servizio.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

- Conoscere le principali caratteristiche organolettiche dei vini
- Conoscere la progressione delle vivande e la grafica del menu

Compito/prodotto:

un menu per eventi con relativo abbinamento dei vini

UDA 4 Sala e Vendita/asse: Scientifico Tecnologico e Professionale**TITOLO:** I servizi di catering e banchetti**Tempi: n. ore 10****Periodo: Aprile Maggio Giugno****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 i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni

Partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

Gli stili alimentari e le diete moderne.
Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.

Modalità operative di servizio per banchetti: allestimento della sala e organizzazione del lavoro.
Modalità operative di servizio per allestimento dei buffet per piccole colazioni, colazioni di lavoro, cocktail party.

Abilità:

essere in grado di organizzare un evento (banqueting) attraverso la lettura della check list.
Essere in grado di soddisfare tutte le esigenze del committente in modo particolare le allergie e le intolleranze.

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

- Conoscere le principali norme igieniche e di sicurezza sul posto di lavoro
- Conoscere le differenze tra catering e banqueting
- Conoscere la sala ristorante individuando strutture, impianti e dotazioni

Compito/prodotto:

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

UDA di Ed Civica : La cucina Ebraica o cucina Koscer

Tempi n. ore 2

Periodo: 1 quadrimestre

Competenze dell'asse culturale di riferimento: Scientifico Tecnologico e Professionale

Competenza Intermedia Livello QnQ:

Competenze di cittadinanza:

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze: conoscere le regole principali della cucina Koscer conoscere le materie prime che si possono utilizzare Conoscere le feste ebraiche che si osservano	Abilità: preparare piatti della cucina ebraica ,utilizzando materie prime consentite dalla loro religione
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Realizzare un menù koscer compreso di abbinamento con i vini	
Compito/prodotto: presentare un piatto della cucina Koscer , realizzato con prodotti che osservano le norme della religione Ebraica	

UDA Educazione Civica *: la conoscenza delle cucine etniche nel mondo Tempi: ore 2 Periodo: 2 Quadrimestre	
Competenze disciplinari: conoscere le materie prime di base conoscere i metodi di cottura maggiormente usati	
Competenze chiave europee: <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare <input type="checkbox"/> Digitale <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria <input type="checkbox"/> x In materia di cittadinanza <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali <input type="checkbox"/> Multilinguistica <input type="checkbox"/> Imprenditoriale	
Conoscenze: conoscere le varie culture , sia sotto il profilo etnico religioso , gastronomico dei popoli Orientali , Arabe , Africane , e sud Americane	Abilità: Lavorare le materie prime in uso nella cucina internazionale , saper utilizzare l’utensileria in uso nelle varie cucine inernazionali
Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Essere in grado di creare dalle materie prime un menù internazionale	



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 - Letterario e Scienze Applicate
VIA G. MANGINI 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. MANGINI 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: LINGUISTICO

CLASSE V SEZ. B

DOCENTE:

Firma del docente

UDA Insegnamento: Italiano

TITOLO: IL NUOVO ESAME DI STATO: laboratorio di scrittura e di lettura

Periodo: Intero anno scolastico

Tempi: Novembre/ maggio n. ore 32

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 Livello QnQ4:

- 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 esplicita e interpretativa) con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specifico, adeguato ai vari contesti-

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta in ambito scolastico (tipologie prima prova scritta esami di Stato) e professionali.

Abilità:

- Analizzare e comprendere i vari tipi di testo
- Cogliere gli aspetti più importanti di un testo scritto
 - Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, sito web ..) per documentarsi su un argomento specifico
 - Scrivere testi di tipo diverso anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimento/citazioni funzionali al discorso.
 - 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 Conoscenze: Tutti i contenuti dell' Uda semplificati 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 Insegnamento: Italiano TITOLO: DAL POSITIVISMO EUROPEO AL DECADENTISMO ITALIANO: CORRENTI E AUTORI Tempi: Ottobre/ Gennaio n.ore 34 Periodo: I Quadrimestre										
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 G08- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento										
Competenza Intermedia Livello QnQ4: <ul style="list-style-type: none"> ● Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi ● Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. ● Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. 										
Competenze chiave europee: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;"><input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale</td> <td style="width: 33%;"><input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</td> <td style="width: 33%;"><input type="checkbox"/> Digitale</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria</td> <td><input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza</td> <td><input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Multilinguistica</td> <td><input type="checkbox"/> Imprenditoriale</td> <td></td> </tr> </table>		<input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale	<input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	<input type="checkbox"/> Digitale	<input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	<input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza	<input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali	<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale	
<input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale	<input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	<input type="checkbox"/> Digitale								
<input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	<input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza	<input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali								
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale									

<p>Conoscenze: La cultura del Positivismo. Il Naturalismo francese. Il Verismo: G. Verga. I Malavoglia; Rosso Malpelo Il Decadentismo europeo: Baudelaire. L'Estetismo in Europa: O. Wilde, Il ritratto di Dorian Grey Il Decadentismo in Italia. La vita come un'opera d'arte: G. D'Annunzio Il Piacere La poesia dannunziana e il Panismo. Da Alcyone: La sera fiesolana, La pioggia nel pineto G. Pascoli: Lavandare</p>	<p>Abilità Analizzare e interpretare testi letterari e non letterari contestualizzandoli nei diversi periodi culturali Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore di riferimento Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e per destinatari diversi anche in ambito professionale Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali</p>
<p>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</p> <p>Conoscenze: -Tutti i contenuti dell' Uda semplificati</p> <p>Abilità - 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) - Sapersi esprimere oralmente con un linguaggio chiaro e ordinato, senza gravi errori morfosintattici ed ortografici</p>	
<p>Compito/prodotto: L'alimentazione nei Malavoglia</p>	

UDA Insegnamento: IL ROMANZO DELLA CRISI IN EUROPA E LA LIRICA DEL NOVECENTO

Tempi: Gennaio/ Aprile n.ore 3

Periodo: II Quadrimestre

Competenze dell'asse culturale di riferimento: Confronta Competenze inserite nell'UDA precedente

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- La letteratura internazionale:
Dostoevskij, Delitto e Castigo
- Pirandello e il dramma di essere uomo
L'umorismo pirandelliano
Da Il fu Mattia Pascal, capitolo XVIII Nel limbo della vita;
La novella: La patente;
La tragedia Enrico IV
- Svevo e l'inetto: La coscienza di Zeno, capitolo VIII, L'esplosione finale
- Il Futurismo: Marinetti

- Guerra e poesia: Ungaretti e la poetica dell'attimo
Il porto sepolto; Mattina; San Martino del Carso; Veglia
- E. Montale e la poetica degli oggetti
Merigiare pallido e assolto;
Ho sceso dandoti il braccio;
- Ermetismo

Abilità: cfr. UDA precedente

**Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità
cfr. UDA precedente**

Compito/prodotto:

La figura dell' inetto: dalla letteratura alla realtà contemporanea.

<p>UDA Insegnamento: Italiano TITOLO: LA STAGIONE DEL NEOREALISMO E NUOVE STRADE DEL ROMANZO ITALIANO Tempi: Maggio n.ore 4 Periodo: II Quadrimestre</p>	
<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: <u>Confronta Competenze inserite nell'UDA precedente</u></p>	
<p>Competenze chiave europee:</p> <p><input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di <input type="checkbox"/> Digitale imparare ad imparare</p> <p><input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p><input type="checkbox"/> Multilinguistica <input type="checkbox"/> Imprenditoriale</p>	
<p>Conoscenze: Il Neorealismo P. Levi: testimonianza e impegno morale</p>	<p>Abilità: cfr. UDA precedente</p>
<p>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità cfr. UDA precedente</p>	
<p>Compito/prodotto: La sindrome del sopravvissuto.</p>	

<p>UDA Asse dei linguaggi e storico-sociale: Italiano e Storia TITOLO: "Oggi siamo veramente tutti uguali?" Tempi: Ottobre/ Maggio n.ore 14 (di cui n.7 per Italiano e 7 per Storia) Periodo: I e II Quadrimestre</p>
<p>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 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</p>

COMPETENZA INTERMEDIA 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).

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> 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 alla storia dell' alimentazione, ospitalità e accoglienza dal XIX sec. ad oggi
- Tecniche compositive per la produzione di testi professionali:menù,brochure,depliant

Abilità:

- Gestire una relazione, un 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 interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell' ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità
cfr. UDA precedente

Compito/prodotto: L' importanza della diversità: visione del film di M. Garrone "Io capitano". Debate e riflessioni.

UDA STRATEGICA INTERDISCIPLINARE

"La Shoah": Inciampi nella memoria

Tempi: n. 10 ore

Periodo: I Quadrimestre

Competenze dell'asse culturale di riferimento:

Confronta competenza dell'asse culturale G02 inserita nella UDA "Laboratorio di scrittura"

Competenze intermedie Liv. QnQ4:

- 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

Competenze chiave europee:

- alfabetica funzionale
- personale, sociale e la 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 selezionare informazioni
- Saper esporre con linguaggio settoriale e professionale in pubblico
- Saper collaborare e partecipare ad un progetto e ad 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

Conoscenze:

-Tutti i contenuti dell' Uda semplificati

Abilità

- 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)
- Sapersi esprimere oralmente con un linguaggio chiaro e ordinato, senza gravi errori

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****Tempi: n. 16 ore****Periodo: II Quadrimestre****Competenze dell'asse culturale di riferimento:**

Confronta competenza dell'asse culturale G02 inserita nella UDA “Laboratorio di scrittura”

Competenze intermedie Liv. QnQ4:

- 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

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> personale, sociale e la capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> digitale |
| <input type="checkbox"/> matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> in materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> in materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> multilinguistica | <input type="checkbox"/> 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:

Confronta abilità inserite nell'Uda Strategica “Le pietre d'Inciampo”

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità**Conoscenze:**

-Tutti i contenuti dell' Uda semplificati

Abilità

- 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)
- Sapersi esprimere 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 menù 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, 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:**

- Lettura e analisi di articoli, saggi e racconti riguardanti il tema della sicurezza stradale. La potenza della narrazione nel promuovere comportamenti responsabili alla guida.

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 attraverso la lettura e l'analisi semplificata dei testi attinenti l'argomento e saper esporre con un linguaggio chiaro e corretto.

UDA Educazione Civica N.2**Titolo:Cittadini d'Italia, Cittadini d'Europa, Cittadini del Mondo****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:

- Analisi di testi letterari e saggi riguardanti il tema della cittadinanza, del multiculturalismo e del confronto tra diverse culture. Il ruolo della letteratura nel promuovere la riflessione sui diritti umani e sulla convivenza pacifica.
- Lettura e analisi di testi letterari e articoli sul concetto di cittadinanza globale.

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 diritti umani e della convivenza pacifica attraverso la lettura e l'analisi semplificata dei testi attinenti l'argomento e saper esporre con un linguaggio chiaro e corretto..



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 G. MANGINI 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. MANGINI 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 :STORICO SOCIALE

CLASSE V SEZ. B

DOCENTE:

Firma del docente

UDA Insegnamento: Storia**TITOLO: L'EUROPA E IL MONDO NEL SECONDO OTTOCENTO E NEL PRIMO NOVECENTO****Tempi:** Ottobre/ Novembre n.ore 12**Periodo:** Primo quadrimestre**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.

Livello intermedio QNQ4: 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:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- L'Unificazione Italiana e la questione meridionale

- Seconda Rivoluzione industriale e società di massa
- La Belle Epoque
- L'imperialismo
- L'Età Giolittiana

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

Abilità:

- 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".

UDA Insegnamento: Storia

TITOLO: L'ETA' DELLA GRANDE GUERRA E IL PRIMO DOPOGUERRA

Tempi: Novembre/ Gennaio n.ore 12

Periodo: Primo quadrimestre

Competenze dell'asse culturale di riferimento: Confronta Competenze inserite nella prima UDA

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

Conoscere le cause contingenti e strutturali, gli eventi principali, l'esito della prima guerra mondiale
Alimentazione al fronte e in guerra
L'Europa dopo la Prima guerra mondiale
La rivoluzione comunista in Russia
L'affermazione del modello comunista: la nascita dell'Unione Sovietica

Crisi economica e crisi sociale: il biennio rosso

Abilità: cfr. UDA precedente

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Conoscenze:

Tutti i contenuti dell' Uda semplificati

Abilità:

- 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”

UDA Insegnamento: Storia

TITOLO: DAI REGIMI TOTALITARI ALLA SECONDA GUERRA MONDIALE

Tempi: Febbraio/ Marzo n.ore10

Periodo: II Quadrimestre

Competenze dell'asse culturale di riferimento: Confronta Competenze inserite nell'UDA precedente

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- Dai sistemi totalitari ai regimi totalitari: Fascismo, Nazismo e Stalinismo
- Cause scoppio e sviluppo della Seconda guerra mondiale
- La ricostruzione in Europa e in Italia

Abilità: cfr. UDA precedente

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Conoscenze:

Tutti i contenuti dell' Uda semplificati

Abilità:

- 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”

UDA Insegnamento: Storia
TITOLO:L'ITALIA REPUBBLICANA
Tempi: Aprile/ Maggio n.ore 7
Periodo: II Quadrimestre

Competenze dell'asse culturale di riferimento: Confronta Competenze inserite nell'UDA precedente

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- L'Italia e la ricostruzione: il Piano Marshall
- Il referendum: Monarchia o Repubblica
- L'Italia e la guerra fredda
- L'Italia del “boom economico”

Uno sguardo al XXI° secolo:

- La crisi della prima Repubblica
- La globalizzazione
- Il crollo del Comunismo: la caduta del muro di Berlino.

Abilità:cfr.UDA precedente

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

Conoscenze:

Tutti i contenuti dell' Uda semplificati

Abilità:

- 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 Asse dei linguaggi e Storico sociale: Italiano e Storia

TITOLO: “Oggi siamo veramente tutti uguali?”

Tempi: Ottobre/ Maggio n.ore 14(di cui n. ore 7 per Italiano e n. ore 7 per Storia)

Periodo: Intero anno

Competenze dell’asse culturale di riferimento: Confronta Competenze dell’ asse culturale inserite nella stessa UDA riportata nella programmazione disciplinare di Italiano V E

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

cfr. conoscenze inserite nella stessa UDA riportata nella programmazione disciplinare di Italiano V E

Abilità:

cfr. abilità inserite nella stessa UDA riportata nella programmazione disciplinare di Italiano V E

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità

cfr. obiettivi minimi inseriti nella stessa UDA riportata nella programmazione disciplinare di Italiano V E

Compito/prodotto: L’ importanza della diversità: visione del film di M. Garrone “Io capitano”. Debate e riflessioni.

UDA STRATEGICA INTERDISCIPLINARE

“La Shoah”: Inciampi nella memoria

Tempi: n. 6 ore

Periodo: I Quadrimestre**Competenze dell'asse culturale di riferimento:**

Confronta competenza dell'asse culturale G02 inserita nella UDA "Laboratorio di scrittura"

Competenze intermedie Liv. QnQ4:

- 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

Competenze chiave europee:

- alfabetica funzionale
- personale, sociale e la 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 selezionare informazioni
- Saper esporre con linguaggio settoriale e professionale in pubblico
- Saper collaborare e partecipare ad un progetto e ad 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**Conoscenze:**

-Tutti i contenuti dell' Uda semplificati

Abilità

- 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)
- Sapersi esprimere oralmente con un linguaggio chiaro e ordinato, senza gravi errori

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

Tempi: n. 16 ore

Periodo: II Quadrimestre**Competenze dell'asse culturale di riferimento:**

Confronta competenza dell'asse culturale G02 inserita nella UDA "Laboratorio di scrittura"

Competenze intermedie Liv. QnQ4:

- 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

Competenze chiave europee:

- alfabetica funzionale
- personale, sociale e la 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
- Contestualizzazione della vita del Santo e ricostruzione degli aspetti socio economici e culturali dell'alimentazione di strettissimo magro – Regola dell'Ordine dei Minimi-

Abilità:

Confronta abilità inserite nell'Uda Strategica "Le pietre d'Inciampo"

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità**Conoscenze:**

-Tutti i contenuti dell' Uda semplificati

Abilità

- 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)
- Sapersi esprimere 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 menù 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, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input checked="" type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- L'evoluzione delle norme sulla sicurezza stradale e sulla guida nel corso del tempo. La cultura della sicurezza stradale in Italia e nel mondo.
- Principali eventi e riforme che hanno cambiato la sicurezza stradale.

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 attraverso la conoscenza storica e la lettura semplificata di testi attinenti l'argomento e saper esporre con un linguaggio chiaro e corretto.

UDA Educazione Civica N.2**Titolo:Cittadini d'Italia, Cittadini d'Europa, Cittadini del Mondo****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:

- | | | |
|---|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input checked="" type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia dell'integrazione europea e del concetto di cittadinanza europea. Evoluzione del concetto di cittadinanza nel mondo moderno, dal Risorgimento italiano fino alla globalizzazione. • Eventi storici che hanno portato alla creazione dell'Unione Europea. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Promuovere la conoscenza dei diritti umani e della convivenza pacifica attraverso la conoscenza storica e la lettura semplificata di testi attinenti l'argomento e saper esporre con un linguaggio chiaro e corretto.</p>	



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: Classica - 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: **DIRITTO E TEC. AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

CLASSE V SEZ. B

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:

- | | | |
|---|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input checked="" type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input checked="" type="checkbox"/> 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:

- | | | |
|---|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input checked="" type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input checked="" type="checkbox"/> 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: Un caso aziendale di successo.

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:

- | | | |
|---|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input checked="" type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input checked="" type="checkbox"/> 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: Sono un imprenditore turistico: qual è la mia responsabilità?

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:

- | | | |
|---|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare | <input checked="" type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input checked="" type="checkbox"/> 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:

- | | | |
|---|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input checked="" type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input checked="" type="checkbox"/> 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:

- | | | |
|---|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare | <input checked="" type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input checked="" type="checkbox"/> 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

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare |
| <input checked="" type="checkbox"/> Digitale | <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria |
| <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input checked="" type="checkbox"/> 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: 2 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

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare |
| <input checked="" type="checkbox"/> Digitale | <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria |
| <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input checked="" type="checkbox"/> 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

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'Enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera
Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
LICEO STATALE "GALILEO GALILEI"
Via Indro Montanelli - 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 SETT. CUCINA

CLASSE V SEZ. B

DOCENTE:

Firma del docente

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: 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:**

- 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 MEGLIOPRODOTTI, UTILIZZA I PRODOTTI NELLA REALIZZAZIONE DEI MENU'.****COMPITO PRODOTTO**

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:

- | | | |
|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input checked="" type="checkbox"/> Digitale |
| <input checked="" type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input checked="" type="checkbox"/> Multilinguistica | <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

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.

<p>UDA: 3) Realizzare la struttura dei diversi menù. il catering e il banqueting Tempi/periodo novembre\dicembre\gennaio\febbraio ORE 43</p>	
<p>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</p>	
<p>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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Competenze chiave europee:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di <input checked="" type="checkbox"/> Digitale Imparare ad imparare</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria, <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza <input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Multilinguistica <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale</p>	
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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
<p>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.</p>	
<p>COMPITO PRODOTTO PRODUZIONE DI MUNU SIA IN STRUTTUARA CARTACEA CHE PRATICA.</p>	

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: 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:**

- 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 anitnfortunistico.

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:

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:

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.

Competenze chiave europee:

<input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale	<input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare	<input checked="" type="checkbox"/> Digitale
<input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	<input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale

s
p
r
e
s
s
i
o
n
e
c
u
l
t
u
r
a
l
i

Multilinguistica Imprenditoriale

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:

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:

- 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 può 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'Erogastronomia e l'ospitalità Alberghiera
Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
LICEO STATALE "GALILEO GALILEI"
via Andrea Camillo - Scientifico - Linguistico e Scienze Applicate
100 GIANNICOLA - 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. MANGINI 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 B

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:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> 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:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> 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:

<input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale	<input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	<input checked="" type="checkbox"/> Digitale
<input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	<input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza	<input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<input checked="" type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale	

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 imparare ad imparare	X Digitale
<input type="checkbox"/> 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**

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 _____

 **Ministero dell'Istruzione e del Merito**

Istituto d'Istruzione Superiore - Paola

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "PIZZINI-PISANI"
VIA S. ANTONIO, 87027 PAOLA (CS)
Indirizzo: VIALE DELLA LIBERTÀ, 87027 PAOLA (CS)
Telefono: 0982562613 Fax: 0982562991

IPSEOA "SAN FRANCESCO"
VIA S. ANTONIO, 87027 PAOLA (CS)
Indirizzo: VIA S. ANTONIO, 87027 PAOLA (CS)
Telefono: 0982510327 Fax: 0982521852

**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
LICEO SCIENTIFICO "GAUSS" "GAUSS"**
VIA S. ANTONIO, 87027 PAOLA (CS)
Indirizzo: VIA G. MANCINI SNC, 87027 PAOLA (CS)
Telefono: 0982613585 Fax: 0982562355

Email: CSIS072008@istruzione.it Pec: CSIS072008@pec.istruzione.it Sito web: <https://www.ispaola.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. B

DOCENTE:

Firma del docente

UDA N.1

Insegnamento: SCIENZE MOTORIE

Asse: SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

TITOLO: Salute e benessere

Tempi: n.14 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:**

<input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale	X Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare	<input type="checkbox"/> Digitale
<input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	<input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza	<input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> 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.

Eeguire 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:

<input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale	<input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare	<input type="checkbox"/> Digitale
<input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	<input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza	<input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> 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.4 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:**

<input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale	<input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare	<input type="checkbox"/> Digitale
<input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	<input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza	<input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale	

<p>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.</p>	<p>Abilità: Conoscenza dei vari metodi di allenamento. Saper effettuare prove di destrezza e di abilità. Rendersi conto dell'importanza dell'educazione sportiva.</p>
<p>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.</p>	
<p>Compito/prodotto: Praticare una competizione sportiva (individuale e di squadra) in ambiente naturale</p>	

<p>UDA N.4 Insegnamento: SCIENZE MOTORIE Asse: SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE TITOLO: Sport scolastici Tempi: n.22 ore Periodo: FEBBRAIO - MARZO – APRILE</p>

<p>Competenze dell'asse culturale di riferimento: Praticare gli sport applicando strategie efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche. Competenza Intermedia Livello QnQ: 4</p>
--

Competenze chiave europee:

<input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale	<input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	<input type="checkbox"/> Digitale
<input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	<input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza	<input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale	

<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Regolamento e terminologia ginnasta, norme di igiene generali del proprio corpo , igiene scolastica</p>	
<p>Compito/prodotto: Organizzare un evento sportivo in ambito scolastico.</p>	

<p>UDA N.5 Insegnamento: SCIENZE MOTORIE Asse: SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE TITOLO: Spazio e movimento Tempi: n.9 ore Periodo: MAGGIO – GIUGNO</p>
<p>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</p>

Competenze chiave europee:

<input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale	<input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare	<input type="checkbox"/> Digitale
<input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	<input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza	<input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale	

<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Igiene degli ambienti sportivi, test di valutazioni pratiche sportive, il fairplay</p>	
<p>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)</p>	

<p>UDA STRATEGICA: LE PIETRE DI INCIAMPO Tempi n. 6 ore Periodo: Da Novembre a Gennaio</p>
<p>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</p>

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:

<input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale	<input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	<input type="checkbox"/> Digitale
--	---	-----------------------------------

<input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	<input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza	<input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale	

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità Conoscenza dei criteri per un'alimentazione equilibrata, L'alimentazione dello sportivo nelle varie fasi di gara.</p>	
<p>Compito/prodotto: Menù di uno sportivo in riferimento allo sport praticato</p>	

<p>UDA STRATEGICA: LA CUCINA DI STRETTISSIMO MAGRO Tempi n.6 ore Periodo: Da Febbraio a Maggio</p>
<p>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:</p>

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:

<input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale	X Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	<input type="checkbox"/> Digitale
<input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	<input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza	<input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale	

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</p> <p>Conoscenza dei criteri per un'alimentazione equilibrata, L'alimentazione dello sportivo nelle varie fasi di gara.</p>	
<p>Compito/prodotto:</p> <p>Scheda di consumo calorico riferito allo sport praticato in ambito scolastico</p>	

<p>UDA Educazione Civica *: COSTITUZIONE</p> <p>Titolo "Guida Sicura"</p> <p>Tempi: n.1 ORE</p> <p>Periodo: Primo Quadrimestre</p>
<p>Competenze disciplinari:</p> <p>Guida sicura: riflessi, coordinazione e sicurezza stradale.</p> <p>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.</p>

Competenze chiave europee:

<input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale	<input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare	<input type="checkbox"/> Digitale
<input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	<input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza	<input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale	

<p>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.</p>	<p>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</p>
---	--

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:

<input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale	<input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare	<input type="checkbox"/> Digitale
<input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	<input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza	<input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale	

<p>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.</p>	<p>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.</p>
---	---

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



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 G. MANGINI 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. MANGINI 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 E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

CLASSE V SEZ. B

DOCENTE:

Firma del docente

UDA N.1

INSEGNAMENTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ASSE: SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

TITOLO: “Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti”

Tempi: n. ore 20

Periodo: settembre /ottobre/ novembre

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 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

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:

- 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 semplice 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

UDA N.2

INSEGNAMENTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ASSE: SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

TITOLO: “Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari”

Tempi: n. ore 15

Periodo: ottobre/ 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 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:
- 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

UDA N.3

INSEGNAMENTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ASSE: SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

TITOLO: “Alimentazione Equilibrata e LARN”

Tempi: n. ore 20

Periodo: gennaio/febbraio

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:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- I nutrienti
- Bioenergetica e fabbisogno energetico
- Formule per il calcolo del peso teorico
- LARN e dieta equilibrata
- Linee Guida per una sana alimentazione italiana

Abilità:

- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Calcolare il metabolismo basale e il fabbisogno energetico totale
- Saper calcolare il fabbisogno di nutrienti in una dieta equilibrata
- Valutare il significato della piramide alimentare
- Elencare le dieci linee guida ed esplicitare comportamenti alimentari adeguati per mantenere la salute

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità:

- Calcolare il proprio fabbisogno energetico e BMI.
- Elaborare un piano alimentare

UDA N.4**INSEGNAMENTO:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**ASSE:** SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**TITOLO:** "Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche"**Tempi:** n. ore 15**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 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 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:**

- 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 a confronto

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 diete

UDA N. 5**INSEGNAMENTO:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**ASSE:** SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**TITOLO:** "Diete in particolari condizioni patologiche"**Tempi: n. ore 15****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 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:**

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

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 vigente vanno indicati in etichetta

Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità:

- Conoscenza delle caratteristiche salienti delle diete per patologia

UDA STRATEGICA N.1

TITOLO: “Le Pietre di Inciampo”

Tempi n. 5 ore

Periodo: ottobre/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 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

X In materia di cittadinanza

X In materia di consapevolezza ed espressione culturali

X Multilinguistica

X Imprenditoriale

Conoscenze:

- Caratteristiche organolettiche e merceologiche del vino.
- Le diverse tecniche di vinificazione.
- La vinificazione del vino Kosher e il servizio del vino legato ad una 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 conoscenze e abilità

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

Compito/prodotto:

Mini book gastronomico e presentazione di piatti a base di cedro in occasione della Giornata della Memoria.

UDA STRATEGICA N.2**TITOLO: *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 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'ecosostenibilità ambientale.

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:**

- 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:

- Realizzazione di un menù legato alla cucina di strettissimo magro con relativo commento calorico-nutrizionale.

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, 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 ore****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 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:**

- 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'Albergo
Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
LICEO STATALE "GALILEO GALILEI"
Via Manno Cassano - Tommaso - Legnano 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: LINGUA FRANCESE

ASSE: LINGUAGGI

CLASSE V SEZ B

DOCENTE:

Firma del docente

UDA ORDINARIA 1 – REVISION ET VALORISATION DU TRAVAIL

Tempi: n. 15 ore

Periodo: SETTEMBRE-OTTOBRE

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 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:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze/Contenuti:

- Ripasso e rinforzo delle strutture grammaticali e dei contenuti principali del precedente a.s.
- **Régimes et nutrition.**
- **Les groupes alimentaires.**

Grammatica

- **Il faut /il suffit de / Il est nécessaire.**
- Verbes irreguliers.
- **Le partitif / Prépositions de lieu.**
- **L'impératif dans les recettes.**

Funzioni linguistiche

- Demander et donner des informations des informations personnelles.

Abilità:

- **Saper interagire in brevi conversazioni su argomenti concernenti la sfera nutrizionale.**
- Comprendere sia le idee principali sia i dettagli specifici di testi relativamente complessi, inerenti il settore di indirizzo.
- **Spiegare le funzioni dei nutrienti.**
- Relazionare sul topic in forma orale e scritta.

***Obiettivi minimi:** Sapersi esprimere in modo chiaro ed essenziale ed essere in grado di comprendere oralmente i quesiti inerenti agli argomenti svolti.

Compito/prodotto: Présentation orale d'un plat avec les différents ingrédients nécessaires à sa réalisation associés à leur groupe alimentaire spécifique.

UDA ORDINARIA 2: NOURRITURE, SANTÉ ET ACTIVITÉ PHYSIQUE

Tempi n. 15 ore

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 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:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- **Nutriments dans les aliments.***
- **Manger équilibré.***
- **Les OGM.***
- **Le Régime Méditerranéen.***
- **La Pyramide alimentaire et ses bienfaits.***
- **Les allergies et les intolérances alimentaires.***
- **Les Régimes alternatifs.**

Abilità:

- **Saper descrivere i principi dei singoli nutrienti.***
- **Saper descrivere la piramide alimentare.***
- **Parlare dei principi alla base della piramide alimentare e benefici per la salute.***
- Saper suggerire un menu tenendo conto della piramide alimentare.
- **Esporre i pro e i contro degli OGM.***

***Obiettivi minimi:** Sapersi esprimere in modo chiaro ed essenziale ed essere in grado di comprendere oralmente i quesiti inerenti agli argomenti svolti.

Compito/prodotto: Réalisation d'un menu équilibré et sain en respectant la pyramide alimentaire.

UDA ORDINARIA 3: SÉCURITÉ ET HYGIÈNE

Tempi n. 15 ore

Periodo GENNAIO

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 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:

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di
Imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze,
tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed
espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- Le travail en cuisine entre hygiène et sécurité.
- **La méthode HACCP.***
- **Les intoxication alimentaires.***
- **Les risques et les mesures de préventions pour combattre la contamination alimentaire.***

Abilità:

- Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi. Esporre in forma scritta e orale argomenti inerenti il settore di indirizzo.
- **Sapersi esprimere sui principali fattori di rischio legati alla contaminazione del cibo e le misure per combatterlo.***
- **Esporre il sistema HACCP e i punti critici di controllo.***
- **Illustrare procedura HACCP e i 7 principi.***
- Sapersi esprimere sulla conservazione degli alimenti.

***Obiettivi minimi:** Sapersi esprimere in modo chiaro ed essenziale ed essere in grado di comprendere oralmente i quesiti inerenti agli argomenti svolti.

Compito/prodotto: Rédaction d'un décalogue des mesures de sécurité à respecter dans le cadre professionnel de la restauration.

UDA ORDINARIA 4: SÉCURITÉ ET NUTRITION

Tempi n. 15 ore

Periodo: FEBBRAIO-MARZO

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 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:

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di
Imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze,
tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed
espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- **Les méthodes de conservation des aliments.***
- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments.
- **Les infections et les intoxications alimentaires.***
- **Les troubles du comportement alimentaire.***

Abilità:

- **Riconoscere i diversi tipi di contaminazione.**
- **Saper distinguere metodi “physiques et chimiques” di conservazione.***
- **Riconoscere i principali disturbi del comportamento alimentare.***

***Obiettivi minimi:** Sapersi esprimere in modo chiaro ed essenziale ed essere in grado di comprendere oralmente i quesiti inerenti agli argomenti svolti.

Compito/prodotto: Réalisation d’une présentation en Powerpoint des différents troubles du comportement alimentaire et de leur origine notamment chez les jeunes.

UDA STRATEGICA INTERDISCIPLINARE “Le Pietre di Inciampo”

Tempi: n. 10 ore

Periodo: Primo quadrimestre

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 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:

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di
Imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze,
In materia di consapevolezza ed tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua, dell'ambito professionale di appartenenza. - Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua nell'ambito professionale di appartenenza. - Strategie di comprensione globale e singole informazioni. - Produzione di testi espositivi e informativi. - Il servizio di Banquet e quello di Buffet. - Traduzione di menu e prodotti tipici. - Lessico relativo a descrizione dei piatti a base di cedro. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reperire informazioni e documenti in francese sul web. - Parlare delle specialità locali al cedro. - Compilare un menu di degustazione. - 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 francese per descrivere, in forma scritta e orale, i risultati ottenuti dalla ricerca utilizzando un lessico
--	---

	<p>relativamente appropriato.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distinguere un Banquet da un Buffet. - Suggestire il menu adatto per ogni evento. - Illustrare piatti a base di cedro. - Relazionare sull'argomento in forma orale e scritta.
<p>*Obiettivi minimi: Sapersi esprimere in modo chiaro ed essenziale ed essere in grado di comprendere oralmente i quesiti inerenti agli argomenti svolti.</p>	
<p>Compito/prodotto: Mini book gastronomico e presentazione di piatti a base di cedro in occasione della giornata della memoria.</p> <p>Relazione individuale.</p>	

<p>UDA STRATEGICA INTERDISCIPLINARE I percorsi di San Francesco: “La cucina di strettissimo magro”</p> <p>Tempi: n. 10 ore</p> <p>Periodo: Secondo Quadrimestre</p>
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p>

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua, dell'ambito professionale di appartenenza.
- Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua nell'ambito professionale di appartenenza.
- Produzione di testi espositivi e informativi.
- **Il servizio di Banquet e quello di Buffet.***
- **Diversi tipi di servizio a 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**

Abilità:

- Reperire informazioni e documenti in francese sul web valutando le fonti.
- **Parlare dei prodotti ricavati dal libro "la cucina dello strettissimo magro".***
- **Distinguere un Banquet da un Buffet.***
- Suggestire il menu adatto per ogni evento.
- **Compilare un menu di degustazione.***
- **Esporre le qualità dei prodotti proposti.***
- **Relazionare sull'argomento in forma orale e scritta.***
- Utilizzare il linguaggio di settore in modo appropriato.
- Comprendere i punti principali di testi orali in

legato alla cucina di strettissimo magro.*

- lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, a temi di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
- **Applicare la conoscenza ordinata delle strutture della lingua francese per descrivere, in forma scritta e orale, i risultati ottenuti dalla ricerca utilizzando un lessico relativamente appropriato.***

**Obiettivi minimi:* Sapersi esprimere in modo chiaro ed essenziale ed essere in grado di comprendere oralmente i quesiti inerenti agli argomenti svolti.

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 ASSE DEI LINGUAGGI E STORICO SOCIALE

TITOLO: "OGGI SIAMO VERAMENTE TUTTI UGUALI?"

Tempi n. 8 ore

Periodo: TUTTO L'ANNO

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.

Competenze chiave europee:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- Strategie di comprensione globale e singole informazioni.
- **Tecniche di ricerca multimediale.**
- **Lessico specifico relativo all'argomento.**

Grammatica:

- **Le futur proche.**
- **Le futur simple.**

Abilità:

- Utilizzare appropriate strategie di comprensione di semplici testi scritti e orali.
- **Parlare di programmi futuri, intenzioni ed eventi imminenti.**
- **Ricavare da fonti diverse (scritte, internet...) informazioni utili per i propri scopi.**
- **Scrivere brevi testi sull'argomento trattato.**
- Capire e riflettere sulla struttura della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.
- Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.
- Produrre brevi testi corretti e coerenti sul topic.

Compito/prodotto: Realizzazione di un articolo informativo.

UDA Educazione Civica:

“GUIDA SICURA”

Tempi: 1h

Periodo: Primo quadrimestre

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

Competenze di cittadinanza:

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Collaborare e partecipare | <input type="checkbox"/> Individuare collegamenti e relazioni |
| <input type="checkbox"/> Progettare | <input type="checkbox"/> Agire in modo autonomo e responsabile | <input type="checkbox"/> Acquisire e interpretare l'informazione |
| <input type="checkbox"/> Comunicare | <input type="checkbox"/> Risolvere problemi | |

Conoscenze:

Abilità:

<ul style="list-style-type: none"> - La terminologie spécifique pour parler de sécurité routière en français. - Comparaison des réglementations en matière de sécurité routière en Italie et en France. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare consapevolezza sull'importanza della sicurezza stradale e della guida responsabile. - Saper riconoscere le norme di sicurezza stradale in Italia e in Francia.
---	--

<p>UDA Educazione Civica: “CITTADINI D’ITALIA, CITTADINI D’EUROPA, CITTADINI DEL MONDO” Tempi: 1h Periodo: Secondo quadrimestre</p>	
<p>Competenze disciplinari: Acquisire informazioni sugli aspetti specifici oggetto di studio e padroneggiare il lessico specifico incontrato.</p>	
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <p><input type="checkbox"/> Imparare ad imparare <input type="checkbox"/> Collaborare e partecipare <input type="checkbox"/> Individuare collegamenti e relazioni</p> <p><input type="checkbox"/> Progettare <input type="checkbox"/> Agire in modo autonomo e responsabile <input type="checkbox"/> Acquisire e interpretare l’informazione</p> <p><input type="checkbox"/> Comunicare <input type="checkbox"/> Risolvere problemi</p>	
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'importance du français en tant que langue utilisée dans le cadre de la diplomatie internationale. - Terminologie liée à la citoyenneté mondiale et aux droits de l'homme dans les contextes internationaux. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell’esercizio della cittadinanza attiva. - Saper distinguere le istituzioni governative italiane, francesi ed europee.

Gli studenti

.....

.....

.....



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
109 CRANICHIERE - 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. MANGINI 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. B

DOCENTE:

Firma del docente

Firma degli studenti

UDA Insegnamento: Religione Cattolica

TITOLO: Religione ed Etica

Tempi: n. ore 18

Periodo: I 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:

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> 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 STRATEGICA N.1**TITOLO: “Inciampi nella memoria”**

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:

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | x Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | x In materia di cittadinanza | x In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> 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 Educazione Civica: Guida Sicura

Titolo: La guida sicura come espressione di responsabilità etica

Tempi: 1 ora

Periodo: I Quadrimestre

Competenze disciplinari:

- 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:

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> Imprenditoriale | |

Conoscenze:

- Conoscenza del codice della strada
- Pericoli 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 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:

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> 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.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:

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> 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 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: 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:

- 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:

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale | <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | <input type="checkbox"/> Digitale |
| <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza | <input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica | <input type="checkbox"/> 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.

UDA strategiche

UDA strategica I Quadrimestre

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	<p style="text-align: center;"><i>“Le pietre di Inciampo”</i></p> <p><i>“La memoria è come il mare: può restituire brandelli di rottami a distanza di anni” P.Levi.</i></p> <p><i>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.</i></p>
Prodotti/compiti autentici e contestualizzazione	<ul style="list-style-type: none"> • Mini book gastronomico e presentazione di piatti a base di cedro in occasione della giornata della memoria • Glossario tecnico • Relazione individuale
Competenze Intermedie* area generale e d’indirizzo <i>(*per le classi I e II competenza intermedia QnQ livello 2, per le classi III competenza intermedia QnQ livello 3) e competenze chiave e di cittadinanza</i>	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.	- Interagire in situazioni comunicative diverse con capacità di ascolto dell’interlocutore, adottando strategie comunicative a seconda delle situazioni e proponendo soluzioni 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 secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale Utilizzare i linguaggi settoriali dell’ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre

<p>interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p>	<p>testi scritti e orali di varia complessità</p>
<p>COMPETENZA INTERMEDIA IND 03 livello QNQ 4 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa vigente sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>	<p>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.</p>
<p>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</p>	<p>Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela</p>
<p>COMPETENZE EUROPEA</p> <p>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</p>	
<p style="text-align: center;">Abilità</p> <p style="text-align: center;"><i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i></p>	<p style="text-align: center;">Conoscenze</p> <p style="text-align: center;"><i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i></p>
<p>Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.</p> <p>Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera</p>	<p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</p> <p>Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo interpretativi, argomentativi, regolativi.</p> <p>Fonti dell'informazione e della documentazione</p> <p>Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p>

<p>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.</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Applicare procedure di autocontrollo relative all'igiene alimentare</p> <p>Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p> <p>Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale</p> <p>Riconosce le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli ingredienti utilizzati.</p> <p>Utilizzo gastronomico dei vari ingredienti.</p> <p>Capacità di variare strumenti e metodi di cottura in base all'elemento utilizzato.</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedure di auto controllo HACCP.</p> <p>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.</p>	<p>Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Principi di legislazione specifica di settore.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</p> <p>Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.</p> <p>Gli strumenti espressivi della lingua italiana nei vari contesti e il lessico professionale anche in lingua.</p> <p>La struttura linguistica e lessico</p> <p>Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.</p> <p>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Linee guida di educazione alimentare.</p> <p>Preparazione riferite alle tradizioni del territorio ed alla cucina dello strettissimo magro.</p> <p>Le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime</p>
Utenti destinatari	Classe V B
Fasi di applicazione (attività)	Primo Quadrimestre
Tempi	

<p>Periodo e monte ore complessivo</p>	<p>30</p> <p>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</p>
<p>Esperienze attivate (cosa fa l'allievo)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Utilizzo delle attrezzature di laboratorio</p>
<p>Metodologia (cosa fa il docente)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Brainstorming, • Cooperative learning • Lezione partecipata e di gruppo • Esercitazioni di laboratorio • Lezioni tecnico-pratiche • Problem solving <p>Lavoro di gruppo</p>
<p>Risorse umane (indicare gli insegnamenti coinvolti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 	<p>I docenti della classe ed esperti del settore</p>
<p>Strumenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Documenti bibliografici (testi, riviste, depliant informativi) • Internet • Laboratorio di cucina • Materiale informativo specifico • LIM • Pc

	Dizionario bilingue
Valutazione	<p>La valutazione dell'UDA incide:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Titolo UdA "Le pietre di Inciampo"</p> <p>Cosa si chiede di fare</p> <p>Si chiede all'alunno di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Di pubblicizzare l'evento tramite social. • Di creare un QR code da attaccare all'interno dell'Istituto. • Di realizzare un post. Evento sul sito della scuola. <p>1. In che modo (singoli, gruppi..)</p> <p>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.</p> <p>Quali prodotti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mini book gastronomico e presentazione di piatti a base di cedro in occasione della giornata della memoria • Glossario tecnico • Relazione individuale <p>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)</p>

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 30

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: Le Petre di Inciampo

Coordinatore:

Collaboratori: Tutti i colleghi degli assi

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività (cosa fa lo studente)	Metodologia (cosa fa il docente)	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 ore: Coordinatore UdA + Docenti di Italiano e Matematica		
2	Documentazione sull'olocausto	Testi in uso o presenti nella biblioteca scolastica – Riviste – Film	Valutazione critica delle varie tecniche di comunicazione nelle	5 ore: Tutti i docenti coinvolti	Produrre testi scritti di vario genere anche professionali e con supporti multimediali	Valutazione intermedia scritta e orale

		-Materiale in rete	diverse lingue		(argomentati vi, espositivi, informativi, regolativi) con attenzione alle variabili del processo comunicativo (scopo, contesto, emittente, destinatario)	
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	8 ore: Docenti di Enogastronomia, Economia, Italiano, Alimenti, Inglese, Francese	Produrre testi scritti di vario genere anche professionali e con supporti multimediali (argomentati vi, espositivi, informativi, regolativi) con attenzione alle variabili del processo comunicativo (scopo, contesto, emittente, destinatario)	Valutazione Intermedia sul materiale selezionato
4	Visita guidata alle Cedriere della Riviera dei Cedri	Videocamera – Macchina fotografica	Riconoscere le cedriere autoctone, osservare e prestare attenzione ai processi di produzione	6 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	Valutazione intermedia
5	Produzione di piatti a base di cedro	Laboratori di Sala e Cucina	Acquisizione delle Competenze specifiche	6 ore: Docenti di Sala e Vendita e di	Rispettare il protocollo del sistema HACCP per	Valutazione intermedia sulla padronanza

			per la realizzazione ed il servizio di piatti a base di cedro	Enogastronomia	garantire la salubrità degli alimenti lungo la filiera Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro.	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 Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro.	Valutazione Intermedia
7	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	3 ore: Docente di Italiano		Composizione scritta su traccia

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi			
	<i>Ottobre</i>	<i>Novembre</i>	<i>Dicembre</i>	<i>Gennaio</i>
1	X			
2		X		
3			X	
4				X
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 curricolo 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, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni	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.

	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
IND 03 QNQ 4 Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali	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
COMPETENZA INTERMEDIA IND 04 livello QNQ 4 Predispone prodotti, servizi e menu 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 II QUADRIMESTRE

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<p><i>Denominazione</i></p>	<p><i>I percorsi di San Francesco: "La cucina di strettissimo magro"</i></p> <p>L' Uda si contraddistingue per la sua straordinaria contemporaneità, in quanto contiene ricette che, come sottolinea il loro autore, sono ispirate a " principi di economia " e a valori fondamentali per la società odierna: sostenibilità e salubrità. Questi creano, inoltre, un connubio perfetto con il gusto delle ricette, poiché mangiare e bere bene è un'ottima cura sia per il corpo che per lo spirito "Mens Sana in Corpore Sano".</p> <p>I dipartimenti si pongono i seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> -favorire la partecipazione attiva degli studenti -evidenziare il confronto tra i diversi stili alimentari legati all'alimentazione.
<p><i>Prodotti/compiti autentici e contestualizzazione</i></p>	<p>Il prodotto finale, nonché l'evidenza dell'agire pratico, consiste nella realizzazione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la realizzazione di un menù legato alla cucina di strettissimo magro per il progetto "il borgo di San Francesco di Paola" - un allestimento di uno stand nel periodo di visita della reliquia di San Francesco con i prodotti ricavati dal libro "La cucina dello Strettissimo Magro" <p style="text-align: center;">•</p>
<p><i>Competenze Intermedie* area generale e d'indirizzo e competenze chiave e di cittadinanza</i></p>	<p><i>Evidenze valutative osservabili</i></p>
<p>COMPETENZA INTERMEDIA G02 livello QNQ 4 Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</p>	<p>- Interagire in situazioni comunicative diverse con capacità di ascolto dell'interlocutore, adottando strategie comunicative a seconda delle situazioni e proponendo soluzioni</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzati nei diversi periodi culturali.	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)
<p>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.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p>	<p>Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità</p>
COMPETENZA INTERMEDIA IND 03 livello QNQ 4 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa vigente sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	<p>Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti lungo la filiera</p> <p style="text-align: center;">Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro.</p>
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.	<p>Individuare e proporre le risorse enogastronomiche anche nella produzione di liquori utilizzando i principi ecosostenibili del territorio</p> <p>Individuare e proporre le peculiarità del territorio in ambito sportivo ed escursionistico</p>
COMPETENZE EUROPEA	
N.1 competenza alfabetica funzionale	

UNITA' DI APPRENDIMENTO

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
<p>Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.</p> <p>Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera</p> <p>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.</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, lacura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Applicare procedure di autocontrollo relative all'igiene alimentare</p> <p>Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p> <p>Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale</p> <p>Riconosce le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli ingredienti utilizzati.</p> <p>Utilizzo gastronomico dei vari ingredienti.</p>	<p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</p> <p>Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, , espressivi, valutativo interpretativi, argomentativi, regolativi.</p> <p>Fonti dell'informazione e della documentazione</p> <p>Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Principi di le gislazione specifica di settore.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</p> <p>Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.</p>

<p>Capacità di variare strumenti e metodi di cottura in base all'elemento utilizzato.</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedure di auto controllo HACCP.</p> <p>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.</p>	<p>Gli strumenti espressivi della lingua italiana nei vari contesti e il lessico professionale anche in lingua.</p> <p>La struttura linguistica e lessico</p> <p>Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.</p> <p>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Linee guida di educazione alimentare.</p> <p>Preparazione riferite alle tradizioni del territorio ed alla cucina dello strettissimo magro.</p> <p>Le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime</p>
---	---

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Utenti destinatari	Classe V sez. B
Fasi di applicazione (attività)	Tutto l'anno
Tempi Periodo e monte ore complessivo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentazione UDA 2 ore 2. Preparazione scaletta per la struttura del menù anche sotto la veste grafica 3 ore 3. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. 5 ore 4. Analisi delle varie ricette sotto i profili d'eco sostenibilità ambientale, della pubblicità e sotto i profili organolettici, merceologici, chimico-fisici, nutrizionali, 6 ore 5. Realizzazione di alcuni piatti del libro la Cucina dello Strettissimo Magro "cucina povera vegana e erbe del santo. Ore 12

	<p>6. Raccolta del materiale (immagini, foto, disegni, ricette) necessario alla realizzazione grafica del menù ore 4</p> <p>7. Presentazione del Menù e Allestimento di uno stand con prodotti ricavati dalla cucina dello strettissimo magro ore 6</p> <p>Tot 25 ore</p>
Esperienze attivate (cosa fa l'allievo)	<p>Utilizzo del laboratorio di enogastronomia</p> <p>Utilizzo di strumenti multimediali per la rendicontazione dell'attività sviluppata.</p> <p>Uso della rete per attività di ricerca e approfondimento.</p>
Metodologia (cosa fa il docente)	<p>Lezione partecipata</p> <p>Lavoro di gruppo con cooperative learning, brainstorming, problemsolving e lavoro autonomo.</p> <p>Attività laboratoriale</p>
Risorse umane (indicare gli insegnamenti coinvolti)	<p>Risorse interne <i>Insegnamenti coinvolti.</i> Tutti gli insegnamenti.</p> <p>Risorse esterne Esperti del settore</p>
Strumenti	<p>Laboratori di cucina e sala e laboratorio scientifico annessi strumenti e macchinari</p> <p>Regolamenti d'uso dei laboratori</p> <p>Computer e macchine fotografiche</p>
Valutazione	<p>La valutazione dell'UDA incide:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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^a nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

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

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

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:

- Micro specializzazione su questo stile alimentare con competenze teoriche e pratiche sulle tecniche culinarie impiegate nelle preparazioni dei piatti, applicando correttamente il sistema 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.

0. 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**

Compito di realtà :

-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 prodotti ricavati dal libro "La 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 25

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: "I percorsi di San Francesco di Paola: la cucina di strettissimo magro"
Coordinatore:
Collaboratori : Tutti i colleghi 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	2 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 3	
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	6 ore Docenti di Economia, Italiano, Alimenti.	Valutazione Intermedia

			e sotto l'aspetto pubblicitario		
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 dello strumento informatico Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	Tutti i docenti Coinvolti ore 6	Valutazione globale dell'Uda con "Griglia di valutazione 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

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 curricolo d'istituto. La valutazione dell'UDA deve essere riportata nel PFI degli studenti.)

Competenza	Evidenza	Livello Parziale	Livello Base	Livello intermedio	Livello avanzato
------------	----------	------------------	--------------	--------------------	------------------

		≤5	6	7-8	9-10
<p>COMPETENZA INTERMEDIA G02 livello QNQ 4</p> <p>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</p>	<p>Interagire in situazioni comunicative diverse con capacità di ascolto dell'interlocutore, adottando strategie comunicative a seconda delle situazioni e proponendo soluzioni</p>	<p>Ascolta l'interlocutore e gli risponde in modo adeguato quando la richiesta è semplice e chiara, in ambiti noti e in situazioni prevedibili.</p>	<p>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.</p>	<p>Ascolta e comprende le esigenze degli interlocutori, interagisce con strategie comunicative corrette proponendo soluzioni adeguate alle loro necessità.</p>	<p>Rileva sistematicamente le esigenze degli interlocutori e interagisce con strategie comunicative efficaci proponendo soluzioni miranti alla loro soddisfazione.</p>
	<p>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)</p>	<p>Guidato e seguendo uno schema noto produce la tipologia di testo richiesta senza adeguare la comunicazione al contesto e allo scopo</p>	<p>Produce varie tipologie di testo e in situazioni note tiene conto delle variabili del processo comunicativo. Usa semplici schemi testuali</p>	<p>Progettando autonomamente la stesura, produce varie tipologie testuali efficaci dal punto di vista comunicativo e adeguate al contesto e allo scopo.</p>	<p>Progetta la stesura del testo e lo produce in modo autonomo e con senso critico. Rispetta tutte le variabili del processo comunicativo utilizzando anche</p>
<p>COMPETENZA INTERMEDIA G05 livello QNQ 4</p> <p>Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni</p>	<p>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</p>	<p>Guidato comprende solo in maniera globale testi semplici su argomenti di varia natura</p>	<p>Comprendere in modo sufficientemente autonomo testi semplici di vario genere anche su argomenti attinenti alla microlingua</p>	<p>Comprende in maniera globale ed analitica testi di media complessità su argomenti personali, culturali e professionali</p>	<p>Comprende in piena autonomia testi complessi su molteplici argomenti anche tecnici e professionali.</p>
	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità</p>	<p>Solo in contesti noti e guidato usa i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento</p>	<p>Autonomamente e in contesti noti usa in modo sufficientemente corretto i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento</p>	<p>Autonomamente e in vari contesti usa in modo sufficientemente corretto nella produzione scritta e orale i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento</p>	<p>Autonomamente e in vari contesti anche non noti usa in modo efficace i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento</p>
<p>IND 03 QNQ 4</p> <p>Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali</p>	<p>Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti lungo la filiera</p>	<p>Sotto la diretta supervisione, rispetta in parte il protocollo del sistema HACCP</p>	<p>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</p>	<p>Rispetta correttamente il protocollo del sistema HACCP garantendo la sicurezza del cliente</p>	<p>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</p>

	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 QNQ4 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 territorio	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.

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

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

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore - Paola



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"PIZZINI-PISANI"
Via 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"
Via 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/>

All.1

UDA EDUCAZIONE CIVICA

Visto il Curricolo di Educazione civica con relative griglie si esplicita l'articolazione dell' UDA.

Quinto anno

Primo quadrimestre: COSTITUZIONE

Titolo Guida Sicura

Durata: 16 ore

Obiettivi Generali:

- Sviluppare consapevolezza sull'importanza della sicurezza stradale e della guida responsabile.
- Educare gli studenti sui rischi della guida sotto l'effetto di alcol o droghe, e sull'importanza del rispetto delle norme stradali.
- Integrare la conoscenza della guida sicura con le competenze professionali degli studenti del settore alberghiero.
- Favorire la comprensione delle implicazioni legali, etiche e sociali della guida responsabile.

Articolazione dell'UDA:

1. Enogastronomia (2 ore)

- **Titolo:** L'alcol e la guida: consapevolezza e responsabilità.

- **Contenuti:** 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.
 - **Attività:** 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.
-

2. Educazione Fisica (1 ora)

- **Titolo:** Riflessi, coordinazione e sicurezza stradale.
 - **Contenuti:** L'importanza dei riflessi e della coordinazione nella guida sicura. Come mantenere il proprio corpo in salute per essere sempre pronti a guidare in sicurezza.
 - **Attività:** Esercizi pratici di coordinazione e riflessi. Simulazioni in cui si sperimentano i tempi di reazione in diverse situazioni di emergenza sulla strada.
-

3. Matematica (1 ora)

- **Titolo:** Calcolo delle distanze e dei tempi di frenata.
 - **Contenuti:** Introduzione ai concetti matematici applicati alla guida sicura: calcolo delle distanze di frenata e dei tempi di reazione. Fattori che influenzano questi calcoli (velocità, condizioni meteo, stato del veicolo).
 - **Attività:** Esercizi di calcolo delle distanze di frenata in base alla velocità del veicolo e condizioni stradali. Simulazioni matematiche di scenari reali.
-

4. Italiano (2 ore)

- **Titolo:** La narrazione della sicurezza stradale: educare attraverso le parole.
 - **Contenuti:** Lettura e analisi di articoli, saggi e racconti che trattano il tema della sicurezza stradale. La potenza della narrazione nel promuovere comportamenti responsabili alla guida.
 - **Attività:** Scrittura di articoli o saggi brevi sul tema della guida sicura e delle sue implicazioni sociali. Discussione sulle campagne di sensibilizzazione e sui messaggi che possono fare la differenza.
-

5. DTA (2 ore)

- **Titolo:** I costi della guida pericolosa: danni economici e responsabilità legali.
- **Contenuti:** 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.

- **Attività:** 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.
-

6. Scienza degli Alimenti (1 ora)

- **Titolo:** Alimentazione e capacità di guida.
 - **Contenuti:** 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.
 - **Attività:** Laboratorio di analisi su come alcuni alimenti o bevande possano influenzare la lucidità mentale e fisica necessaria per una guida sicura. Discussione sull'importanza di uno stile di vita sano per essere sempre vigili al volante.
-

7. Storia (1 ora)

- **Titolo:** La storia della sicurezza stradale e della legislazione sulla guida.
 - **Contenuti:** Evoluzione della sicurezza stradale e delle norme sulla guida nel corso del tempo. Come si è sviluppata la cultura della sicurezza stradale in Italia e nel mondo.
 - **Attività:** Analisi storica dei principali eventi e riforme che hanno cambiato la sicurezza stradale. Discussione su come i progressi tecnologici abbiano migliorato la sicurezza nei trasporti.
-

8. Inglese (1 ora)

- **Titolo:** Sicurezza stradale in contesto internazionale.
 - **Contenuti:** Terminologia specifica per parlare di sicurezza stradale in lingua inglese. Confronto tra le norme di sicurezza stradale in Italia e in altri paesi anglofoni.
 - **Attività:** Lettura e comprensione di testi in inglese che trattano il tema della sicurezza stradale. Creazione di una breve presentazione in inglese sulle regole stradali e le sanzioni in diversi paesi.
-

9. Francese (1 ora)

- **Titolo:** Guida sicura: il contesto francofono.
- **Contenuti:** Terminologia e cultura della sicurezza stradale nei paesi francofoni. Confronto tra la sicurezza stradale in Francia e in Italia.
- **Attività:** Creazione di dialoghi o presentazioni in francese sulla sicurezza stradale. Lettura di articoli e normative francesi in tema di guida sicura.

10. Sala-Bar (2 ore)

- **Titolo:** Alcol e responsabilità nel settore dell'ospitalità.
 - **Contenuti:** 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.
 - **Attività:** Simulazioni di situazioni in cui il personale deve gestire clienti che hanno bevuto troppo. Discussione sulle pratiche di responsabilità sociale del ristoratore e del barista.
-

11. Religione (1 ora)

- **Titolo:** La guida sicura come espressione di responsabilità etica.
- **Contenuti:** Riflessione sulle implicazioni etiche della guida sicura e del rispetto delle vite umane. Valori religiosi e morali legati alla protezione della vita e al rispetto degli altri sulla strada.
- **Attività:** Discussione sul valore etico del rispetto delle norme stradali e sulla protezione della vita umana. Riflessione sul concetto di responsabilità sociale alla guida.

Prodotto Finale da Realizzare: "Manuale Multidisciplinare sulla Guida Sicura"

Descrizione del Prodotto:

Gli studenti realizzeranno un "Manuale Multidisciplinare sulla Guida Sicura", che integra le nozioni teoriche e pratiche apprese durante il modulo. Il manuale sarà utile sia per uso personale che per un contesto professionale, con particolare attenzione agli studenti che si preparano a entrare nel mondo del lavoro nel settore alberghiero.

Secondo quadrimestre: COSTITUZIONE

Titolo Cittadini d'Italia, Cittadini d'Europa, Cittadini del Mondo

Durata: 17 ore

Obiettivi Generali:

- Promuovere 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.
- Riflettere sull'interdipendenza delle nazioni e sull'importanza di comportamenti responsabili verso l'ambiente e la società.

Articolazione dell'UDA:

1. Enogastronomia (2 ore)

- **Titolo:** Cucine del mondo: un ponte tra culture.
 - **Contenuti:** Come la gastronomia italiana e le altre tradizioni culinarie rappresentano l'incontro di culture diverse. Valorizzare il patrimonio enogastronomico italiano in un contesto internazionale.
 - **Attività:** Confronto tra piatti tradizionali italiani e piatti di altri paesi europei e del mondo. Discussione su come la cucina può essere un modo per promuovere lo scambio culturale e la comprensione tra popoli diversi.
-

2. Educazione Fisica (1 ora)

- **Titolo:** Sport e cittadinanza globale: valori condivisi.
 - **Contenuti:** Il ruolo dello sport nella promozione dell'integrazione, della cooperazione e della solidarietà a livello mondiale. Lo sport come mezzo per costruire comunità globali inclusive.
 - **Attività:** Esercizi di gruppo che promuovono la collaborazione e la cooperazione tra studenti, simulando giochi e competizioni internazionali.
-

3. Matematica (1 ora)

- **Titolo:** Comprendere l'Europa attraverso i numeri.
 - **Contenuti:** Analisi dei dati statistici riguardanti la popolazione, l'economia e le questioni sociali in Italia, Europa e nel mondo. L'uso della matematica per interpretare fenomeni globali come migrazione, economia e commercio.
 - **Attività:** Analisi di dati statistici riguardanti temi come disoccupazione, migrazione e crescita economica nei paesi europei e nel mondo. Creazione di grafici e tabelle per visualizzare i trend globali.
-

4. Italiano (2 ore)

- **Titolo:** Il cittadino nel mondo: narrazioni, identità e appartenenza.

- **Contenuti:** Analisi di testi letterari e saggi che trattano il tema della cittadinanza, del multiculturalismo e del confronto tra diverse culture. Il ruolo della letteratura nel promuovere la riflessione sui diritti umani e sulla convivenza pacifica.
 - **Attività:** Lettura e analisi di testi letterari e articoli che affrontano il concetto di cittadinanza globale. Discussione in classe su come la letteratura e i media rappresentano l'identità e l'appartenenza a diverse nazioni e comunità.
-

5. DTA (2 ore)

- **Titolo:** L'impresa globale e il cittadino del mondo.
 - **Contenuti:** 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.
 - **Attività:** 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.
-

6. Scienza degli Alimenti (2 ore)

- **Titolo:** La sostenibilità alimentare: una sfida globale.
 - **Contenuti:** I problemi legati alla produzione alimentare mondiale, la sicurezza alimentare e l'impatto dell'alimentazione sull'ambiente. Le responsabilità dei cittadini del mondo nella scelta di prodotti sostenibili.
 - **Attività:** Discussione sulle differenze nelle abitudini alimentari tra diverse regioni del mondo. Studio delle pratiche sostenibili nel settore alimentare e delle soluzioni per ridurre lo spreco di cibo a livello globale.
-

7. Storia (2 ore)

- **Titolo:** Dalla cittadinanza nazionale all'integrazione europea e globale.
 - **Contenuti:** La storia dell'integrazione europea e del concetto di cittadinanza europea. Evoluzione del concetto di cittadinanza nel mondo moderno, dal Risorgimento italiano fino alla globalizzazione.
 - **Attività:** Analisi degli eventi storici che hanno portato alla creazione dell'Unione Europea. Discussione sulle conseguenze politiche, sociali ed economiche della globalizzazione e su come queste abbiano influenzato il concetto di cittadinanza.
-

8. Inglese (1 ora)

- **Titolo:** Essere cittadini del mondo: prospettive internazionali.
 - **Contenuti:** L'importanza dell'inglese come lingua franca per la comunicazione globale. Terminologia legata alla cittadinanza globale e ai diritti umani in contesti internazionali.
 - **Attività:** Lettura e comprensione di testi in inglese che affrontano il tema della cittadinanza globale. Esercizi di dialogo e simulazioni in cui gli studenti discutono problemi globali come il cambiamento climatico, le migrazioni e i diritti umani.
-

9. Francese (1 ora)

- **Titolo:** Il ruolo della Francia nell'integrazione europea e globale.
 - **Contenuti:** La cittadinanza francese e il suo contributo alla costruzione di un'Europa unita. Espressioni e vocabolario relativi alla cittadinanza, ai diritti e ai doveri in lingua francese.
 - **Attività:** Lettura di testi in francese sulla cittadinanza europea e sulla politica francese di integrazione. Creazione di dialoghi in francese su tematiche di integrazione e cittadinanza.
-

10. Sala-Bar (2 ore)

- **Titolo:** Ospitalità internazionale: il ruolo del cittadino del mondo.
 - **Contenuti:** 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.
 - **Attività:** Simulazioni di interazione con clienti di diverse nazionalità in contesti di sala-bar. Discussione sulle buone pratiche per favorire l'integrazione culturale nel servizio.
-

11. Religione (1 ora)

- **Titolo:** Il dialogo interreligioso per una cittadinanza globale pacifica.
- **Contenuti:** Il ruolo delle religioni nel promuovere il rispetto reciproco, la pace e la convivenza tra i popoli. Come la comprensione delle diverse tradizioni religiose può favorire una cittadinanza globale rispettosa e inclusiva.
- **Attività:** Discussione sui principi etici comuni a molte religioni che promuovono la pace e la tolleranza. Riflessione su come il dialogo interreligioso possa contribuire alla costruzione di una società globale più pacifica e solidale.

Prodotto Finale da Realizzare: "Guida Interattiva alla Cittadinanza Globale per il Settore Alberghiero"

Descrizione del Prodotto:

- Gli studenti, divisi in gruppi interdisciplinari, creeranno una **Guida Interattiva alla Cittadinanza Globale per il Settore Alberghiero**, che promuova l'importanza della cittadinanza attiva, del dialogo interculturale e dell'inclusione nel mondo dell'ospitalità e della ristorazione.

Classe V B
Tutor prog

	2024/25												2023/24												2022/23											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ALUNNO	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210
ORE PREVISTE	316	0	253,5	299	235,5	265	242	294	285	238	0	0	316	0	253,5	299	235,5	265	242	294	285	238	0	0	316	0	253,5	299	235,5	265	242	294	285	238	0	0
tot ore PCTO 3/4/5																																				
14/03/2025 giornata del P Greco Day																																				
24/04/2025 Incontro Erasmus Mobilita etis Group																																				
28 marzo/04/Aprile /2025 corso sulla sicurezza																																				
25/03/2025 Seminario sulla cucina Giapponese																																				
22/03/2025 Banqueting esterno Rotary																																				
18/03/2025 Gara fiambe,																																				
19/03/2025 incontro con il gruppo costa degli Dei																																				
12/03/2025 seminario sul Made in Italy																																				
28/02/2025 corso Aita test per l'orientamento in Uschia																																				
21/02/ 2025 Progetto MIRAI																																				
30/01/2025 incontro con Don Ernio Stamile																																				
Ristorante didattico casa dei 13/17/24 e il 31/01/25																																				
02/12/2024 Travel Game																																				
27/11/25 Giornata della memoria al Santuario di San Francesco																																				
29/11/24 Laboratorio PIZZERIA																																				
14/01/25 Incontro con le Chet Giovanni De Luca della Fic																																				
6/12/24 corso sull'olio ASSO-PRO-Calabria																																				
14/11/24 salone dello studente a Reggio Calabria																																				
13/12/24 Gran Gala di Natale																																				
25/11/24 Organizzazione giornata contro la violenza sulle donne																																				
28/10/24 Incontro con Alma																																				
14/10/24 Cena sotto le stelle																																				
27/09/24 Formazione sulla sicurezza Prod. Civile																																				

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)

Scheda VALUTAZIONE PCTO - a.s. 2024/2025

Classe V Sez. B - Tutor: Prof. Stefano Giovanni

STUDENTI/ESSE	ATTITUDINI COMPORTAMENTALI E RELAZIONALI		Capacità di lavorare in gruppo	ATTITUDINI COMPORTAMENTALI E RELAZIONALI					VALUTAZIONE COMPLESSIVA
	Puntualità	Operosità/ responsabilità		Disponibilità all'ascolto e all'apprendimento e al lavoro di gruppo	Comprensione delle attività dell'area in cui è stato inserito	Capacità di portare a termine i compiti assegnati	Capacità di rispettare i tempi nell'esecuzione e di tali compiti	Capacità di saper organizzare autonomamente il proprio lavoro	
	E	E	E	E	E	E	E	E	E
	D	D	S	S	D	D	D	D	D
	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	B	B	B	B	B	B	B	B	B
	E	E	E	E	E	E	E	E	E
	D	D	D	D	D	D	D	D	D
	D	D	D	D	D	D	D	D	D
	D	D	D	D	D	D	D	D	D
	S	S	S	S	S	S	S	S	S

LEGENDA: E: eccellente - O: ottimo - B: buono - D: distinto - S: sufficiente - M: mediocre - I: insufficiente - G.I.: gravemente insufficiente

FIRMA





Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore Polo scuole superiori - Paola



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



IPSEO "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 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/>

Classe V B I.P.S.E.O.A. San Francesco Paola (CS)

Tutor Orientamento

prof. ssa

ORIENTAMENTO A.S. 2024 - 2025

ALUNNO	incontro con Alma	salone dello studente a Reggio Calabria	corso sull'olio ASSO - PRO - Calabria	Progetto MIRAI	corso Alfa test per l'orientamento in Uscita	incontro con il gruppo costa degli Dei	incontro Erasmus Mobilita efs Group	MENTORING ORIENTATIVO	E-PORTFOLIO	PIATTAFORMA UNICA.
1	4	10	4	4	3	6	3	6	9	9
2	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
3	4	10	4	4	3	6	3	6	9	9
4	4	10	4	4	3	6	3	6	9	9
5	4	10	4	4	3	6	3	6	9	9
6	4	10	4	4	3	6	3	6	9	9
7	4	10	4	4	3	6	3	6	9	9
8	4	10	4	4	3	6	3	6	9	9
9	4	10	4	4	3	6	3	6	9	9
10	4	10	4	4	3	6	3	6	9	9

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

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*).

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 dí 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 tiravano 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 soleva 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, li 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 seguitava 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 cominciasse 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 30 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.ilfoglio.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 tappare 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.

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%27Educazione_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 PRIMA PROVA TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano) a.s 2024/25

CANDIDATO _____

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	
	Esprime giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili	Esprime 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

LA COMMISSIONE

	MATERIA	FIRMA
Il presidente		
commissario I		
commissario		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo) a.s 2024/25

CANDIDATO _____

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	
	Esprime giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili	Esprime 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	

LA COMMISSIONE

	MATERIA	FIRMA
Il presidente		
commissario I		
commissario		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità) a.s 2024/25

CANDIDATO _____

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	
	Esprime giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili	Esprime 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 parafrasi	Il testo è pertinente, il titolo e la parafrasi sono adeguati	Il testo è nel complesso pertinente, come il titolo e la parafrasi	Il testo è parzialmente o scarsamente pertinente come il titolo e la parafrasi	
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

LA COMMISSIONE

		MATERIA	FIRMA
Il presidente			
commissario I			
commissario			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

La Commissione assegna fino al massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguiti indicati

Candidato/a.....

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti fino a un max di	DESCRITTORI	PUNTEGGI O 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 completo.	
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		

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 di 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				

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](#)
Strumenti utente
Rilevazioni Nazionali

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

Gestione e Monitoraggio della Somministrazione CBT per la classe quinta B 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		Nome		Mese e anno di nascita	Sesso
Omissis		Omissis		Omissis		Omissis	Omissis
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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata	Nessuna richiesta effettuata
			<input type="text"/> <div>Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</div>	<input type="text"/> Prova standard di Italiano <div>Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</div>
MATEMATICA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata	Nessuna richiesta effettuata
			<input type="text"/> <div>Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</div>	<input type="text"/> Prova standard di Matematica <div>Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</div>
INGLESE LETTURA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata	Nessuna richiesta effettuata
			<input type="text"/> <div>Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</div>	<input type="text"/> Prova standard di Inglese (lettura) <div>Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</div>
INGLESE ASCOLTO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata	Nessuna richiesta effettuata
			<input type="text"/> <div>Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</div>	<input type="text"/> Prova standard di Inglese (ascolto) <div>Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</div>
Studente n° 2				
Codice SIDI Omissis	Cognome Omissis	Nome Omissis	Mese e anno di nascita Omissis	Sesso Omissis

Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative
ITALIANO			Funzionalità disponibile solo dopo che lo studente ha svolto la prova con le credenziali assegnate	Nessuna richiesta effettuata
				Non svolge la prova di Italiano 
				Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
MATEMATICA			Funzionalità disponibile solo dopo che lo studente ha svolto la prova con le credenziali assegnate	Nessuna richiesta effettuata
				Non svolge la prova di Matematica 
				Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
INGLESE LETTURA			Funzionalità disponibile solo dopo che lo studente ha svolto la prova con le credenziali assegnate	Nessuna richiesta effettuata
				Non svolge la prova di Inglese (lettura) 
				Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30
INGLESE ASCOLTO			Funzionalità disponibile solo dopo che lo studente ha svolto la prova con le credenziali assegnate	Nessuna richiesta effettuata
				Non svolge la prova 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 Omissis		Cognome Omissis	Nome Omissis	Mese e anno di nascita Omissis	Sesso Omissis
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative	
ITALIANO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p style="text-align: right;">▼</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 5px; text-align: center;"> <p>Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p> </div>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>Prova standard di Italiano ▼</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 5px; text-align: center;"> <p>Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p> </div>	
MATEMATICA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p style="text-align: right;">▼</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 5px; text-align: center;"> <p>Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p> </div>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>Prova standard di Matematica ▼</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 5px; text-align: center;"> <p>Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p> </div>	
INGLESE LETTURA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p style="text-align: right;">▼</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 5px; text-align: center;"> <p>Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p> </div>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>Prova standard di Inglese (lettura) ▼</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 5px; text-align: center;"> <p>Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p> </div>	
INGLESE ASCOLTO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p style="text-align: right;">▼</p> </div>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p>Prova standard di Inglese (ascolto) ▼</p> </div>	

			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 Omissis		Cognome Omissis	Nome Omissis	Mese e anno di nascita Omissis	Sesso Omissis
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative	
ITALIANO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Prova standard di Italiano</p> <p>Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>	
MATEMATICA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Prova standard di Matematica</p> <p>Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>	
INGLESE LETTURA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Prova standard di Inglese (lettura)</p> <p>Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>	

INGLESE ASCOLTO		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata <input type="text"/>	Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (ascolto) <input type="text"/>
				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° 5					
Codice SIDI Omissis			Cognome Omissis	Nome Omissis	Mese e anno di nascita Omissis Sesso Omissis
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative
ITALIANO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata <input type="text"/>		Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Italiano <input type="text"/>
			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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata <input type="text"/>		Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Matematica <input type="text"/>
			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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata <input type="text"/>		Nessuna richiesta effettuata Prova standard di Inglese (lettura) <input type="text"/>

			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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata <input type="text"/>	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° 6

Codice SIDI Omissis			Cognome Omissis	Nome Omissis	Mese e anno di nascita Omissis	Sesso Omissis
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative	
ITALIANO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata <input type="text"/>		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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata <input type="text"/>		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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata	Nessuna richiesta effettuata
			<input type="text"/>	Prova standard di Inglese (lettura) <input type="text"/>
			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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata	Nessuna richiesta effettuata
			<input type="text"/>	Prova standard di Inglese (ascolto) <input type="text"/>
			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 Omissis			Cognome Omissis	Nome Omissis	Mese e anno di nascita Omissis	Sesso Omissis
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova		Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative	
ITALIANO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata	Nessuna richiesta effettuata	Prova standard di Italiano <input type="text"/>	
			<input type="text"/>	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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata	Nessuna richiesta effettuata	Prova standard di Matematica <input type="text"/>	
			<input type="text"/>			

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

MATEMATICA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Prova standard di Matematica</p> <p>Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>
INGLESE LETTURA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Prova standard di Inglese (lettura)</p> <p>Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>
INGLESE ASCOLTO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Prova standard di Inglese (ascolto)</p> <p>Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>

Studente n° 9

Codice SIDI Omissis		Cognome Omissis	Nome Omissis	Mese e anno di nascita Omissis	Sesso Omissis
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative	
ITALIANO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Prova standard di Italiano</p>	

			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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata <input type="text" value=""/> 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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata <input type="text" value=""/> 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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nessuna richiesta effettuata <input type="text" value=""/> 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 Omissis		Cognome Omissis	Nome Omissis	Mese e anno di nascita Omissis
				Sesso Omissis
Prova	Prova svolta almeno una volta	Svolgimento ultima username assegnata	Richiedi abilitazione alla ripetizione della prova	Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative

ITALIANO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Prova standard di Italiano</p> <p>Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>
MATEMATICA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Prova standard di Matematica</p> <p>Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>
INGLESE LETTURA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Prova standard di Inglese (lettura)</p> <p>Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>
INGLESE ASCOLTO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Richiedi abilitazione alla ripetizione Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>	<p>Nessuna richiesta effettuata</p> <p>Prova standard di Inglese (ascolto)</p> <p>Richiedi modifiche misure compensative e/o dispensative Attivo dalle ore 11:00 fino alle ore 18:30</p>

[invalsi33]