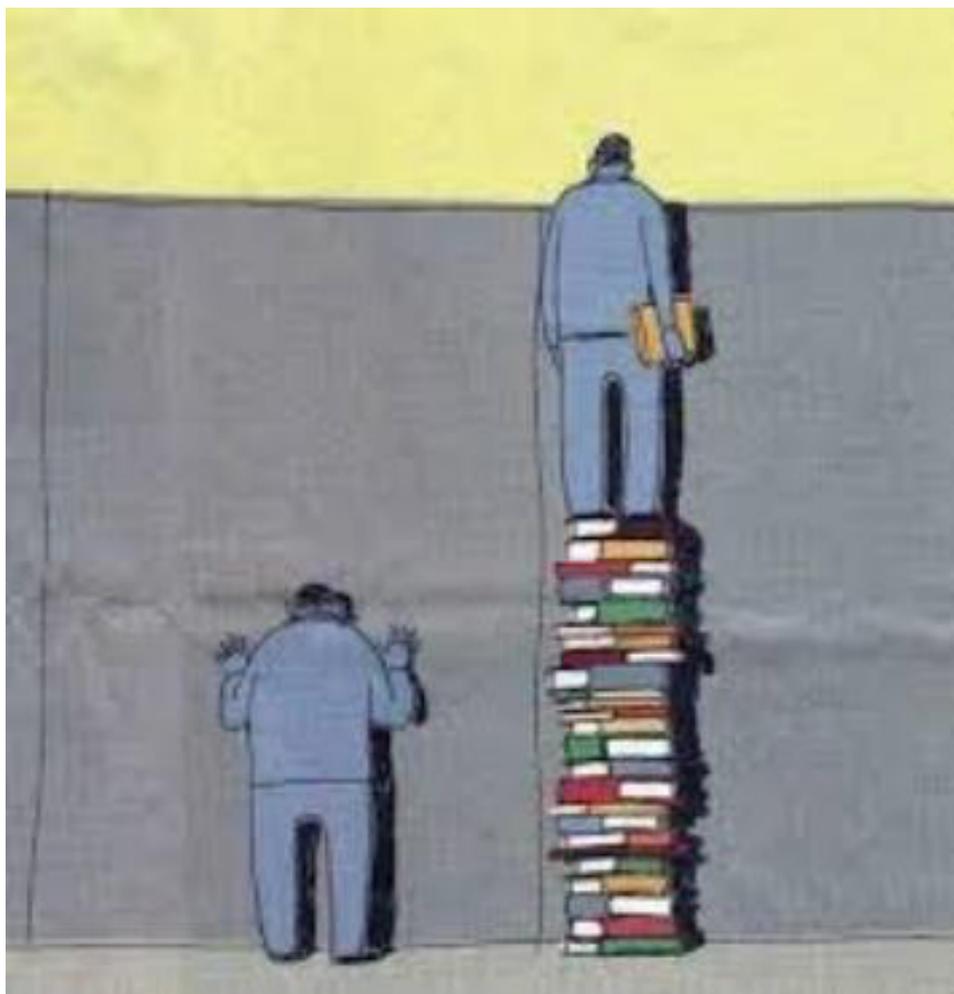


 <b>Ministero dell'Istruzione e del Merito</b>		
Istituto d'Istruzione Superiore - Paola		
 <b>ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "PIZZINI-PISANI"</b> <small>Viale della Libertà - 87027 PAOLA (CS)</small>	 <b>IPSEOA "SAN FRANCESCO"</b> <small>Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)</small>	 <b>MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO LICEO STATALE "GALILEO GALILEI"</b> <small>Via G. Mancini SNC - 87027 PAOLA (CS)</small>
Indirizzo VIALE DELLA LIBERTÀ, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982582513 Fax 0982582591	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 <a href="https://www.iispaola.edu.it/">https://www.iispaola.edu.it/</a>

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

### SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

### CLASSE V SEZIONE I - CC INDIRIZZO Enogastronomia



A.S. 2024/25  
**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
Delibera del Consiglio di classe del 13 maggio 2024

## INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

L'IIS PAOLA . NELLA CASA CIRCONDARIALE.

FLESSIBILITÀ ORGANIZZATIVA E CURRICOLARE

PROFILO PROFESSIONALE

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

    Metodologie

    Strumenti

GRIGLIA DI VALUTAZIONE UDA / INSEGNAMENTI

CREDITO SCOLASTICO

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO E COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI

    UDA INTERDISCIPLINARI

ATTIVITA' INTEGRATIVE

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

PARTECIPAZIONE PROVE INVALSI

SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

GRIGLIE DI VALUTAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

ALLEGATI

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

    allegato 2 – Simulazioni della prima e seconda prova

    allegato 3 – Griglie valutazione prove scritte e prova orale

**FIRME COMPONENTI C.D.C**

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

COORDINATORE \_\_\_\_

**DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

DOCENTE	INSEGNAMENTO	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
	Matematica	X	X	X
	Italiano e Storia			X
	Inglese	X	X	X
	Laboratorio di ENOGASTRONOMIA	X	X	X
	Scienza e cultura dell'alimentazione		X	X
	Francese			X
	Laboratorio di SALA E VENDITA		X	X
	D.T.A.S.R.			X
	Coord. Educazione Civica			X

DIRIGENTE SCOLASTICO

## **L'IIS PAOLA . NELLA CASA CIRCONDARIALE.**

L'IIS PAOLA attraverso L'Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera opera all'interno della Casa Circondariale all'a.s. 2001/2002.

Da un primo corso di qualifica della durata di tre anni, si è arrivati negli anni all'istituzione di un corso completo della durata di 5 anni con Esame di Stato conclusivo ed il conseguimento del diploma di I.P. dei Servizi della Ristorazione-articolazione Enogastronomia.

L'opera dell'IPSEOA nella Casa Circondariale nasce dall'idea progettuale di creare un ponte tra istituzione penitenziaria e territorio, per rispondere al bisogno di formazione culturale e di competenze professionali degli adulti detenuti, favorendone il rientro nel mondo del lavoro e, quindi, il reinserimento sociale.

L'istruzione in carcere, oltre che un diritto costituzionale, è parte infatti, come da D. P. R. 30 giugno 2000 n. 230, del "trattamento rieducativo" del condannato, cioè di un programma di interventi che, attuati "secondo un criterio di individualizzazione", tendano "a promuovere un processo di modificazione delle condizioni e degli atteggiamenti personali, nonché delle relazioni familiari e sociali che sono di ostacolo a una costruttiva partecipazione sociale".

L'accesso a percorsi di crescita culturale e professionale durante il periodo della detenzione, rappresenta una fondamentale opportunità di promozione della personalità del condannato, di miglioramento delle condizioni di vita all'interno dell'istituto penitenziario, di rivalutazione delle proprie esperienze pregresse.

E' indispensabile, infatti, promuovere nei detenuti il desiderio di cambiamento e di ristrutturazione della propria identità, anche attraverso la rivisitazione critica del proprio vissuto, e la individuazione o la riformulazione, secondo le possibilità di ciascuno, di un progetto di vita orientato al pieno sviluppo della persona.

Si sottolinea inoltre che l'andamento e gli esiti del trattamento rieducativo, di cui la scuola è parte fondamentale, influiscono sull'eventuale adozione di misure come permessi premio o riduzioni di pena.

## FLESSIBILITÀ ORGANIZZATIVA E CURRICULARE

La normativa di riferimento per i corsi IDA, ex Corso serale e Casa circondariale, in particolare per i “percorsi di istruzione di secondo livello”, è data dalle Linee Guida, art.11, comma 10 del D.P.R. 29 ottobre 2012 n.263 – riguardanti il passaggio al nuovo ordinamento a sostegno dell’autonomia organizzativa e didattica dei Centri provinciali per l’istruzione degli adulti (CPIA) e dalla C.M. n.36 del 10/04/2014.

Tali corsi, che ovviamente non possono riproporre modalità e tempi dei corsi diurni destinati agli adolescenti, devono rispondere all’esigenza di formazione continua dei cittadini dettata da situazioni personali e dalle trasformazioni del mondo del lavoro.

I programmi di insegnamento si basano su Unità Didattiche d’Apprendimento, UDA, svolte per quanto possibile in maniera pluridisciplinare, che rappresentano un efficace strumento per sperimentare e valutare le opportunità di apprendimento e competenze di ogni allievo.

L’indicazione legislativa fornita è quella di legare strettamente gli interventi didattici al bagaglio culturale del corsista, incidendo così nella costruzione dei curricula. Le disposizioni che regolano la materia prevedono innovazioni strutturali ed organizzative, flessibilità e modularità dei curricula ed eventuali riduzioni di UDA o materie, fino ad un massimo del 50% delle ore previste, in base al riconoscimento di crediti **formali**, derivanti da precedenti esperienze di studio svolte in Italia o all’estero nel sistema dell’istruzione (scuola) o della formazione professionale, **informali**, riguardanti le competenze acquisite con il lavoro, **non formali** che non rientrano nel sistema dell’istruzione e della formazione, ma derivano da esperienze personali. Il riconoscimento dei crediti da parte della Commissione e la personalizzazione del piano di studi in termini di ore previste per ogni disciplina, modalità di svolgimento dei corsi, esplicitazione degli obiettivi dell’azione didattica, avvengono in collaborazione con lo studente nel primo periodo dell’anno scolastico – nella fase di **accoglienza**- e sono formalizzati in un **Patto formativo** che viene stipulato tra la scuola e il corsista.

Ai sensi del DPR 22 del 2009, l’anno scolastico si considera validato per il corsista se lo stesso ha frequentato almeno il 75% delle ore previste dal Patto formativo.

Nel caso degli allievi della Casa circondariale, la programmazione dei percorsi d’istruzione deve inoltre tener conto della specificità dell’istruzione nelle carceri, anche al fine di rendere compatibili i nuovi assetti organizzativi e didattici con i “tempi” e i “luoghi” della detenzione, e dell’utenza, utilizzando metodi adeguati alla condizione dei soggetti e predisponendo soluzioni organizzative coerenti con il principio di individualizzazione del trattamento penitenziario. Si ricorda, infine, che i corsi IDA non sono stati interessati dal D.L 13 aprile 2017 n.61, relativo alla revisione dei percorsi di istruzione professionale, e hanno un quadro orario ridotto del 30% rispetto a quanto previsto dal DPR 15 marzo 2010, n. 87.

## PROFILO PROFESSIONALE

"Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

Il Diplomato dei Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

A conclusione del percorso il diplomato di questo indirizzo è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti;
- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Risultati di apprendimento in termini di Competenze

Con riferimento al Regolamento per il riordino degli Istituti Professionali, D.P.R. 15/3/2010 n° 87, a conclusione del percorso quinquennale il diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento espressi in termini di competenze:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Relativamente all'articolazione "Enogastronomia" il diplomato dovrà, inoltre, essere in grado di:

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale;
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

In particolare nei corsi IDA

per quanto riguarda l'azione formativa, i documenti ufficiali descrivono quali debbano essere le competenze che un adulto dovrebbe possedere:

- Abilità logico-linguistiche (il saper leggere e scrivere, il calcolo, la capacità di ragionamento e di argomentazione);
- Capacità cognitive indirizzate verso l'analisi e la soluzione dei problemi;
- Qualità comportamentali (il saper lavorare in gruppo gestendo cooperazione e conflitto, affermando senso di responsabilità e capacità di impegno ed iniziativa);
- Conoscenze economiche, giuridiche, storiche e sociali per interpretare il contesto di vita e lavoro;
- Una meta-competenza come l'imparare ad apprendere.

Su questa base i gruppi disciplinari, nelle riunioni dipartimentali per la programmazione di inizio a.s., hanno indicato gli obiettivi didattici generali, i contenuti ritenuti essenziali per l'utenza della Casa Circondariale, le metodologie di insegnamento

## METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

La particolare condizione di ristrettezza degli allievi, riduce notevolmente la possibilità di utilizzo di spazi e strumenti che sono normalmente di supporto alla didattica.

Le attività si sono svolte in aula oltre che nei laboratori di enogastronomia/sala.

Si è fatto ricorso a lezioni partecipate con continui riferimenti a casi pratici e professionali

### Metodologie

I percorsi didattici sono organizzati in unità di apprendimento. Al fine di migliorare i processi di insegnamento-apprendimento e potenziare negli studenti sia le competenze disciplinari sia le competenze trasversali sono state adottate le seguenti metodologie:

Didattica breve	Problem Solving
Apprendimento cooperativo	Lezione partecipata
Apprendimento in situazione simulata	Studio guidato
Attività laboratoriali	
Lavori di produzione singoli o di gruppo	

### Strumenti

Gli strumenti adottati nell'azione didattica sono stati i seguenti:

Libri di testo, Dispense, Fotocopie, Giornali e riviste, anche specialistiche, software specifici
Strumentazione didattica per esperienze di laboratorio
Laboratori, Biblioteca,
PC , utilizzato solo in presenza del docente e senza collegamento Internet

Materiale audiovisivo

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE UDA / INSEGNAMENTI**

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

VOTO	GIUDIZIO SINTETICO		LIVELLO RAGGIUNTO
		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) ;

Si evidenzia inoltre che

*nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella*

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

Il PUNTEGGIO maggiore viene attribuito se il corsista consegue almeno il 50% negli indicatori della seguente tabella, come stabilito per il corso della Casa Circondariale,;

ATTIVITA'	PUNT
Assiduità e frequenza	0,50
Partecipazione ad attività e manifestazioni organizzate all'interno della casa circondariale	0,50

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

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

## VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

COMPETENZE DI CITTADINANZA	INDICATORI	DESCRITTORI	VOTO
<i>Collaborare e partecipare</i>	<b>1</b> <b>PARTECIPAZIONE COLLABORAZIONE RELAZIONI INTERPERSONALI</b>	Partecipazione critica e costruttiva alle varie attività di classe e d'Istituto. Dimostrazione di sensibilità e attenzione per i compagni e l'intera comunità scolastica.	10
		Partecipazione con vivo interesse e disponibilità a collaborare con docenti e compagni per il raggiungimento degli obiettivi formativi. Partecipazione costruttiva alle attività curriculari ed extra-scolastiche d'istituto. Rispettoso e propositivo nelle relazioni con gli altri.	9
		Interesse, partecipazione ed impegno costante alle attività del gruppo classe ed alle attività extrascolastiche d'istituto.	8
		Interesse e partecipazione discontinui alle lezioni ed alle attività d'istituto. Non sempre corretto nelle relazioni con gli altri.	7
		Interesse inadeguato e passiva partecipazione alle lezioni ed alle attività d'istituto.	6
		Scarso interesse e mancanza di partecipazione.	5
		<i>Agire in modo autonomo e responsabile</i>	<b>2</b> <b>FREQUENZA</b>
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>	<b>3</b> <b>RISPETTO DELLE REGOLE DELLA CONVIVENZA – REGOLAMENTO DI ISTITUTO E DEL PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITÀ A'</b>		
		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
		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	5

<i>COMPETENZE DI CITTADINANZA</i>	<i>INDICATORI</i>	<i>DESCRITTORI</i>	<i>VOTO</i>
		scritte oppure 1 o più note con sospensione oltre i 15 giorni.)	
<b>Agire in modo autonomo e Responsabile Imparare ad ImparaE</b>	<b>4 IMPEGNO ED AUTOREGOLAZI ONE</b>	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.

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

I corsisti della V I, tutti di sesso maschile, appartengono a realtà sociali e locali differenti. La classe che contava ad inizio anno scolastico nove iscritti, risulta al momento composta da sette elementi; nel corso dell'anno, infatti, un corsista è stato rimesso in libertà e un altro ha smesso di frequentare per motivi lavorativi. Dei corsisti frequentanti, cinque provengono dalla classe Quarta dello scorso anno, uno dalla classe Quinta non essendo stato scrutinato per eccessive assenze, uno, infine, da altro Istituto.

Il gruppo classe originario ha subito, nel corso dei cinque anni curricolari, notevoli modifiche e anche il corpo docente ha subito in buona parte variazioni.

Relativamente alla regolarità della frequenza bisogna sottolineare che, così come avviene in tutte le sedi carcerarie, a volte i detenuti si assentano per presenziare ai vari processi, per partecipare ai colloqui con i familiari o con gli avvocati, possono avvalersi di permessi di uscita più o meno brevi, e cogliere, infine, opportunità lavorative all'interno o all'esterno della casa circondariale .

Quasi tutti i corsisti, infatti, sono stati in diversi periodi dell'anno scolastico contemporaneamente lavoratori e sono riusciti, con notevoli difficoltà, a conciliare i diversi tipi di impegno.

Ad ogni modo tutti i docenti sono riusciti ad impostare azioni didattiche efficaci attraverso lo svolgimento di attività modulari, spesso individualizzate, sulla base delle concrete esigenze degli studenti. I programmi previsti ad inizio a.s. sono stati svolti per intero sebbene, a volte se ne siano dovuti semplificare i contenuti.

Si è fatto ricorso ad una didattica aperta al dialogo, al commento, alla discussione, alla rimodulazione; anche le verifiche, costanti e diversificate, a volte corrette in maniera collettiva, sono state adeguate alle diverse capacità e personalità degli alunni e alla difficoltà dell'ambiente in cui vivono.

Infatti, per il raggiungimento e il mantenimento degli obiettivi prefissati, si è dovuto necessariamente tener conto di una serie di fattori, come disabitudine allo studio, interruzione del percorso di istruzione, scarsa fiducia nelle proprie capacità, difficoltà dell'ambiente.

Si sottolinea inoltre che lo studio individuale dei corsisti, al di fuori delle ore di lezione, in un ambiente difficile quale il carcere, risulta quasi nullo essendo reso molto problematico dagli spazi ridotti e dalle esigenze differenti degli altri detenuti.

Nonostante le difficoltà oggettive sopra indicate, i corsisti hanno fatto registrare livelli più che sufficienti in termini di competenze, conoscenze e abilità.

In alcuni casi, infine, vengono evidenziate difficoltà nella rielaborazione personale scritta ed orale, e in quelle discipline dove è richiesta una maggiore capacità di astrazione; nettamente migliori sono stati i risultati raggiunti nelle materie di indirizzo.

Tutti i corsisti hanno evidenziato, comunque, un percorso positivo di crescita personale e hanno sempre accolto con interesse e disponibilità ogni attività proposta. Non si sono mai verificati problemi disciplinari e il clima in classe è sempre stato sereno e produttivo.

## **CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO E COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI**

I contenuti del percorso formativo sono stati programmati e sviluppati cercando di favorire, quanto più possibile, i collegamenti tra saperi disciplinari e la costruzione integrata delle competenze dell'area generale, dell'area professionale e delle competenze chiave europee.

Lo specifico dei contenuti e delle attività realizzate è descritto:

- nell'elenco delle attività curricolari ed extracurricolari e di ampliamento dell'offerta formativa
- nella sezione dedicata alle UDA multidisciplinari
- nella sezione dedicata alle UDA di Educazione Civica
- nella sezione relativa ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)
- nelle schede informative analitiche delle discipline di studio e nell'annessa sezione dedicata all'apporto delle singole discipline all'insegnamento di Educazione Civica

### **UDA INTERDISCIPLINARI**

UDA 1 interdisciplinare

***Pietre d'inciampo,***

UDA 1 **Educazione Civica** :

***Cittadini d'Italia, cittadini d'Europa, cittadini del Mondo*** svolta nel primo quadrimestre

## UDA 2 Educazione Civica

***Le eccellenze agroalimentari locali e la tutela del made in Italy*** svolta nel secondo quadrimestre.

## ATTIVITA' INTEGRATIVE

Il quadro orario della classe, riportato nello schema seguente, è ridotto del 30% rispetto a quanto previsto dal *DPR 15 marzo 2010 n. 87* relativo al riordino degli istituti professionali, secondo la normativa vigente relativa all'istruzione per adulti,:

Discipline		Discipline	
Area comune	Ore di lezione	Area di indirizzo	Ore di lezione
Lingua e letteratura italiana	3	Scienza e cultura dell'alimentazione	2
Storia	2	Lab. di Servizi Enogastronomici : Settore Cucina	3
Matematica	3	Lab. di Servizi Enogastronomici : Settore Sala e Vendita	2
Lingua straniera: Inglese	2	Seconda lingua straniera: Francese	2
		Diritto e tecniche amm.ve Strutt. ricettiva	3
<b>Totale</b>	<b>10</b>	<b>Totale</b>	<b>12</b>
<b>TOTALE ORE DI LEZIONE : 22</b>			

Gli allievi hanno effettuato **nell'ultimo triennio**, ovviamente all'interno della casa circondariale, nei limiti degli spazi e degli strumenti disponibili, le seguenti attività curriculari ed extra-curriculari:

AREA D'INTERESSE	Titolo/denominazione attività	Attività
Area professionale	Realizzazione e presentazione di piatti nell' ambito di manifestazioni e iniziative organizzate dall'Istituto Penitenziario in accordo con la Scuola	Realizzazione e presentazione di piatti Allestimento Buffet
	Partecipazione a tre sessioni di presentazione e degustazione di Vino/Olio/Formaggi	Seminari a cura di Esperti del Settore
	Corso di Pizzeria e Panificazione	Realizzazione e presentazione pizze e varie tipologie di pane (rilascio attestato)
Area linguistica-letteraria/ storico-sociale	Giornata della memoria	Visione film e discussione sul tema
	Giornata contro la violenza sulle donne	Visione filmati e discussione
	Quotidiano in classe	Lettura e discussione
Attività trasversali	Attività teatrali e musicali Corso di Chitarra	Partecipazione a lezioni e spettacoli organizzati all'interno della struttura

	Corso esperienziale di “Giustizia riparativa” dell’Associazione Italiana Mediatori Penali	Incontri con Psicologo, Criminologo, Mediatore legale, Assistente sociale
Scienze Motorie	Corso di Allenatore Calcio	a.s. 22/23 a.s 23/24
	Torneo di Calcio a 8 con alunni del Polo Scolastico	Aprile 2025

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

I corsisti non hanno svolto i PCTO, che non sono previsti nell’istruzione degli adulti; hanno tuttavia maturato, nel corso della loro vita, varie esperienze professionali e individuali afferenti ad ambiti diversi:

### **Forze armate, Ristorazione, Agricoltura, Movimento mezzi meccanici**

Quasi tutti, inoltre, lavorano o hanno lavorato all’interno della casa circondariale: con diverse mansioni :

- **lavorante di cucina o aiuto cuoco**
- **addetto distribuzione spesa e pacchi,**
- **addetto al giardinaggio/ apicoltura,**
- **portavitto,**
- **operaio manutentore.**

Inoltre, con riferimento alle Linee guida per l’orientamento previste dal D.M 328 del 22.12.2022, i corsisti hanno partecipato a tre lezioni previste dal progetto “**Il mondo del Flambè**”, per le quali sono stati opportunamente informati e preparati prof. (tutor orientatore), dal prof. (esperto di enogastronomia, Associazione Maitre Italiani ristoranti e Alberghi) e dal prof. (orientatore) e, relativamente all’orientamento Universitario si sono svolti alcuni incontri informali col contributo di corsisti o ex corsisti della casa circondariale attualmente iscritti all’Università della Calabria.

## PARTECIPAZIONE PROVE INVALSI

I corsisti frequentanti hanno svolto regolarmente tutte le prove. Le stesse sono state somministrate in forma cartacea per come previsto per gli studenti che frequentano i percorsi di secondo livello, III periodo didattico, che si trovano in istituti di pena,

## 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.

In particolare per la seconda prova

Così come riportato nell'O.M 67 del 31 marzo 2025 all'art. 20 comma 8,

*“nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni: - predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola; - in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova; - il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia. La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.”*

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.

In particolare per l'istruzione degli adulti

*“Nei percorsi di secondo livello dell’istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni: a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell’ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l’esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall’esame su tali discipline nell’ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l’acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato; b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell’apprendimento permanente.”*

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
- 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.

Vedi allegato 3

- La griglia di valutazione della seconda prova scritta è stata predisposta per sede carceraria e corso serale

Vedi allegato 3

- La griglia di valutazione della prova orale è l'Allegato A dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025

Vedi allegato 3

## 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
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
	LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA
	LAB. ENOGASTRONOMIA BAR SALA E VENDITA
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
ASSE STORICO SOCIALE	STORIA

**allegato 2 – Simulazioni della prima e seconda prova**

**allegato 3 – Griglie valutazione prove scritte e prova orale**

**FIRME COMPONENTI C.D.C.**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Matematica</b>		
<b>Italiano e Storia</b>		
<b>Inglese</b>		
<b>Lab. Serv. Enogastronomia SETTORE CUCINA</b>		
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>		
<b>Francese</b>		
<b>Lab. Serv. Enogastronomia SALA E VENDITA</b>		
<b>D.T.A.S.R.</b>		
<b>Coord. Educazione Civica</b>		



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 Andrea Camillo - Scavillo - Linguetta e Finca Appalata  
via S. Francesco - 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](mailto:CSIS072008@istruzione.it) Pec [CSIS072008@pec.istruzione.it](mailto:CSIS072008@pec.istruzione.it)

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

## ALLEGATO 1

***UDA SVOLTE***  
***con riferimento ai contenuti d'insegnamento***

***UDA Strategiche***

***UDA di Educazione Civica***



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'Elettrotecnica e l'Informatica  
Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO  
LICEO STATALE "GALILEO GALILEI"  
Via Indro Montanelli - Scivillo - Liguorini e Franca Agnelli  
Via L. 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:  
ITALIANO

ASSE DEI LINGUAGGI

CLASSE 5 SEZ I

DOCENTE:

Firma del docente

<b>UDA Insegnamento/asse: Italiano/asse dei linguaggi</b>	
<b>TITOLO: UDA 1:</b> Laboratorio di scrittura/Analisi del testo	
<b>Periodo:</b> Primo e secondo quadrimestre	
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> <li>• Produrre testi scritti di varia tipologia</li> </ul>	
<b>Competenze chiave europee:</b> <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali <input type="checkbox"/> Multilinguistica <input type="checkbox"/> Imprenditoriale	
<b>Conoscenze:</b> Struttura ed elementi tipici di varie tipologie testuali: testo poetico, testo argomentativo, testo espositivo, testi misti.	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare e comprendere i vari tipi di testo</li> <li>• Cogliere gli aspetti più importanti di un testo scritto</li> <li>• Scrivere un testo scritto corretto e dal punto di vista ortografico, morfosintattico e lessicale</li> <li>• Costruire in maniera autonoma, anche con risorse informatiche, un percorso argomentativo con varie tipologie testuali.</li> </ul>
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> saper comporre un testo in modo coeso e coerente rispetto alla tipologia richiesta	
<b>Compito/prodotto:</b> Testi scritti valevoli come prove	

<b>UDA Insegnamento/asse: Italiano</b>	
<b>TITOLO: UDA 2:</b> L'età del Realismo: Verga e il verismo	
<b>Periodo:</b> Primo quadrimestre	
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li> <li>• Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico e economico</li> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinari</li> </ul>	
<b>Competenze chiave europee:</b> <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali <input type="checkbox"/> Multilinguistica <input type="checkbox"/> Imprenditoriale	

<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i caratteri essenziali dell'epoca a livello storico, culturale e sociale (Positivismo e Seconda Rivoluzione Industriale)</li> <li>• Conoscere le linee essenziali del movimento letterario trattato (Naturalismo e Verismo)</li> <li>• Conoscere gli autori e le opere più rappresentativi del periodo</li> <li>• Conoscere i temi essenziali dei testi letterari analizzati, rapportati all'autore e al contesto</li> <li>• Verga: Conoscere l'autore, le opere principali, le tematiche legate alla sua opera</li> </ul>	<p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare gli aspetti qualificanti delle correnti letterarie considerate</li> <li>• Operare opportuni collegamenti in ambiti intertestuali e multidisciplinari</li> <li>• Esprimere valutazioni critiche con rielaborazioni personali</li> <li>• Contestualizzare l'autore e l'opera nel contesto storico-culturale di riferimento</li> </ul>
<p><b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> conoscere e saper contestualizzare autori e opere</p>	
<p><b>Compito/prodotto:</b> riflessioni e discussioni in merito ai testi studiati valevoli come verifiche</p>	

<p><b>UDA Insegnamento/asse: Italiano/asse dei linguaggi</b></p> <p><b>TITOLO: UDA 3: Il Decadentismo: Giovanni Pascoli, Gabriele D'Annunzio</b></p> <p><b>Periodo:</b> Primo quadrimestre</p>		
<p><b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li> <li>• Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico e economico</li> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinari</li> </ul>		
<p><b>Competenze chiave europee:</b></p> <p>X Alfabetica funzionale                      X 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                      X In materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p><input type="checkbox"/> Multilinguistica                              <input type="checkbox"/> Imprenditoriale</p>		
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il decadentismo: caratteri essenziali</li> <li>• Conoscere i temi essenziali dei testi letterari analizzati, rapportati all'autore e al contesto</li> <li>• Conoscere l'autore, le opere principali, le tematiche legate alla sua opera</li> </ul>	<p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare gli aspetti qualificanti delle correnti letterarie considerate</li> <li>• Operare opportuni collegamenti in ambiti intertestuali e multidisciplinari</li> <li>• Esprimere valutazioni critiche con rielaborazioni personali</li> <li>• Contestualizzare l'autore e l'opera nel contesto storico-culturale di riferimento</li> </ul>	
<p><b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> conoscere e saper contestualizzare autori e opere</p>		

**Compito/prodotto:** riflessioni e discussioni in merito ai testi studiati valevoli come verifiche

**UDA Insegnamento/asse: Italiano/asse dei linguaggi**

**TITOLO: UDA 4: Il romanzo del Novecento: Italo Svevo – Luigi Pirandello**

**Periodo:** Secondo quadrimestre

**Competenze dell'asse culturale di riferimento:**

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico e economico
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinari

**Competenze chiave europee:**

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

**Conoscenze:**

- Conoscere i temi essenziali dei testi letterari analizzati, rapportati all'autore e al contesto
- Conoscere l'autore e le tematiche legate alla sua opera
- Conoscere le caratteristiche e l'evoluzione del genere romanzo nel Novecento

**Abilità:**

- Analizzare gli aspetti qualificanti della poetica dell'autore attraverso i testi presi in esame
- Operare opportuni collegamenti in ambiti intertestuali e multidisciplinari
- Individuare le differenze di temi e struttura narrativa del romanzo del Novecento rispetto al passato
- Esprimere valutazioni critiche con rielaborazioni personali

**Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità** conoscere e saper contestualizzare autori e opere

**Compito/prodotto:** riflessioni e discussioni in merito ai testi studiati valevoli come verifiche

**UDA Insegnamento/asse: Italiano/asse dei linguaggi**

**TITOLO: UDA 5: La lirica nel Novecento: Ungaretti, Montale**

**Periodo:** Secondo quadrimestre

**Competenze dell'asse culturale di riferimento:**

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche

di tipo scientifico, tecnologico e economico • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinari	
<b>Competenze chiave europee:</b> <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali <input type="checkbox"/> Multilinguistica <input type="checkbox"/> Imprenditoriale	
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i temi essenziali dei testi letterari analizzati, rapportati all'autore e al contesto</li> <li>• Conoscere l'autore e le tematiche legate alla sua opera</li> <li>• Poesia pura; Ermetismo</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare gli aspetti qualificanti della poetica dell'autore attraverso i testi presi in esame</li> <li>• Operare opportuni collegamenti in ambiti intertestuali e multidisciplinari</li> <li>• Saper analizzare testi poetici del novecento sia dal punto di vista del contenuto che della forma</li> <li>• Esprimere valutazioni critiche con rielaborazioni personali</li> </ul>
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> conoscere e saper contestualizzare autori e opere	
<b>Compito/prodotto:</b> riflessioni e discussioni in merito ai testi studiati vevoli come verifiche	

<b>UDA STRATEGICA (Interdisciplinare) Le pietre d'inciampo</b> Periodo: Secondo quadrimestre		
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li> <li>• Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali/alimentari locali, nazionali ed internazionali</li> <li>• Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> </ul>		
<b>Competenze di cittadinanza:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Imparare ad imparare <input checked="" type="checkbox"/> Collaborare e partecipare <input checked="" type="checkbox"/> Individuare collegamenti e relazioni <input checked="" type="checkbox"/> Progettare <input type="checkbox"/> Agire in modo autonomo e responsabile <input checked="" type="checkbox"/> Acquisire e interpretare l'informazione <input checked="" type="checkbox"/> Comunicare <input type="checkbox"/> Risolvere problemi		
<b>Competenze chiave europee:</b>		

<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale	
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di comunicazione orale</li> <li>• I linguaggi settoriali.</li> <li>• Cucina e salute nel '900: il Futurismo e le avanguardie artistiche e letterarie</li> <li>• Alimentazione e culto del fisico nel Ventennio</li> </ul>		<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper reperire in rete e selezionare informazioni su artisti e opere d'arte</li> <li>• Saper esporre con linguaggio settoriale e professionale in pubblico</li> <li>• Saper riferire in modo corretto le informazioni apprese</li> <li>• Saper collaborare e partecipare ad un progetto e ad attività di gruppo</li> </ul>
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> elementi essenziali storici e letterari della Shoah		
<b>Compito/prodotto:</b> Discussione		

<b>UDA Educazione Civica 1: Cittadine/i d'Italia, Cittadine/i d'Europa, Cittadine/i d'Europa</b>		
<b>Periodo: Primo quadrimestre</b>		
<b>Competenze disciplinari:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</li> <li>• Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.</li> </ul>		
<b>Competenze chiave europee:</b>		
<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	
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contesto storico in cui nasce la Costituzione Italiana</li> <li>• Struttura della Costituzione Italiana</li> <li>• Gli organi dello stato e il diritto di voto</li> <li>• L'unione Europea; nascita ed evoluzione</li> <li>• Il parlamento europeo</li> <li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</li> </ul>		<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere il contesto storico che ha portato alla nascita della Costituzione</li> <li>• Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino</li> <li>• Riconoscere l'importanza e il valore dell'Unione Europea</li> </ul>
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> La Costituzione italiana, nascita e caratteristiche		

**UDA Educazione Civica 2: Costituzione, sviluppo economico e sostenibilità; Le eccellenze Agroalimentari Locali e la Tutela del Made in Italy**

**Periodo: Secondo quadrimestre**

**Competenze disciplinari:**

- Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.
- Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

**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:**

- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare del territorio di appartenenza.
- I prodotti tipici locali per un'offerta enogastronomica di qualità ed ecosostenibile.
- Sistemi di qualità certificata e controllata per tutelare e valorizzare le attività agro-alimentari tradizionali locali".

**Abilità:**

- Saper Individuare i prodotti di qualità del territorio e di filiera controllata.
- Distinguere le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di certificazione dei prodotti tipici legati al territorio
- Sostenere il sistema produttivo e le economie locali e tutelare i consumatori, garantendo una qualità certificata e controllata.
- Realizzare eventi per la tutela e la promozione delle tipicità locali certificate, nei contesti professionali di appartenenza.

**Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità** Conoscenza e descrizione dei principali prodotti tipici locali

Firma degli studenti

Firma del docente



**Ministero dell'Istruzione e del Merito**

**Istituto d'Istruzione Superiore - Paola**



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



IPSEA "SAN FRANCESCO"  
Istituto Professionale Statale per l'Elettrotecnica e l'Informatica Alberghieri  
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 Arsenale - 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](mailto:CSIS072008@istruzione.it) Pec [CSIS072008@pec.istruzione.it](mailto:CSIS072008@pec.istruzione.it)

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

***USA SVOLTE***

a.s. 2024/25

**INSEGNAMENTO: LINGUA E CULTURA INGLESE**

**ASSE DEI LINGUAGGI**

**CLASSE: V SEZ I**

**DOCENTE:**

**Firma del docente**

<b>UDA Insegnamento/Asse: Lingua Inglese/ Linguaggi</b> <b>TITOLO: REVIEW</b> <b>Periodo: Ottobre</b>	
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento: G5</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	
<b>Competenze Chiave Europee:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria <input checked="" type="checkbox"/> Multilinguistica <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale <input type="checkbox"/> Digitale <input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali	
<b>Conoscenze:</b> - Ripasso delle strutture morfosintattiche e grammaticali principali della lingua inglese. - Il personale, la divisa, la brigata di cucina i gruppi alimentari, i metodi di cottura	<b>Abilità:</b> - Saper comprendere il senso globale di un testo in lingua - Utilizzare lessico e fraseologia di settore - Saper interagire in brevi conversazioni su argomenti concernenti la sfera lavorativa
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità :</b> Sapersi esprimere in modo chiaro e essenziale ed essere in grado di comprendere oralmente i quesiti inerenti gli argomenti svolti.	
<b>Compito/prodotto:</b> Verifica scritta, brevi verifiche orali	

<b>UDA Insegnamento/Asse: Lingua Inglese/ Linguaggi</b> <b>TITOLO: ON THE HEALTHY SIDE</b> <b>Periodo: Novembre - Gennaio</b>	
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento: G5</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	
<b>Competenze Chiave Europee:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria <input checked="" type="checkbox"/> Multilinguistica <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale <input type="checkbox"/> Digitale <input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali	
<b>Conoscenze:</b> - Nutrition and well-being - GMO Vs Organic - The Mediterranean Diet - Food allergies and Intolerances - The healing power of food – special cooking for special needs	<b>Abilità:</b> - saper descrivere la piramide alimentare facendo collegamenti alla dieta Mediterranea - parlare dei principi dietro la piramide alimentare e benefici per la salute - leggere e cogliere il significato globale di un testo - leggere per estrapolare informazioni per rispondere a domande specifiche o per abbinare definizioni e parole
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità :</b> Sapersi esprimere in modo chiaro e essenziale ed essere in grado di comprendere oralmente i quesiti inerenti gli argomenti svolti.	
<b>Compito/prodotto:</b> Verifica scritta, brevi verifiche orali	

<b>UDA Insegnamento/Asse: Lingua Inglese/ Linguaggi</b> <b>TITOLO: ON THE SAFE SIDE</b> <b>Periodo: Febbraio - Aprile</b>
---

<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	
<b>Competenze Chiave Europee:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria <input checked="" type="checkbox"/> Multilinguistica <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale <input type="checkbox"/> Digitale <input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali	
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Five keys to safer food</li> <li>- Food Contamination (direct-indirect and cross-contamination)</li> <li>- Safety and Personal Hygiene check list</li> <li>- HACCP: food hygiene and safety in catering</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrivere le pratiche di sicurezza alimentare</li> <li>- Distinguere la contaminazione diretta, indiretta e incrociata</li> <li>- Esporre la finalità del sistema di controllo HACCP e descrivere le pratiche di sicurezza alimentare</li> <li>- Definire i vari sistemi di conservazione</li> </ul>
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità :</b> Sapersi esprimere in modo chiaro e essenziale ed essere in grado di comprendere oralmente i quesiti inerenti gli argomenti svolti.	
<b>Compito/prodotto:</b> Verifica scritta, brevi verifiche orali	

<b>TITOLO: STRATEGICA INTERDISCIPLINARE: LE PIETRE D'INCIAMPO</b>	
<b>Periodo: Secondo Quadrimestre</b>	
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	
<b>Competenze Chiave Europee:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria <input checked="" type="checkbox"/> Multilinguistica <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale <input type="checkbox"/> Digitale <input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali	
<b>Conoscenze/contenuti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori</li> <li>- Strategie per la comprensione globale e selettiva di testo su argomenti relativi al campo di indirizzo</li> <li>- Conoscenza del lessico specifico all'argomento trattato</li> <li>- Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d'uso e che consentono coerenza e coesione al discorso</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzare il linguaggio settoriale della lingua inglese per comprendere informazione da fonti diverse, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali e anche strumenti tecnologici</li> <li>- leggere per cogliere il significato globale di un testo e collegare le nuove informazioni con quelle pregresse.</li> <li>- leggere per cercare informazioni specifiche per completare una tabella o rispondere alle domande</li> </ul>
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità :</b> Sapersi esprimere in modo chiaro e essenziale ed essere in grado di comprendere oralmente i quesiti inerenti gli argomenti svolti.	
<b>Compito/prodotto:</b> Vedi Programmazione di Classe	

<b>UDA Educazione Civica – Costituzione: Cittadini d'Italia, Cittadini d'Europa, Cittadini del Mondo</b>
<b>Tempi: 2 ore</b>
<b>Periodo: Primo Quadrimestre</b>
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> Acquisizione del lessico di base e della microlingua inerente le Istituzioni Italiane ed Europee Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti

<b>Competenze di cittadinanza:</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Imparare ad imparare <input type="checkbox"/> Progettare <input checked="" type="checkbox"/> Comunicare	<input checked="" type="checkbox"/> Collaborare e partecipare <input checked="" type="checkbox"/> Agire in modo autonomo e responsabile <input type="checkbox"/> Risolvere problemi
<input checked="" type="checkbox"/> Individuare collegamenti e relazioni <input checked="" type="checkbox"/> Acquisire e interpretare l'informazione	
<b>Conoscenze:</b>	<b>Abilità:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tappe fondamentali dell'unificazione europea</li> <li>- Il Parlamento Europeo</li> <li>- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari internazionali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leggere per cogliere il significato globale di un testo</li> <li>- Produrre testi brevi, semplici e coerenti</li> <li>- Saper individuare informazioni specifiche</li> </ul>
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> : Sapersi esprimere in modo chiaro e essenziale ed essere in grado di comprendere oralmente i quesiti inerenti gli argomenti svolti.	
<b>Compito/prodotto: Vedi Programmazione di Classe</b>	

<b>UDA Educazione Civica – Sviluppo Economico e Sostenibilità: Le Eccellenze Agroalimentari Locali e la Tutela del Made in Italy</b>	
<b>Tempi: 2 ore</b>	
<b>Periodo: Secondo Quadrimestre</b>	
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> Acquisizione del lessico di base e della microlingua inerente le Istituzioni Italiane ed Europee Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti	
<b>Competenze di cittadinanza:</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Imparare ad imparare <input type="checkbox"/> Progettare <input checked="" type="checkbox"/> Comunicare	<input checked="" type="checkbox"/> Collaborare e partecipare <input checked="" type="checkbox"/> Agire in modo autonomo e responsabile <input type="checkbox"/> Risolvere problemi
<input checked="" type="checkbox"/> Individuare collegamenti e relazioni <input checked="" type="checkbox"/> Acquisire e interpretare l'informazione	
<b>Conoscenze:</b>	<b>Abilità:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare del territorio di appartenenza.</li> <li>- I prodotti tipici locali per un'offerta enogastronomica di qualità ed ecosostenibile.</li> <li>- Sistemi di qualità certificata e controllata per tutelare e valorizzare le attività agro-alimentari tradizionali locali".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper Individuare i prodotti di qualità del territorio e di filiera controllata.</li> <li>- Distinguere le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di certificazione dei prodotti tipici legati al territorio</li> <li>- Sostenere il sistema produttivo e le economie locali e tutelare i consumatori, garantendo una qualità certificata e controllata.</li> <li>- Realizzare eventi per la tutela e la promozione delle tipicità locali certificate, nei contesti professionali di appartenenza</li> </ul>
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> : Sapersi esprimere in modo chiaro e essenziale ed essere in grado di comprendere oralmente i quesiti inerenti gli argomenti svolti.	
<b>Compito/prodotto: Vedi Programmazione di Classe</b> Per lo sviluppo delle UDA si fa riferimento alla programmazione di classe e dipartimentale. Per la valutazione si fa riferimento alle griglie di valutazione approvate collegialmente.	

Firma degli studenti

Firma del docente



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'Erogazione e l'Innovazione  
Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)



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



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

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

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

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

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

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

**INSEGNAMENTO:  
LINGUA FRANCESE**

***ASSE DEI LINGUAGGI***

**CLASSE 5 SEZ. I**

**DOCENTE:**

Firma del docente

**UDA ORDINARIA 1 – ON RÉVISE!****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.

**Competenza Intermedia Livello QnQ 4:** Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in forma generale e selettiva testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti semplici e brevi utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni

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 checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale                                       |   |

**Conoscenze/Contenuti:**

Grammatica  
Il faut /il suffit de/ Il est nécessaire  
Verbes irréguliers  
Le partitif  
L'impératif dans les recettes

**Conoscenze:**

- Régimes et nutrition
- Les groupes alimentaires

**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

**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, SANTE' ET ACTIVITE' PHYSIQUE****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.

**Competenza Intermedia Livello QnQ 4:** Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in forma generale e selettiva testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti semplici e brevi utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.

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 checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale                                       |   |

<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manger équilibré</li> <li>• Les OGM</li> <li>• Le Régime Méditerranéen</li> <li>• La Pyramide alimentaire et ses bienfaits</li> <li>• Les allergies et les intolérances alimentaires</li> <li>• Les Régimes alternatifs</li> <li>• La cuisine moléculaire</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper descrivere i principi dei singoli nutrienti</li> <li>• Saper descrivere la piramide alimentare</li> <li>• Parlare dei principi alla base della piramide alimentare e benefici per la salute</li> <li>• Saper suggerire un menu tenendo conto della piramide alimentare</li> <li>• Esporre i pro e i contro degli OGM</li> </ul>
<b>Compito/prodotto:</b> Réalisation d'un article sur l'évolution de l'alimentation vers des régimes alimentaires plus durables.	

<b>UDA ORDINARIA 3: SECURITE' ET HYGIENE</b> <b>Periodo GENNAIO-FEBBRAIO</b>	
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento G05:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. <b>Competenza Intermedia Livello QnQ 4:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in forma generale e selettiva testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti semplici e brevi utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni	
<b>Competenze chiave europee:</b> <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 checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale	
<b>Conoscenze/Contenuti:</b> Grammatica Le passé composé des verbes réguliers et irréguliers L'accord du participe passé avec « être »  <b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le travail en cuisine entre hygiène et sécurité</li> <li>• La méthode HACCP</li> <li>• Les intoxications alimentaires</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi. Esporre in forma scritta e orale argomenti inerenti il settore di indirizzo.</li> <li>• Sapersi esprimere sui principali fattori di rischio legati alla contaminazione del cibo e le misure per combatterlo</li> <li>• Esporre il sistema HACCP e punti critici di controllo</li> </ul> Sapersi esprimere sulla conservazione degli alimenti.
<b>Compito/prodotto:</b> Rédaction d'un décalogue des mesures de sécurité à respecter dans le cadre professionnel de la restauration.	

<b>UDA ORDINARIA 4: SECURITE' ET NUTRITION</b> <b>Periodo: MARZO-APRILE-MAGGIO</b>	
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento G05:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. <b>Competenza Intermedia Livello QnQ 4:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in forma generale e selettiva testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti semplici e brevi utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni	
<b>Competenze chiave europee:</b> <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"/> Multilinguistica	<input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale	<input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les méthodes de conservation des aliments</li> <li>• Les troubles du comportement alimentaire (<b>DA SVOLGERE</b>)</li> <li>• Des régimes “Longue vie” (<b>DA SVOLGERE</b>)</li> <li>• Le mouvement “Slow Food” (<b>DA SVOLGERE</b>)</li> </ul>		<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i diversi tipi di contaminazione</li> <li>• Conoscere e saper distinguere “metodi physiques et chimiques” di conservazione</li> </ul>
<b>Compito/prodotto:</b> Présentation des différents troubles du comportement alimentaire et de leur origine notamment chez les jeunes.		

<b>UDA STRATEGICA INTERDISCIPLINARE “Le Pietre di Inciampo”</b> <b>Periodo: Primo e Secondo QUADRIMESTRE</b>		
<b>Competenze dell’asse culturale di riferimento G05:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. <b>Competenza Intermedia Livello QnQ 4:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in forma generale e selettiva testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti semplici e brevi utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni		
<b>Competenze chiave europee:</b> <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 checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale		
<b>Conoscenze:</b> - Strategie per la comprensione globale e selettiva di testo su argomenti relativi al campo di indirizzo - Conoscenza del lessico specifico all’argomento trattato - Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d’uso e che consentono coerenza e coesione al discorso - À la découverte du cédrat: un agrume aux mille propriétés.		<b>Abilità:</b> -Utilizzare il linguaggio settoriale della lingua inglese per comprendere informazione da fonti diverse, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali e anche strumenti tecnologici - Leggere per cogliere il significato globale di un testo e collegare le nuove informazioni con quelle pregresse. - Leggere per cercare informazioni specifiche per completare una tabella o rispondere alle domande
<b>Compito/prodotto:</b> Mini book gastronomico e presentazione di piatti a base di cedro in occasione della giornata della memoria. <b>Glossario tecnico in lingua straniera</b>		

Le UdA di Educazione Civica sono le seguenti:

<b>UDA Educazione Civica: CITTADINI D’ITALIA, CITTADINI D’EUROPA, CITTADINI DEL MONDO</b> <b>Tempi: 1h</b> <b>Periodo: I° Quadrimestre</b>
<b>Competenze disciplinari:</b> Rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.

<b>Competenze chiave europee:</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria <input checked="" type="checkbox"/> Multilinguistica	<input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza <input type="checkbox"/> Imprenditoriale <input checked="" type="checkbox"/> Digitale <input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<b>Conoscenze:</b> Les institutions françaises Les symboles et les principes de la République Française Espressioni e vocabolario relativi alla cittadinanza, ai diritti e ai doveri in lingua francese.	<b>Abilità:</b> Contesto storico in cui nasce la Costituzione italiana. Struttura della Costituzione italiana. Gli organi dello stato e il diritto di voto L'Unione Europea: nascita ed evoluzione Il parlamento europeo Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
<b>Compito/prodotto:</b> Vedi Programmazione di Classe	

<b>UDA Educazione Civica: <i>ECCELLENZE AGROALIMENTARI LOCALI E LA TUTELA DEL MADE IN ITALY</i></b>	
<b>Tempi: 1h</b>	
<b>Periodo: II° Quadrimestre</b>	
<b>Competenze disciplinari:</b> Acquisire informazioni sugli aspetti istituzionali oggetto di studio e padroneggiare il lessico specifico incontrato.	
<b>Competenze chiave europee:</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale <input checked="" type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria <input checked="" type="checkbox"/> Multilinguistica	<input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale <input checked="" type="checkbox"/> Digitale <input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<b>Conoscenze:</b> Les Labels de qualité DOP et IGP. Les excellences enogastronomiques de nos terroirs	<b>Abilità:</b> Leggere per cogliere il significato globale di un testo Produrre testi brevi, semplici e coerenti Saper individuare info specifiche
<b>Compito/prodotto:</b> Vedi Programmazione di Classe.	

Firma degli studenti

Firma del docente



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'Energetica 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 S. Agata - 87027 PAOLA (CS)



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

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

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

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

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

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

INSEGNAMENTO: MATEMATICA

ASSE MATEMATICO

CLASSE V SEZ I

DOCENTE:

Firma del docente

—

**TITOLO: UDA 1 :Equazioni e Disequazioni – Asse MATEMATICO****Tempi: n. ore 20****Periodo: settembre -novembre****Competenze dell'asse culturale di riferimento: G12**

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

**Competenza Intermedia Livello QnQ: 3/4:**

Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

**Competenze chiave europee:** Alfabetica funzionale Personale, sociale e capacità di  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:** Calcolo numerico e algebrico equazioni di I e II grado  
Intervalli  
Disequazioni e sistemi di primo grado  
Disequazioni di secondo grado (risoluzione grafica)  
Disequazioni fratte**Abilità:** Saper rappresentare e individuare intervalli secondo varie modalità  
Saper risolvere equazioni, disequazioni e sistemi di primo e secondo grado  
Risolvere semplici problemi tramite equazioni e sistemi**Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità**

Saper risolvere equazioni, disequazioni e sistemi di primo e secondo grado

**Compito/prodotto:**

Verifica scritta, brevi verifiche orali

**TITOLO: UDA 2 :Funzioni e Grafici – Asse MATEMATICO****Tempi: n. ore 36****Periodo: dicembre - aprile****Competenze dell'asse culturale di riferimento: G12**

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

**Competenza Intermedia Livello QnQ: 3/4:**

Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

**Competenze chiave europee:** Alfabetica funzionale Personale, sociale e capacità di  Digitale

Imparare ad imparare

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

<p><b>Conoscenze</b>          Funzioni : definizioni e classificazione          Funzioni, iniettive, suriettive</p> <p>Grafico della funzione costante, identità, lineare, quadratica, esponenziale.</p> <p>Dominio, Intersezioni con gli assi, Segno</p> <p>Osservazione del grafico di una funzione</p> <p>Funzione esponenziale e proliferazione batterica</p>	<p><b>Abilità:</b>          Saper classificare le funzioni matematiche</p> <p>Riconoscere equazioni e grafico di funzioni lineari, quadratiche</p> <p>Saper determinare Dominio, segno e intersezioni con gli assi di semplici funzioni razionali</p> <p>Riconoscere e valutare aspetti qualitativi di grafici Saper individuare dal grafico le caratteristiche di una funzione (dominio, segno, intersezioni, carattere di monotonia, pti di min e max)</p>
---	--

<p><b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b></p> <p>Saper determinare Dominio, segno e intersezioni con gli assi di semplici funzioni razionali</p> <p>Riconoscere e valutare aspetti qualitativi di grafici Saper individuare dal grafico le caratteristiche di una funzione (dominio, segno, intersezioni, carattere di monotonia, pti di min e max)</p>
---

<p><b>Compito/prodotto:</b></p> <p>Verifica scritta, brevi verifiche orali</p>
--

<p><b>TITOLO:</b> UDA 3 :Analisi infinitesimale – Asse MATEMATICO</p> <p><b>Tempi:</b> n. ore 15</p> <p><b>Periodo:</b> aprile – maggio ( in corso di svolgimento)</p>
--

<p><b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> G12          Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p><b>Competenza Intermedia Livello QnQ: 3/4:</b>          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.</p>
---

<p><b>Competenze chiave europee:</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale                      <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di <input checked="" type="checkbox"/> Digitale</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Imparare ad imparare</p> <p><input checked="" 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><b>Conoscenze:</b>          Limiti : cenni e approccio di tipo intuitivo          Calcolo di semplici limiti al finito e all'infinito di funzioni razionali.</p> <p>Approccio intuitivo al concetto di funzione continua          Approccio intuitivo al concetto di asintoto</p> <p>Derivate : cenni e approccio di tipo intuitivo.          Significato geometrico e applicazioni in fisica</p> <p>Principali regole di derivazione          Calcolo di semplici derivate.          Punti di minimo, massimo, flesso-cenni</p>	<p><b>Abilità:</b>          Saper calcolare semplici limiti di funzioni razionali al finito e all'infinito, individuando ed eliminando forme di indeterminazione          Saper individuare limiti, punti di discontinuità e asintoti osservando il grafico di una funzione          Determinare gli asintoti di una funzione razionale</p> <p>Saper definire rapporto incrementale e derivata          Saper cogliere applicazioni in geometria e in fisica del concetto di derivata</p> <p>Saper calcolare derivate di funzioni polinomiali</p>
---	---

	Saper leggere un grafico individuando punti di minimo massimo flesso
--	--

**Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità**  
 Saper calcolare semplici limiti di funzioni razionali al finito e all'infinito  
 Saper individuare limiti, punti di discontinuità e asintoti osservando il grafico di una funzione  
 Determinare asintoti orizzontali e verticali di semplici funzioni razionali  
 Saper calcolare derivate di funzioni razionali intere  
 Saper leggere un grafico individuando punti di minimo massimo flesso

**Compito/prodotto:**  
 Verifica scritta, brevi verifiche orali

**TITOLO:** UDA 4 preparazione alle prove Invalsi – Asse MATEMATICO  
**Tempi:** n. ore 6  
**Periodo:** 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:**

<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 type="checkbox"/> In materia di cittadinanza	<input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale	

<b>Conoscenze</b> Calcolo numerico e algebrico Richiami di Geometria Euclidea Richiami Probabilità e Statistica	<b>Abilità</b> 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,e di equazioni. Calcolare la probabilità di eventi elementari Classificare dati, rappresentarli graficamente e riconoscerne le diverse distribuzioni
--	--

**Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità**  
 Saper leggere e interpretare un grafico , impostare e risolvere equazioni di primo e secondo grado, calcolare perimetro e area delle principali figure geometriche nel piano, convertire unità di misura

**Compito/prodotto:**

Simulazione prove

**UDA STRATEGICA (Interdisciplinare) Le Pietre d'inciampo**

Tempi n. ore 3

Periodo: 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:**

QNQ 3/4 Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

**Competenze di cittadinanza:****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:**

Strumenti per la rappresentazione di informazioni

**Abilità:**

Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. Interpretare dati  
Individuare collegamenti e relazioni  
Raccogliere, organizzare e trasmettere informazioni anche inerenti al proprio campo professionale

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

Interpretare dati e grafici

**Compito/prodotto:**

v. programmazione di classe

**UDA Educazione Civica: Cittadini d'Italia, Cittadini d'Europa, cittadini del Mondo**

Tempi: 1ora

Periodo: novembre

**UDA Educazione Civica: Le eccellenze Agroalimentari Locali e la Tutela Del Made In Italy**

Tempi: n. 1 ora

Periodo: maggio

**Competenze disciplinari:**

Analizzare con senso critico i fenomeni matematici e l'applicazione della stessa sulla vita di tutti i giorni.

**Competenze chiave europee:**

alfabetica funzionale

personale, sociale e capacità di imparare  digitale

ad imparare

<input checked="" type="checkbox"/> matematica e in scienze, tecnologia e ingegneria <input checked="" type="checkbox"/> multilinguistica	<input checked="" type="checkbox"/> in materia di cittadinanza <input checked="" type="checkbox"/> imprenditoriale	<input checked="" type="checkbox"/> in materia di consapevolezza ed Espressione culturali
<b>Conoscenze/contenuti:</b>  <u><b>Per la prima Uda</b></u> Analisi ed interpretazione di dati con l'ausilio di rappresentazioni grafiche  <u><b>Per la seconda Uda</b></u> Analisi ed interpretazione di dati con l'ausilio di rappresentazioni grafiche		<b>Abilità:</b> Raccogliere dati mediante osservazioni e misurazioni. Rappresentare graficamente informazioni statistiche.  Saper individuare differenti modalità per reperire fonti d'informazione ed essere in grado di accedervi.
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> Interpretare dati e grafici		

Firma degli studenti

Firma del docente



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'Energetonomia e l'Ospitalità Alberghiera  
Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO  
LICEO STATALE "GALILEO GALILEI"  
via Indro Montanelli - Scavillo - Linguetta e Santeramo  
via L. Moro - 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**  
**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**

**CLASSE: V° SEZ. I**

**DOCENTE:**

Firma del docente

**UDA N°1 “SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI”**

Tempi: n. 25 ore

Periodo: Settembre/Ottobre/ Novembre

**COMPETENZA IN USCITA**

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

**COMPETENZE INTERMEDIA LIVELLO QNQ 4**

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

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

**COMPETENZE INTERMEDIA LIVELLO QNQ 4**

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

**COMPETENZE CHIAVE EUROPEE**

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

**CONOSCENZE**

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

**ABILITÀ**

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

**OBIETTIVI MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE E ABILITÀ:**

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

**COMPITO/PRODOTTO**

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

<b>UDA N°2 “NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI”</b>	
<b>Tempi: n. 15 ore</b> <b>Periodo: Novembre / Dicembre</b>	
<b>COMPETENZA IN USCITA</b>	
<b>G 02:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei varicontesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	
<b>COMPETENZE INTERMEDIA LIVELLO QNQ 4</b>	
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 comunicativenei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)	
<b>COMPETENZA IN USCITA IND01:</b>	
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.	
<b>COMPETENZA INTERMEDIA LIVELLO QNQ 4</b>	
IND01 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	
<b>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</b>	
<input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare <input checked="" type="checkbox"/> Digitale	X In materia di cittadinanza Multilinguistica X Imprenditoriale X In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evoluzione dei consumi alimentari</li> <li>• Sicurezza alimentare e filiera produttiva</li> <li>• Filiera corta e sostenibilità</li> <li>• I nuovi prodotti alimentari</li> <li>• La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio</li> <li>• Etichetta alimentare.</li> <li>• Additivi alimentari.</li> <li>• Qualità alimentare e qualità totale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di utilizzare adeguatamente illinguaggio specifico</li> <li>• Interpretare il significato della filiera e le innovazioni ad essa correlate</li> <li>• Distinguere la funzione nutrizionale dei principinutritivi.</li> <li>• Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona</li> <li>• Saper promuovere il "Made in Italy" e le tipicità enogastronomiche del territorio.</li> <li>• Saper leggere un'etichetta di nuovi prodotti alimentari e riconoscere il ruolo degli additivi.</li> <li>• Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare</li> </ul>
<b>OBIETTIVI MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE E ABILITÀ:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conoscere le principali caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari.</li> </ul>	
<b>COMPITO/PRODOTTO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Promozione del Made in Italy attraverso un prodotto identificativo del nostro territorio e un canale a scelta</li> </ul>	

**UDA N° 4 “ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE”****Tempi: n. ore 20****Periodo: Febbraio/Marzo****COMPETENZA IN USCITA****G 02:** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.**COMPETENZE INTERMEDIA LIVELLO QNQ 4****G02** Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.**G02** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)**COMPETENZE IN USCITA****IND 04:** predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrata**COMPETENZE INTERMEDIA LIVELLO QNQ 4****IND 04:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrate**COMPETENZE CHIAVE EUROPEE**

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

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

**CONOSCENZE**

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

**ABILITÀ**

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

**OBIETTIVI MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE E ABILITÀ:**

- Conoscenza delle caratteristiche salienti delle diverse tipologie dietetiche

**COMPITO/PRODOTTO**

- Commenti nutrizionali dei menù tipici del fast-food

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

### COMPETENZA IN USCITA

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

### COMPETENZE INTERMEDIA LIVELLO QNQ 4

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

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

### COMPETENZE IN USCITA

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

### COMPETENZE INTERMEDIA LIVELLO QNQ 4

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

#### COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

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

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

#### Conoscenze

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

#### Abilità:

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

#### OBIETTIVI MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE EABILITÀ:

- Conoscenza delle caratteristiche salienti delle diete per patologia

#### COMPITO/PRODOTTO

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

#### UDA STRATEGICA: “LE PIETRE DI INCIAMPO”

**Tempi:** N° 5 ore

**Periodo:** Ott/Gennaio

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

#### Competenze intermedia livello QNQ 3

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

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	
<input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale	<input type="checkbox"/> In materia di cittadinanza
<input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	<input type="checkbox"/> Multilinguistica
<input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di Imparare ad imparare	<input checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale
<input checked="" type="checkbox"/> Digitale	<input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Caratteristiche organolettiche e nutritive dei vari alimenti scelti per la rappresentazione del momento storico.</li> <li>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</li> </ul>
<b>OBIETTIVI MINIMI IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Valutare l'importanza del cibo nelle diverse religioni.</li> <li>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle varie religioni.</li> </ul>	
<b>COMPITO/PRODOTTO</b> Vedi Programmazione di Classe	

<b>UDA Educazione Civica N. 1: Cittadini d'Italia, Cittadini d'Europa, Cittadini del mondo</b> <b>Tempi: 2 ore</b> <b>Periodo: I Quadrimestre</b>	
<b>Competenze disciplinari:</b> Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. <b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere l'importanza delle autorità che tutelano la salute e l'ambiente.</li> </ul>	
<b>Competenze chiave europee:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di <input checked="" type="checkbox"/> Digitale Imparare ad imparare <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	
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La sicurezza alimentare in Italia e in Europa</li> <li>L'EFSa a tutela della salute e dell'ambiente</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare il ruolo della costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino.</li> <li>Riconoscere l'importanza e il valore dell'Unione Europea.</li> </ul>

<b>UDA Educazione Civica N. 2: Le eccellenze agroalimentari locali e la tutela del Made in Italy</b> <b>Tempi: 2 ore</b> <b>Periodo: II Quadrimestre</b>	
<b>Competenze disciplinari:</b> Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere le eccellenze produttive del territorio e sostenerne la produzione.</li> </ul>	

**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 e espressione culturali

Multilinguistica

Imprenditoriale

**Conoscenze:**

- I prodotti tipici locali per un'offerta enogastronomica di qualità ed ecosostenibile.
- Sistemi di qualità certificata e controllata per tutelare e valorizzare le attività agro-alimentari tradizionali locali".

**Abilità:**

- Saper individuare i prodotti di qualità del territorio e di filiera controllata.
- Sostenere il sistema produttivo e le economie locali e tutelare i consumatori, garantendo una qualità certificata e controllata.

Firma degli studenti

Firma del docente



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore - Paola



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



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



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO  
LICEO STATALE "GALILEO GALILEI"  
via ANTONIO Canale - Scivilla - Linguetta e Fianco Appalato  
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

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

CLASSE V SEZ I

DOCENTE:

Firma del docente

**TITOLO:** UDA 1. Conservazione e igiene degli alimenti

**Tempi: n. ore**

**Periodo:** Settembre/ ottobre

**Competenze dell'asse culturale di riferimento:** G05

La tutela della salute, conservazione degli alimenti, igiene degli alimenti

**Competenza Intermedia Livello QnQ: 3/4**

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, per interagire in semplici conversazioni. Partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.

**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:**

Norme di sicurezza e igiene sanitarie.  
Le norme di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento  
Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti  
Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica  
Fattori di rischio professionale e ambientale

**Abilità:**

Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.  
Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica  
Fattori di rischio professionale e ambientale  
Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati

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

Saper applicare i criteri di selezione di qualità

**Compito/prodotto:**

Verifiche orali e prove pratiche

**TITOLO:** UDA 2. Le principali culture alimentari nel mondo

**Tempi: n. ore**

**Periodo: Ottobre/ novembre**

**Competenze dell'asse culturale di riferimento: G05**

La tutela della salute, conservazione degli alimenti, igiene degli alimenti

**Competenza Intermedia Livello QnQ: 3/4**

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, per interagire in semplici conversazioni.

Partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.

**Competenze chiave europee:**

Alfabetica funzionale

Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

Digitale

Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria

In materia di cittadinanza

In materia di consapevolezza ed espressione culturali

Multilinguistica

Imprenditoriale

**Conoscenze:**

Le caratteristiche principali della cucina Internazionale.

Il cibo come alimento e prodotto culturale. Alimenti e piatti della tradizione internazionale e prodotti innovativi

**Abilità:**

Valorizzare i prodotti gastronomici internazionali tenendo presente gli aspetti culturali.

Individuare i componenti culturali della gastronomia

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

Saper conoscere le principali forme di cultura gastronomica

**Compito/prodotto:**

Verifiche orali e prove pratiche

Giornata dedicata alla pizza

<p><b>TITOLO:</b> UDA 3. Evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina</p> <p><b>Tempi: n. ore</b></p> <p><b>Periodo: Novembre/dicembre</b></p>	
<p><b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> G05 La tutela della salute, conservazione degli alimenti, igiene degli alimenti</p> <p><b>Competenza Intermedia Livello QnQ: 3/4</b> 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, per interagire in semplici conversazioni. Partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p>	
<p><b>Competenze chiave europee:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale                      <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare                      <input type="checkbox"/> Digitale</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><b>Conoscenze:</b> I prodotti tipici e aree di produzione Evoluzione di abitudini e stili alimentari</p>	<p><b>Abilità:</b> Individuare diversi stili e abitudini alimentari</p>
<p><b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> Saper conoscere le principali forme di cultura gastronomica</p>	
<p><b>Compito/prodotto:</b> Verifiche orali e prove pratiche</p>	

<p><b>TITOLO:</b> UDA 4. La rintracciabilità dei prodotti alimentari</p> <p><b>Tempi: n. ore</b></p> <p><b>Periodo: Gennaio/Febraio</b></p>	
<p><b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> G05 La tutela della salute, conservazione degli alimenti, igiene degli alimenti</p> <p><b>Competenza Intermedia Livello QnQ: 3/4</b> 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, per interagire in semplici conversazioni. Partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p>	
<p><b>Competenze chiave europee:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale                      <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare                      <input type="checkbox"/> Digitale</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	
<input type="checkbox"/> Multilinguistica <input type="checkbox"/> Imprenditoriale	
<b>Conoscenze:</b> Riconoscere le caratteristiche fra gli alimenti: OGM, biologici, dietetici Individuare le diverse etichette Riconoscere le diverse tipologie di frodi	<b>Abilità:</b> Ottimizzare i tempi di produzione Abbassare i costi del personale Saper leggere le etichette nel modo giusto
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> Saper identificare le materie prime e i principali elementi di qualità utilizzando i sistemi di tracciabilità e rintracciabilità	
<b>Compito/prodotto:</b> Verifiche orali e prove pratiche	

<b>TITOLO:</b> UDA 5. La ristorazione oggi <b>Tempi: n. ore</b> <b>Periodo:</b> Settembre/Ottobre	
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> G05 La tutela della salute, conservazione degli alimenti, igiene degli alimenti	
<b>Competenza Intermedia Livello QnQ: 3/4</b> 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, per interagire in semplici conversazioni. Partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.	
<b>Competenze chiave europee:</b> <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	
<b>Conoscenze:</b> Riconoscere le varie tipologie di rist. collettive e commerciali Riconoscere la varie esigenze e disponibilità economiche applicate alle diverse tipologie di ristorante	<b>Abilità:</b> Strutturare diversi tipi di menu in base alle tipologie di ristorazione Ottimizzare i tempi di produzione Utilizzare al meglio i prodotti propost
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> Saper progettare menù semplificati nel rispetto delle regole di elaborazione	

**Compito/prodotto:**

Verifiche orali e prove pratiche

**TITOLO:** UDA 6. Il menu**Tempi: n. ore****Periodo:** Marzo/Aprile**Competenze dell'asse culturale di riferimento:** G05

La tutela della salute, conservazione degli alimenti, igiene degli alimenti

**Competenza Intermedia Livello QnQ: 3/4**

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, per interagire in semplici conversazioni.

Partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.

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

La struttura dei menu fissi, alla carta e a scelta

L'ordine di uscita delle portate

Tipologia di buffet

Elaborazione e preparazione di un piatto

**Abilità:**

Progettare un catalogo di menù

Progettare un menù per tipologie di eventi

Elaborare menù e carte in funzione alla tipicità, stagionalità e target

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

Saper progettare menù differenziati nel rispetto delle regole di elaborazione

**Compito/prodotto:**

Verifiche orali e prove pratiche

<b>TITOLO:</b> UDA 7 I costi di produzione <b>Tempi: n. ore</b> <b>Periodo:</b> Aprile/Maggio	
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> G05 La tutela della salute, conservazione degli alimenti, igiene degli alimenti	
<b>Competenza Intermedia Livello QnQ: 3/4</b> 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, per interagire in semplici conversazioni. Partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.	
<b>Competenze chiave europee:</b> <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 checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale	
<b>Conoscenze:</b> La gestione delle merci da parte dell' economato, dall'ordinanza allo scarico I criteri per la definizione del prezzo di vendita Elaborazione e preparazione di un piatto Attuare strategie di pianificazione	<b>Abilità:</b> Utilizzare le tecniche giuste per la compilazione di un ordine Aspetti più importanti per l'approvvigionamento Utilizzare i giusti coefficienti nel calcolo
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> Saper applicare criteri di selezione per la qualità e conservazione	
<b>Compito/prodotto:</b> Verifiche orali e prove pratiche	

<b>UDA STRATEGICA (Interdisciplinare)"INCIAMPI NELLA MEMORIA"</b>	
Tempi n. ore Periodo: tutto l'anno	
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> G05 La tutela della salute, conservazione degli alimenti, igiene degli alimenti	
<b>Competenza Intermedia Livello QnQ: 3/4</b> 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, per interagire in semplici conversazioni. Partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.	
<b>Competenze di cittadinanza:</b>	

<b>Competenze chiave europee:</b>	
<input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale	<input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
<input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	<input checked="" type="checkbox"/> Digitale
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza
	<input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale
<b>Conoscenze:</b> cibo Kosher e regole alimentari dell'ebraismo	<b>Abilità:</b> Saper realizzare un piatto ebraico a base di cedro
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> Saper conoscere diverse forme di cultura gastronomica	
<b>Compito/prodotto:</b> Piatto ebraico "kosher" (23/01/2025) Risotto al cedro, verdure e mollica in memoria della giornata della shoah	

<b>UDA Educazione Civica *: 1</b> Cittadini d'Italia, cittadini d'Europa, cittadini del Mondo	
<b>Tempi: 2h</b>	
<b>Periodo: Primo Quadrimestre</b>	
<b>Competenze disciplinari:</b> Legalità e solidarietà dello sviluppo sostenibile, educazione ambientale e tutela del patrimonio e del territorio	
<b>Competenze chiave europee:</b>	
<input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale	<input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
<input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	<input type="checkbox"/> Digitale
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza
	<input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale
<b>Conoscenze:</b> Legalità e solidarietà dello sviluppo sostenibile, educazione ambientale e tutela del patrimonio e del territorio.	<b>Abilità:</b> Formare cittadini responsabili promuovendo la partecipazione consapevole alla vita civica
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> Saper riconoscere diverse culture alimentari	

<b>UDA Educazione Civica *: 2</b> Eccellenze agroalimentari e tutela del made in Italy
<b>Tempi: 2h</b>
<b>Periodo: Secondo Quadrimestre</b>

**Competenze disciplinari:**

Legalità e solidarietà dello sviluppo sostenibile, educazione ambientale e tutela del patrimonio e del territorio

**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:**

Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare del territorio di appartenenza.

- I prodotti tipici locali per un'offerta enogastronomica di qualità ed ecosostenibile.
- Sistemi di qualità certificata e controllata per tutelare e valorizzare le attività agro-alimentari tradizionali locali".

**Abilità:**

Saper Individuare i prodotti di qualità del territorio e di filiera controllata.  
Distinguere le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di certificazione dei prodotti tipici legati al territorio  
Sostenere il sistema produttivo e economie locali e tutelare i consumatori, garantendo una qualità certificata e controllata.

R

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

Essere in grado di creare un menù mettendo in evidenza le eccellenze Italiane

Firma degli studenti

Firma del docente



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"  
Via Andrea Capella - Sanfilippo - Ippolito e Simone Appoloni  
Via Mancini - 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 Sala e Vendita  
ASSE Scientifico Tecnologico e Professionale

CLASSE 5 SEZ. I cc

DOCENTE:

Firma del docente

**UDA 1 SSI: Vendita/asse: Scientifico Tecnologico e Professionale**

**TITOLO:** Adornare le 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**

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

**UDA 3 Sala e Vendita/asse: Scientifico Tecnologico e Professionale**

Partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.

**TITOLO:** Gli abbinamenti cibo-vino e i menu

**Tempi: n. ore 20**

**Competenze chiave europee:**

**Periodo: Gennaio Febbraio Marzo**

- Alfabetica funzionale  Personale, sociale e capacità di  Digitale

**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

- Matematica  Scienze  In materia di cittadinanza  In materia di consapevolezza ed espressione culturali

**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

**Conoscenze:** Partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.

Conoscere i prodotti legati al mondo degli spiriti calabresi

**Abilità:** parlare in modo corretto degli amari ed altro

Contenuti:

Miscelazione e preparazione dei cocktail.

Cocktail IBA.

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 servizio. Conoscere i cocktail più famosi nel mondo

**Compito/prodotto:**

Preparazione di un power point degli amari Calabresi

**Competenze chiave europee:**

- Alfabetica funzionale       Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare       Digitale

**UDA 4 Sala e Vendita/asse: Scientifico Tecnologico e Professionale**

**TEMPI:**  In materia di cittadinanza       In materia di consapevolezza ed espressione culturali  
 In materia di scienze, tecnologie e ingegneria       In materia di arte e cultura

**Tempi: n. ore 16**

**Periodo:** Aprile Maggio Giugno       Imprenditoriale

**Competenze dell'asse culturale di riferimento:**

<p><b>Conoscenze:</b>          Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti a contesti di studio e di lavoro          le tecniche di abbinamento dei vini, per concordanza, per contrapposizione, per tradizione.  <b>Competenza Intermedia Livello OnQ:</b>          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          Criteri di abbinamento cibo-vino.          Partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.          Tipologia di menù.</p>	<p><b>Abilità:</b>          . Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o di appartenenza per comprendere in modo 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.</p>
--	--

**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

<b>Competenze chiave europee:</b>	
<input type="checkbox"/> Alfabetica funzionale	<input type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
<input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria	<input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale
	<input type="checkbox"/> Digitale
	<input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<b>Conoscenze:</b> 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.	<b>Abilità:</b> essere in grado di organizzare un evento ( banqueting ) attraverso la lettura della ckeck list . Essere in grado di soddisfare tutte le esigenze del committente in modo particolare le allergie e le intolleranze .
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le principali norme igieniche e di sicurezza sul posto di lavoro</li> <li>• Conoscere le differenze tra catering e banqueting</li> <li>• Conoscere la sala ristorante individuando strutture, impianti e dotazioni</li> </ul>	
<b>Compito/prodotto:</b> Progettare menù funzionali all'organizzazione di Banqueting tenendo conto della stagionalità, del territorio e delle eccellenze enogastronomiche locali..	

### UDA Strategica “Pietre d’inciampo”

Tempi n. ore 6

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

<b>Conoscenze:</b> conoscere le regole principali della cucina Kosher conoscere le materie prime che si possono utilizzare	<b>Abilità:</b> preparare piatti Kosher
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> Realizzare un menù a base di cedro compreso di abbinamento con i vini	
<b>Compito/prodotto:</b> presentare un piatto a base di cedro	

<b>UDA di Ed Civica Cittadini d' Italia cittadini d' Europa cittadini del Mondo</b> Tempi n. ore 2 Periodo: 1 quadrimestre
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b> Scientifico Tecnologico e Professionale
<b>Competenza Intermedia Livello QnQ:</b>
<b>Competenze di cittadinanza:</b>
<b>Competenze chiave europee:</b>
<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 ed espressione culturali <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza
<input type="checkbox"/> Multilinguistica <input type="checkbox"/> Imprenditoriale

<b>Conoscenze:</b> conoscere le regole principali della cucina Internazionale conoscere le materie prime che si possono utilizzare	<b>Abilità:</b> preparare piatti in chiave fusion
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> Realizzare un menù fusion compreso di abbinamento con i vini	
<b>Compito/prodotto:</b> presentare un piatto della cucina internazionale	

<b>UDA Educazione Civica *: L'ECCELLENZE AGROALIMENTARI LOCALI E LA TUTELA DEL MADE IN ITALY</b> <b>Tempi: ore 2</b> <b>Periodo: 2 Quadrimestre</b>										
<b>Competenze disciplinari:</b> conoscere i Marchi di qualità conoscere i piatti della cucina tipica italiana conoscere la tecnica di abbinamento cibo vino										
<b>Competenze chiave europee:</b> <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 checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza ed espressione culturali</td> <td><input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza</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 checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza ed espressione culturali	<input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza	<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 checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza ed espressione culturali	<input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza								
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale									
<b>Conoscenze:</b> Conoscere la materie prime Italiane Conoscere i Piatti maggiormente rappresentative della cucina Italiana Conoscere i Marchi di Qualità	<b>Abilità:</b> lavorare correttamente i prodotti tipici Calabresi. Valorizzare le materie prime attraverso la manipolazione degli alimenti									
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> Essere in grado di creare un menù mettendo in evidenza le eccellenze Italiane										

Paola 13-05-2025  
 Firma degli studenti

Firma del docente



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"  
Via Manfredi Castelli - 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/>



**IPSEO "SAN FRANCESCO"**

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



**UDA SVOLTE**

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

a.s. 2024/25

**CASA CIRCONDARIALE**

**DISCIPLINA**

**DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA  
DEI SERVIZI ALBERGHIERI E  
RISTORATIVI**

**ASSE CULTURALE**

**scientifico tecnologico professionale**

**CLASSE V SEZ I**

**DOCENTE:**

**INDIRIZZO : enogastronomia**

Paola, lì 13 Maggio 2025

Firma del docente

## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Asse culturale: SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

### TITOLO UDA 0 “Concetti generali e propedeutici di economia aziendale ”

Periodo: Primo 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 Livello IND 01 – livello QnQ 4

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

#### 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:

Concetti di economia generale: il mercato, la domanda e l'offerta nel mercato turistico.

Nozioni giuridiche: l'azienda, l'impresa e le diverse forme giuridiche delle società. Caratteristiche delle imprese ricettive.

Nozioni di contabilità: Variazioni economiche, finanziarie e patrimoniali. Le registrazioni contabili, il risultato economico, il Bilancio.

**Abilità:** riconoscere le caratteristiche del mercato in generale ed in particolare, quello turistico; saper costituire un'impresa scegliendo tra le diverse forme giuridiche.

#### OBIETTIVI MINIMI

Conoscere le dinamiche del mercato ed in particolare quello turistico, le caratteristiche giuridiche, organizzative ed economiche delle imprese ricettive; elementi di contabilità generale, schemi e voci di bilancio

**COMPITO/PRODOTTO:** esame degli elementi fondamentali di un'impresa ricettiva con un compito di realtà compito di realtà

## TITOLO UDA 1 “Il mercato turistico”

### 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 Livello 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 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 (il materiale ripreso dal web sarà reso disponibile agli allievi).

#### Competenza Intermedia Livello IND 08 – livello QnQ 4

- 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 (il materiale ripreso dal web sarà reso disponibile agli allievi).

#### Competenze in chiave europea:

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturale |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica                                 | <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale                                       |   |

**Conoscenze:** Caratteristiche dinamiche del mercato turistico lo sviluppo turistico ed economico.

. Evoluzione storica del fenomeno turistico: *escursus* storico del turismo dall'antichità alla globalizzazione con particolare attenzione alla trasformazione culturale esociale.

- 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
- Il turismo internazionale Enti ed Organismi
- Internazionali: Differenza tra OMG e ONG. (Contenuti minimali)

**Abilità:** Saper analizzare il mercato turistico ed interpretare le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primarie complementari per una proposta integrata coerente e le esigenze della clientela. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste rilevandone il gradodi soddisfazione

#### OBIETTIVI MINIMI

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale

## TITOLO UDA 2 “IL MARKETING”

### 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 Livello IND 01 – livello QnQ 4

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

#### 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 Livello 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 dietetiche

#### Competenze in chiave europea:

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

#### Conoscenze:

##### Concetto di marketing e di marketing turistico:

- le funzioni del marketing
- Analisi della domanda e la segmentazione di mercato – il target

##### Il marketing operativo (marketing mix):

- Il prodotto (product),
- il prezzo, la distribuzione (place),
- la comunicazione (promotion),
- il personale (people)

##### Il marketing strategico:

- Marketing differenziato
- Marketing indifferenziato
- Marketing concentrato
- Il posizionamento

(Svolti solo per Obiettivi minimi )

**Abilità:** Saper organizzare acquisti e vendite di prodotti/servizi ricettivi individuandone le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato con le abitudini alimentari e con l'economia del territorio.

Saper utilizzare le tecniche di comunicazione con particolare attenzione al web marketing.

Saper individuare le strategie di marketing elaborando un piano di marketing.

#### OBIETTIVI MINIMI

Il marketing, il marketing strategico ed operativo

**COMPITO/PRODOTTO:** disporre un piano di marketing

## TITOLO UDA 4 “NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO ”

**Periodo II quadrimestre a FINE ANNO SCOLASTICO  
(IN FASE DI SVOLGIMENTO)**

### 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 Livello 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 05:** Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

#### **Competenza Intermedia Livello IND 05 – livello QnQ 4**

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

### Competenze in chiave europea:

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressioni culturali |
| <input type="checkbox"/> Multilinguistica                                 | <input checked="" type="checkbox"/> Imprenditoriale                                       |   |

### Conoscenze:

Le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti: La tutela dei consumatori la normativa UE nel settore alimentare. La tracciabilità e la rintracciabilità nella filiera. I prodotti a Km 0. I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari. Normativa alimentare.

Norme volontarie ISO 9000.

Le norme internazionali e comunitarie di settore  
Le fonti normative internazionali. L’Organizzazione mondiale del turismo. Le fonti normative comunitarie.

**Abilità:** Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto e per la tracciabilità dei prodotti.  
Saper individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell’impresa turistica, di sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, della tutela e valorizzazione dell’ambiente  
Risolvere casi e organizzare progetti

### OBIETTIVI MINIMI

le norme sulla sicurezza sui luoghi di lavoro- i contratti delle imprese ristorative

**COMPITO/PRODOTTO:** analisi di un caso aziendale sulle responsabilità di un datore di lavoro

UDA	Periodo	Tempi
<b>UDA EDUCAZIONE CIVICA: Nucleo : COSTITUZIONE</b>	<b>Primo quadrimestre</b>	<b>2 ore</b>
<b>TITOLO: Cittadini d'Italia, Cittadini d'Europa, Cittadini del mondo</b>		
<b>Compito prodotto</b> Vedi Programmazione di Classe		
<p><b>Competenze specifiche:</b> n. 2 Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.</p> <p><b>Obiettivi di Apprendimento:</b> n. 4 Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. Rintracciare le origini e le ragioni storico- politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.</p>		
<b>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</b>		
<p><b>Competenze di cittadinanza:</b></p> <p>x <input type="checkbox"/> Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare      <input type="checkbox"/> Competenza digitale      x <input type="checkbox"/> Competenza in materia di consapevolezza e espressione culturale</p> <p><input type="checkbox"/> Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria      x <input type="checkbox"/> Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>x <input type="checkbox"/> competenza alfabetica funzionale multilinguistica      <input type="checkbox"/> Competenza imprenditoriale</p>		
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contesto storico in cui nasce la Costituzione italiana.</li> <li>• Struttura della Costituzione italiana.</li> <li>• Gli organi dello stato</li> <li>• L'Unione Europea.</li> <li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</li> </ul>	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere il contesto storico che ha portato alla nascita della costituzione.</li> <li>• Individuare il ruolo della costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino.</li> <li>• Riconoscere l'importanza e il valore dell'Unione Europea.</li> </ul>	

UDA	Periodo	Tempi
<p align="center"><b>Uda Educazione Civica:</b>  <b>Nucleo : COSTITUZIONE e SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ</b></p> <p align="center"><b>TITOLO :</b>  <i>Le eccellenze Agroalimentari Locali e la Tutela Del Made In Italy</i></p>	<p align="center"><b>Secondo quadrimestre</b>  <u>(IN FASE DI SVOLGIMENTO)</u></p>	<p align="center"><b>2ore</b></p>
<p><b>Compito prodotto</b> Vedi Programmazione di Classe</p>		
<p><b>Competenze specifiche:</b> <span style="float: right;"><b>n. 2</b></span>  Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.</p> <p align="center"><b>n. 5</b></p> <p>Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente</p> <p><b>Obiettivi di Apprendimento:</b> <span style="float: right;"><b>n. 1</b></span></p> <p>Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...). Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...) e spiegandone il senso. Individuare e commentare nel testo le norme a tutela della libertà di opinione. Analizzare le norme a tutela della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata, anche considerando la nuova normativa della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea che la collega al valore della libertà.</p> <p align="center"><b>n. 2</b></p> <p>Individuare nel testo della Costituzione la regolamentazione dei rapporti tra Stato ed Autonomie regionali e locali, con particolare riguardo ai concetti di autonomia e sussidiarietà. Individuare le forme di partecipazione dei cittadini al funzionamento delle regioni e delle autonomie locali e alla gestione dei servizi</p> <p align="center"><b>n. 4</b></p> <p>Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori</p>		
<p align="center"><b>Obiettivi Generali:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere l'importanza del patrimonio agroalimentare italiano, con particolare attenzione alle eccellenze locali.</li> <li>• Analizzare il concetto di "Made in Italy" e le normative di tutela delle produzioni italiane.</li> <li>• Sensibilizzare sull'importanza della sostenibilità e della qualità nel settore agroalimentare.</li> <li>• Approfondire l'impatto economico, culturale e storico delle eccellenze agroalimentari locali.</li> <li>• Favorire lo sviluppo di competenze nel promuovere e valorizzare il Made in Italy in contesti nazionali e internazionali.</li> </ul>		

**UDA STRATEGICA INTERDISCIPLINARE:**  
**“Le pietre di Inciampo”**  
**Periodo: da novembre a maggio**

**Prodotto**

- Predisposizione di un menu sul tema “Il Cedro di Calabria e le sue tradizioni”
- Glossario tecnico in lingua straniera
- Relazione individuale

**COMPETENZE CHIAVE EUROPEE**

**Conoscenze:**

- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare del territorio di appartenenza.
- I prodotti tipici locali per un’offerta enogastronomica di qualità ed ecosostenibile. Slow food
- Sistemi di qualità certificata e controllata per tutelare e valorizzare le attività agro-alimentari tradizionali locali". (marchi e certificazioni )

**Abilità**

- Saper Individuare i prodotti di qualità del territorio e di filiera controllata.
- Distinguere le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di certificazione dei prodotti tipici legati al territorio
- Sostenere il sistema produttivo e le economie locali e tutelare i consumatori, garantendo una qualità certificata e controllata.
- Realizzare eventi per la tutela e la promozione delle tipicità locali certificate, nei contesti professionali di appartenenza

**Strumenti**

- Documenti bibliografici (testi, riviste, dépliant informativi)
- Internet
- Laboratorio di cucina
- Materiale informativo specifico
- LIM
- Pc
- Dizionario bilingue

Paola, li 13 MAGGIO 2025

Studenti

Docente



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'Energetonomia 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 S. Agata - 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](mailto:CSIS072008@istruzione.it) Pec [CSIS072008@pec.istruzione.it](mailto: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 I

DOCENTE:

Firma del docente

<p><b>UDA 1 Insegnamento: storia</b>  <b>TITOLO: L'EUROPA E IL MONDO TRA IL SECONDO OTTOCENTO E IL PRIMO NOVECENTO</b>  <b>Periodo: Primo Quadrimestre</b></p>	
<p><b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche -negli specifici campi professionali di riferimento.</li> </ul>	
<p><b>Competenze chiave europee:</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale                      <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare                      <input type="checkbox"/> Digitale</p> <p><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</p> <p><input type="checkbox"/> Multilinguistica                      <input type="checkbox"/> Imprenditoriale</p>	
<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Italia post-unitaria: questione meridionale e brigantaggio</li> <li>• Seconda rivoluzione industriale, società di massa e Belle Epoque.</li> <li>• L'imperialismo.</li> <li>• Alimentazione tra fine Ottocento e inizi del Novecento.</li> </ul>	<p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare problematiche significative del periodo considerate</li> <li>• Comprendere i mutamenti sociali ed economici avviati dalla seconda rivoluzione industriale</li> <li>• Comprendere e saper spiegare i seguenti concetti: Società di massa, Imperialismo</li> <li>• Saper mettere le conoscenze dei fatti storici in relazione con le conoscenze dei contesti sociali ed economici entro i quali si svolsero.</li> <li>• Collocare gli eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio temporali di riferimento.</li> </ul>
<p><b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> conoscere gli argomenti trattati, episodi salienti, personaggi, saperli contestualizzare a livello temporale e spaziale</p>	
<p><b>Compito/prodotto:</b> Discussioni e ragionamenti in merito agli argomenti trattati</p>	

<p><b>UDA 2 Insegnamento: storia</b>  <b>TITOLO: L'età Giolittiana</b>  <b>Periodo: Primo Quadrimestre</b></p>
<p><b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche -negli specifici campi professionali di riferimento.</li> </ul>

<b>Competenze chiave europee:</b>	
X 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 <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale
<b>Conoscenze:</b>	<b>Abilità:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la politica giolittiana e le sue conseguenze sul piano economico e sociale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali.</li> <li>• Individuare i caratteri fondamentali della politica giolittiana.</li> <li>• Esporre i contenuti curando la collocazione degli eventi nella dimensione spazio – temporale, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica.</li> </ul>
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> conoscere gli argomenti trattati, episodi salienti, personaggi, saperli contestualizzare a livello temporale e spaziale	
<b>Compito/prodotto:</b> Discussioni e ragionamenti in merito agli argomenti trattati	

<b>UDA 3 Insegnamento: storia</b>	
<b>TITOLO:</b> L'età della Grande Guerra e il primo dopo guerra	
<b>Periodo:</b> Primo Quadrimestre	
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche -negli specifici campi professionali di riferimento.</li> </ul>	
<b>Competenze chiave europee:</b>	
X 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 <input type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale
<b>Conoscenze:</b>	<b>Abilità:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le cause contingenti e strutturali, gli eventi principali, l'esito della prima guerra mondiale.</li> <li>• Alimentazione al fronte e in guerra.</li> <li>• L'Europa dopo la Prima guerra mondiale.</li> <li>• Crisi economica e crisi sociale: il biennio rosso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esporre i contenuti curando la collocazione degli eventi nella dimensione spazio – temporale, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica.</li> <li>• Individuare gli effetti più rilevanti dei trattati sottoscritti nella conferenza per la pace di Versailles.</li> <li>• Individuare connessioni di causa ed effetto tra gli eventi.</li> </ul>

<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> conoscere gli argomenti trattati, episodi salienti, personaggi, saperli contestualizzare a livello temporale e spaziale	
<b>Compito/prodotto:</b> Discussioni e ragionamenti in merito agli argomenti trattati	

<b>UDA 4 Insegnamento: storia</b>	
<b>TITOLO: Regimi totalitari a confronto</b>	
<b>Periodo: Secondo Quadrimestre</b>	
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche -negli specifici campi professionali di riferimento.</li> </ul>	
<b>Competenze chiave europee:</b>	
<input checked="" 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 type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali	
<input type="checkbox"/> Multilinguistica <input type="checkbox"/> Imprenditoriale	
<b>Conoscenze:</b>	<b>Abilità:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le ragioni della nascita del Fascismo, le tappe della costruzione dello stato fascista, le scelte politiche di Mussolini.</li> <li>• Conoscere le ragioni della nascita del partito nazista di Hitler e la sua ideologia autoritaria</li> <li>• La Rivoluzione Russa e la nascita dell'Unione sovietica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi in contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</li> <li>• Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali</li> <li>• Esporre i contenuti curando la collocazione degli eventi nella dimensione spazio – temporale, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica.</li> </ul>
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> conoscere gli argomenti trattati, episodi salienti, personaggi, saperli contestualizzare a livello temporale e spaziale	
<b>Compito/prodotto:</b> Discussioni e ragionamenti in merito agli argomenti trattati	

<b>UDA 5 Insegnamento: storia</b>
-----------------------------------

<b>TITOLO:</b> La seconda guerra mondiale e il secondo dopoguerra	
<b>Periodo:</b> Secondo Quadrimestre	
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche -negli specifici campi professionali di riferimento.</li> </ul>	
<b>Competenze chiave europee:</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di <input type="checkbox"/> Digitale Imparare ad imparare	
<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	
<b>Conoscenze:</b>	<b>Abilità:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le ragioni del riarmo nazista il “nuovo ordine” nazista e la crisi degli equilibri europei</li> <li>• Cause, fasi e conclusione del secondo conflitto mondiale</li> <li>• L'Italia e la “guerra parallela”</li> <li>• Caduta del Fascismo; Repubblica di Salò</li> <li>• La Resistenza</li> <li>• Olocausto e foibe</li> <li>• La nascita della Repubblica Italiana</li> <li>• La guerra Fredda</li> <li>• La decolonizzazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i cambiamenti culturali, e politico-istituzionali nei paesi coinvolti nel conflitto</li> <li>• Esporre i contenuti curando la collocazione degli eventi nella dimensione spazio – temporale, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica</li> <li>• Individuare connessioni di causa ed effetto tra gli eventi.</li> <li>• Riconoscere e comprendere le mutazioni geopolitiche del secondo dopoguerra.</li> <li>• Comprendere i mutamenti politico-istituzionali avvenuti in Italia.</li> </ul>
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> conoscere gli argomenti trattati, episodi salienti, personaggi, saperli contestualizzare a livello temporale e spaziale	
<b>Compito/prodotto:</b> Discussioni e ragionamenti in merito agli argomenti trattati	

<b>UDA STRATEGICA (Interdisciplinare) Le pietre d'inciampo</b>
Periodo: Primo e Secondo quadrimestre
<b>Competenze dell'asse culturale di riferimento:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li> <li>• Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali/alimentari locali, nazionali ed internazionali, e le condizioni</li> <li>• Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> </ul>
<b>Competenze di cittadinanza:</b>
<b>Competenze chiave europee:</b>

<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale	
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cucina e salute nel '900: il Futurismo e le avanguardie artistiche e letterarie</li> <li>• Alimentazione e culto del fisico nel Ventennio</li> <li>• La shoah</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper reperire in rete e selezionare informazioni su artisti e opere d'arte</li> <li>• Saper esporre con linguaggio settoriale e professionale in pubblico</li> <li>• Saper riferire in modo corretto le informazioni apprese</li> <li>• Saper collaborare e partecipare ad un progetto e ad attività di gruppo</li> </ul>	
<b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b> elementi essenziali storici e letterari della Shoah		
<b>Compito/prodotto:</b> Discussione		

<b>UDA 1 Educazione Civica *:</b> Cittadine/i d'Italia, Cittadine/i d'Europa, Cittadine/i del Mondo		
<b>Periodo:</b> Primo quadrimestre		
<b>Competenze disciplinari:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</li> <li>• Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.</li> <li>•</li> </ul>		
<b>Competenze chiave europee:</b>		
<input checked="" 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 type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali
<input type="checkbox"/> Multilinguistica	<input type="checkbox"/> Imprenditoriale	
<b>Conoscenze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contesto storico in cui nasce la Costituzione Italiana</li> <li>• Struttura della Costituzione Italiana</li> <li>• Gli organi dello stato e il diritto di voto</li> <li>• L'unione Europea; nascita ed evoluzione</li> <li>• Il parlamento europeo</li> <li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</li> </ul>	<b>Abilità:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere il contesto storico che ha portato alla nascita della Costituzione</li> <li>• Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino</li> <li>• Riconoscere l'importanza e il valore dell'Unione Europea</li> </ul>	

**Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità:** capacità minima di orientamento rispetto agli argomenti trattati

**UDA 2 Educazione Civica \*:** Costituzione, sviluppo economico e sostenibilità; Le eccellenze Agroalimentari Locali e la Tutela del Made in Italy

**Periodo:** Secondo Quadrimestre

**Competenze disciplinari:**

- Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.
- Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

**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:**

- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare del territorio di appartenenza.
- I prodotti tipici locali per un'offerta enogastronomica di qualità ed ecosostenibile.
- Sistemi di qualità certificata e controllata per tutelare e valorizzare le attività agro-alimentari tradizionali locali".

**Abilità:**

- Saper Individuare i prodotti di qualità del territorio e di filiera controllata.
- Distinguere le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di certificazione dei prodotti tipici legati al territorio
- Sostenere il sistema produttivo e le economie locali e tutelare i consumatori, garantendo una qualità certificata e controllata.
- Realizzare eventi per la tutela e la promozione delle tipicità locali certificate, nei contesti professionali di appartenenza.

**Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità** Conoscenza e descrizione dei prodotto tipici del territorio

Firma degli studenti

Firma del docente



# 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)



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



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO  
LICEO STATALE "GALILEO GALILEI"  
con indirizzi Classico - Scientifico - Linguistico e Scienze Applicate  
e in Architettura - 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/>

### UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE

**- Denominazione**

**PIETRE D'INCIAMPO**

**Compito – prodotto**

- Predisposizione di un menu sul tema “Il Cedro di Calabria e le sue tradizioni”
- Glossario tecnico in lingua straniera
- Relazione individuale scritta o orale

**Competenze**

- **Area comune**
- **Chiave Europee**
- **Professionali**

#### **Competenze comuni**

- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente
- Competenze sociali e civiche
- Comunicazione nella madre lingua
- Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Spirito di iniziativa e intraprendenza
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

#### **Competenze chiave Europee (RACCOMANDAZIONE DEL CONSIGLIO EUROPEO del 22 MAGGIO 2018)**

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

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Competenza in materia di cittadinanza</li> <li>▪ Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> </ul> <p><b>Competenze professionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>▪ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>▪ Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita ed alla promozione della salute</li> <li>▪ Saper divulgare le informazioni legate al settore turistico e ristorativo</li> <li>▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali</li> <li>▪ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> </ul>
-Abilità	- Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio di settore in modo appropriato, anche nelle lingue straniere</li> <li>• Saper individuare la qualità dei prodotti</li> <li>• Saper variare strumenti, metodi di cottura e di conservazione in base all'alimento utilizzato</li> <li>• Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</li> <li>• Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio</li> <li>• Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture</li> <li>• Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</li> <li>• Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</li> <li>• Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza</li> <li>• Collocare nel tempo gli eventi storici considerati</li> <li>• Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale</li> <li>• Leggere, anche in modalità multimediale, le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche, ricavando informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche</li> <li>• Produrre piatti a base di cedro</li> <li>• Descrivere in modo corretto gli ingredienti e le procedure di</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni</li> <li>• Lessico professionale di base in italiano e nelle lingue inglese e francese</li> <li>• Caratteristiche organolettiche e nutritive dei vari alimenti</li> <li>• Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca</li> <li>• Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</li> <li>• Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore</li> <li>• Elementi di enogastronomia regionale e nazionale</li> <li>• Il rapporto tra alimentazione, cultura e società</li> <li>• Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.</li> <li>• Concetto di bene culturale e ambientale.</li> <li>• Tradizioni locali, nazionali ed internazionali</li> <li>• Il cedro nella tradizione ebraica</li> <li>• Principali fenomeni storici e coordinate spazio-temporali che li determinano</li> <li>• Periodizzazioni fondamentali della storia</li> </ul>

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE

base dei prodotti preparati

<i><b>Fase di applicazione</b></i>	Novembre - Marzo
<i><b>Tempi</b></i>	<p><b>T1</b> Presentazione dell'UdA</p> <p><b>T2</b> Documentazione sull'olocausto</p> <p><b>T3</b> Raccolta ed elaborazione dati sul ruolo del cedro nel culto e nella tradizione ebraica</p> <p><b>T4</b> Documentazione sulle Cedriere della Riviera dei Cedri</p> <p><b>T5</b> Produzione di piatti a base di cedro</p> <p><b>T6</b> Preparazione menu sul tema "Il Cedro di Calabria e le sue tradizioni"</p> <p><b>T7</b> Relazione individuale</p>
<i><b>Esperienze attivate</b></i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Discussioni guidate</li> <li>▪ Attività di ricerca: recepire informazioni e organizzarle (ordinarle, confrontarle, collegarle) e argomentare in modo critico le conoscenze acquisite</li> <li>▪ Formazione gruppi di lavoro</li> <li>▪ Schematizzazione delle informazioni in modi diversi (mappe, tabelle, testi espositivi)</li> <li>▪ Utilizzo delle abilità informatiche</li> <li>▪ Utilizzo delle attrezzature di laboratorio</li> </ul>
<i><b>Metodologia</b></i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Brainstorming,</li> <li>▪ Cooperative learning</li> <li>▪ Lezione partecipata e di gruppo</li> <li>▪ Esercitazioni di laboratorio</li> <li>▪ Lezioni tecnico-pratiche</li> <li>▪ Problem solving</li> <li>▪ Lavoro di gruppo</li> </ul>
<i><b>Risorse umane</b></i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>interne</i></li> <li>• <i>esterne</i></li> </ul>	I docenti della classe ed esperti del settore
<i><b>Strumenti</b></i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Documenti bibliografici (testi, riviste, depliant informativi)</li> <li>▪ <b>Non è stato consentito l'utilizzo di Internet</b></li> <li>▪ Laboratorio di cucina</li> <li>▪ Materiale informativo specifico</li> <li>▪ LIM</li> <li>▪ Pc</li> <li>▪ Dizionario bilingue</li> </ul>

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE

### *Valutazione*

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

-

 **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'Energetica e l'Opportunità Abitativa  
Via S. Agata - 87027 PAOLA (CS)

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

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

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

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

Email [CSIS072008@istruzione.it](mailto:CSIS072008@istruzione.it) Pec [CSIS072008@pec.istruzione.it](mailto:CSIS072008@pec.istruzione.it) Sito web <https://www.iispaola.edu.it/>

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

**INSEGNAMENTO:  
EDUCAZIONE CIVICA**

**CLASSE V SEZ. I**

**Firma coordinatore**

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA**

<p><b>UDA Ed. Civica: Nucleo concettuali</b>  <b>TITOLO:</b>  <b>Tempi:</b>  <b>Periodo:</b></p>	<p><b>COSTITUZIONE</b>  <b>CITTADINI D'ITALIA, CITTADINI D'EUROPA,</b>  <b>CITTADINI DEL MONDO</b></p> <p>n. ore 16/33  I quadrimestre</p>
<p><b>Competenze:</b></p>	<p align="center"><b>n. 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>
<p><b>Obiettivi di Apprendimento</b></p>	<p align="center"><b>n. 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. Rintracciare le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.</li> </ul>
<p><b>Insegnamenti coinvolti</b></p>	<p>Italiano, Storia, Inglese, Francese, Cucina, Sala, Scienz. e Cult. Degli Alimenti, Matematica, DTA</p>
<p><b>Competenze chiave europee:</b></p> <p>X Alfabetica funzionale                      X Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare                      <input type="checkbox"/> Digitale</p> <p><input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria                      X In materia di cittadinanza                      X In materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p><input type="checkbox"/> Multilinguistica                      <input type="checkbox"/> Imprenditoriale</p>	
<p align="center"><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contesto storico in cui nasce la Costituzione italiana.</li> <li>- Struttura della Costituzione italiana, anche a confronto con altri Stati Europei.</li> <li>- Gli organi dello stato e il diritto di voto</li> <li>- L'Unione Europea: nascita ed evoluzione</li> <li>- Il parlamento europeo</li> <li>- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti europei, comunitari ed internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali..</li> </ul>	<p align="center"><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere il contesto storico che ha portato alla nascita della costituzione.</li> <li>- Individuare il ruolo della costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino.</li> <li>- Riconoscere l'importanza e il valore dell'Unione Europea.</li> <li>- Stati europei e membri dell'Unione europea.</li> </ul>
<p><b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità:</b>  Norme, regole, Costituzione, la cittadinanza, diversi tipi di cittadinanza: italiana, europea e del mondo</p>	
<p><b>Compito – prodotto</b></p>	<p>Realizzazione di piatti di gastronomia fusion in chiave nazionale, europea ed internazionale.</p>
<p><b>Fase di applicazione (attività)</b></p>	<p>1) Presentazione dell'UDA  2) Laboratorio di lettura e discussione sul contesto storico in cui</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA</b>	
	<p>nacque la Costituzione (storia/diritto)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3) Studio guidato e analisi della struttura della Costituzione e degli organi dello stato italiano (storia/diritto)</li> <li>4) Approfondimento sul diritto di voto nella costituzione e lettura dell'art. 48 (storia/diritto)</li> <li>5) Realizzazione di una scheda di sintesi sulle tappe fondamentali dell'Unione Europea (diritto e tecnica amministrativa/diritto)</li> <li>6) Focus sugli aspetti economici dell'UE (diritto e tecnica amministrativa/diritto)</li> <li>7) Focus sulle funzioni del Parlamento Europeo (lingue straniere/diritto)</li> <li>8) Realizzazione prodotto finale da realizzare in gruppo in modalità asincrona</li> <li>9) Verifica finale con discussione sul prodotto realizzato</li> </ol>
<b>Metodologia</b>	Lezione frontale e partecipata. Lavoro individuale di ricerca in classe. Cooperative learning
<b>Strumenti</b>	Libri di testo – fotocopie – PC- materiale fornito dai docenti.
<b>Valutazione</b>	<p>La valutazione sommativa periodica e finale, la cui rubrica è allegata al PTOF, riguarderà il raggiungimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina secondo quanto indicato nel curriculum di educazione civica;</li> <li>- degli obiettivi meta cognitivi relativi alla maturazione globale della personalità con particolare attenzione al processo e non solo alla prestazione, ai progressi rispetto alla situazione iniziale, alle modalità di partecipazione, all'assunzione di comportamenti rispettosi delle regole, della sostenibilità, della sicurezza propria e altrui.</li> </ul>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<p><b>UDA Ed. Civica: Nucleo concettuali</b></p> <p><b>TITOLO:</b></p> <p><b>Tempi:</b></p> <p><b>Periodo:</b></p>	<p><b>COSTITUZIONE SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ</b></p> <p><b>L'ECCELLENZE AGROALIMENTARI LOCALI E LA TUTELA DEL MADE IN ITALY</b></p> <p>n. ore 17/33</p> <p>II quadrimestre</p>

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA

<b>Competenze:</b>	<p style="text-align: center;"><b>n. 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>n. 5</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente</li> </ul>									
<b>Obiettivi di Apprendimento</b>	<p style="text-align: center;"><b>n. 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...). Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...) e spiegandone il senso. Individuare e commentare nel testo le norme a tutela della libertà di opinione. Analizzare le norme a tutela della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata, anche considerando la nuova normativa della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea che la collega al valore della libertà.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>n. 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare nel testo della Costituzione la regolamentazione dei rapporti tra Stato ed Autonomie regionali e locali, con particolare riguardo ai concetti di autonomia e sussidiarietà. Individuare le forme di partecipazione dei cittadini al funzionamento delle regioni e delle autonomie locali e alla gestione dei servizi</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>n. 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.</li> </ul>									
<b>Insegnamenti coinvolti</b>	Italiano, Storia, Inglese, Francese, Cucina, Sala, Scienz. e Cult. Degli Alimenti, Matematica, DTA									
<b>Competenze chiave europee:</b>										
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> <input checked="" type="checkbox"/> Alfabetica funzionale         </td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> <input checked="" type="checkbox"/> Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare         </td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Digitale         </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria         </td> <td style="vertical-align: top;"> <input checked="" type="checkbox"/> In materia di cittadinanza         </td> <td style="vertical-align: top;"> <input checked="" type="checkbox"/> In materia di consapevolezza ed espressione culturali         </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Multilinguistica         </td> <td style="vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Imprenditoriale         </td> <td></td> </tr> </table>		<input checked="" 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	
<input checked="" 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									

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA

<i><b>Conoscenze</b></i>	<i><b>Abilità</b></i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contesto storico in cui nasce la tutela agroalimentare nella Costituzione.</li> <li>- Prodotti locali e made in Italy</li> <li>- Le lingue straniere mezzo di comunicazione.</li> <li>- Tutela dell'ambiente e dei suoi prodotti</li> <li>- Ricchezza economica e non</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere il contesto storico che ha portato alla nascita della costituzione.</li> <li>- Ripresa economica ed imprenditoriale</li> <li>- Diritti e doveri del lavoratore</li> <li>- Tutela e sicurezza nell'ambiente di lavoro</li> <li>- Uso delle lingue straniere per costruire ponti di nuovi servizi e imprese.</li> </ul>
<p><b>Obiettivi minimi in termini di conoscenze e abilità</b>            Costituzione, piatti agroalimentare , tutela dei prodotti e del made in Italy</p>	
<i><b>Compito – prodotto</b></i>	Realizzazione di piatti con valorizzazione prodotti agroalimentari locali / made in Italy
<i><b>Fase di applicazione (attività)</b></i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Presentazione dell'UDA</li> <li>2) Laboratorio di lettura, discussione e confronto su promozione e salvaguardia delle realtà locali , tutela dell'ambiente e della biodiversità nella Costituzione</li> <li>3) Laboratorio di lettura, discussione e confronto su sviluppo sostenibile, educazione ambientale , conoscenza e tutela del territorio e del patrimonio con particolare attenzione a quello enogastronomico</li> <li>4) Ricerca ed elaborazione dati relativamente alla produzione e al consumo di prodotti enogastronomici locali</li> <li>5) Focus sulla sicurezza sui luoghi di lavoro (con particolare riguardo agli ambienti di sala/cucina)</li> <li>6) Focus sull'evoluzione del mercato e tipologie contrattuali</li> <li>7) Realizzazione prodotto finale</li> <li>8) Verifica finale con discussione sul prodotto realizzato</li> </ol>
<i><b>Metodologia</b></i>	Lezione frontale e partecipata. Lavoro individuale di ricerca in classe. Cooperative learning
<i><b>Strumenti</b></i>	Libri di testo – fotocopie – PC- materiale fornito dai docenti.
<i><b>Valutazione</b></i>	La valutazione sommativa periodica e finale, la cui rubrica è allegata al PTOF, riguarderà il raggiungimento: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Degli obiettivi generali, riguardanti conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina secondo quanto indicato nel curriculum di educazione civica</li> <li>- degli obiettivi meta cognitivi relativi alla maturazione globale della personalità con particolare attenzione al processo e non solo alla prestazione, ai progressi rispetto alla situazione iniziale, alle modalità di partecipazione, all'assunzione di comportamenti rispettosi delle regole, della sostenibilità, della sicurezza propria e altrui</li> </ul>

Firma degli studenti

Firma del docente

La storia della cucina francese inizia nel Medioevo, un'epoca in cui la dieta era fortemente influenzata dalla religione e dalla disponibilità stagionale degli ingredienti. All'epoca, la cucina era semplice e basata su ingredienti locali: cereali, verdure, carni conservate e legumi. Tuttavia, con il passare del tempo, la cucina francese iniziò a evolversi, soprattutto con l'influenza delle cucine dei monasteri, dove i monaci preparavano pasti per i pellegrini e svilupparono ricette che avrebbero posto le basi per la gastronomia futura.

#### La ratatouille francese

È divenuta famosa grazie al successo della Pixar del 2007 ma la ricetta provenzale a base di verdure ha origini ben più antiche. Ecco come nasce la celebre ratatouille.



Inghilterra, Scozia e Galles, per la loro storia, ricchi di stili e tradizioni culinarie diverse frutto di contaminazioni, sia da parte degli invasori – vichinghi, romani, normanni – sia da parte di quei popoli con cui sono entrati in contatto attraverso i commerci nel corso dei secoli, basti pensare alla vastità dell'Impero Britannico. La povertà di alimenti ha caratterizzato i periodi delle due guerre mondiali: queste hanno privato l'isola di molte risorse, favorendo l'immaginario comune di cucina "triste", rispetto a una definizione più gentile di cucina tradizionale semplice, sostanziosa, senza troppi orpelli.

#### Cornish Pasty



Popolare tra i minatori nel XVIII secolo perché facile da mangiare, è una torta salata, **una mezzaluna ripiena di carne, cipolla, patate e cavolo**. Oggi è popolare fra tutti.

#### PRODOTTO FINALE II UDA

##### Cholent: stufato ebraico

“Cholent” tradotto dal francese antico significa caldo e lento. Lo stufato, infatti, era cucinato a lungo, generalmente per una giornata intera. Secondo la tradizione era preparato nella giornata del venerdì per essere consumato durante lo Shabbat, cioè il sabato, giorno dedicato al riposo e durante il quale non si cucina”.



Risotto al cedro, verdure e mollica in memoria della giornata della shoah.

Firma degli studenti

Firma del docente





Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore - Paola



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
**PIZZINI-PISANI**  
Via G. Galilei, 11191 PAOLA (CS)



IPSEO "SAN FRANCESCO"  
Istituto Professionale Statale per l'Ingegneria e l'Archi-tettura  
Via S. Agata, 87027 PAOLA (CS)



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO  
**LICEO STATALE "GALILEO GALILEI"**  
Via G. Galilei, 11191 PAOLA (CS)

Indirizzo VIALE DELLA LIBERTA' 87027 PAOLA (CS)  
Telefono 0982582613 Fax 0982582991

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

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

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

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

## ALLEGATO 2-

# SIMULAZIONE DELLA PRIMA E SECONDA PROVA

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**  
**PROPOSTA C2**

**Gabriella Turnaturi**, *Tradimenti. L'imprevedibilità nelle relazioni umane*, Feltrinelli, Milano 2014, pp. 81-83.

«Condividere un segreto è uno dei modi per rafforzare e creare intimità. Tutti coloro che condividono un segreto si sentono protagonisti di un rapporto privilegiato e speciale che esclude quanti non ne siano a conoscenza. Includere e al tempo stesso escludere contrassegna di ambivalenza il segreto e lo trasforma spesso in uno strumento di potere. Intorno al segreto, proprio grazie a questa duplice natura, è sempre in agguato il tradimento: chi conosce l'esistenza di un segreto e sa di esserne escluso sarà tentato di venirne a parte, inducendo al tradimento. Chi invece custodisce il segreto può tradirlo usandolo come strumento di potere per escludere o includere altri.

Il segreto crea intimità e condivisione, e insieme la possibilità del tradimento: confidare un segreto è una scelta che contempla il rischio di essere traditi. Il piacere di condividere un segreto può spingere a superare incautamente il rischio contenuto nella condivisione. E il piacere, legato al potere, di rivelare, allargare la cerchia di condivisione può far superare ogni remora nei confronti del tradimento. È per questo che svelare un segreto è, forse, una delle forme più diffuse di tradimento. [...]

Svelando un segreto lo si disconosce come tale, lo si svaluta declassandolo da qualcosa di sacro a qualcosa di ordinario che può essere reso pubblico. [...] Già la differenza di percezione e valutazione dell'importanza di mantenere un segreto da parte di chi tradisce e da parte di chi è tradito, infligge una ferita alla relazione. [...]

Il tradimento del segreto, quindi, implica anche la distanza percettiva e valutativa fra chi tradisce e chi ha confidato. Insieme alla segretezza, si spezza l'andamento armonico della relazione e il rivelare irrompe come una dissonanza.»

La sociologa Gabriella Turnaturi in questo libro si occupa del tradimento. Centrale nella storia e nella letteratura di tutti i tempi, il tradimento di un segreto, spesso vincolato da patti impliciti, è anche un evento comune, che non di rado causa svolte radicali nel nostro rapporto con gli altri, spezzando legami che si credevano profondi con familiari, amici, innamorati o soci.

Esponi il tuo punto di vista sulla questione, arricchendo il tuo elaborato con riferimenti tratti dai tuoi studi, dalle tue letture personali, dalle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche.

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

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

### PROPOSTA C2

#### **Tra sport e storia.**

“Sono proprio orgoglioso: un mio caro amico, mio e di tutti quelli che seguono il ciclismo, ha vinto la corsa della vita, anche se è morto da un po’.

Il suo nome non sta più scritto soltanto negli albi d’oro del Giro d’Italia e del Tour de France, ma viene inciso direttamente nella pietra viva della storia, la storia più alta e più nobile degli uomini giusti. A Gerusalemme sono pronti a preparargli il posto con tutti i più sacri onori: la sua memoria brillerà come esempio, con il titolo di «Giusto tra le nazioni», nella lista santa dello Yad Vashem, il «mausoleo» della Shoah. Se ne parlava da anni, sembrava quasi che fosse finito tutto nella polverosa soffitta del tempo, ma finalmente il riconoscimento arriva, guarda caso proprio nelle giornate dei campionati mondiali lungo le strade della sua Firenze.

Questo mio amico, amico molto più e molto prima di tanta gente che ne ha amato il talento sportivo e la stoffa umana, è Gino Bartali. Per noi del Giro, Gino d’Italia. Come già tutti hanno letto nei libri e visto nelle fiction, il campione brontolone aveva un cuore grande e una fede profonda.

Nell’autunno del 1943, non esitò un attimo a raccogliere l’invito del vescovo fiorentino Elia Della Costa. Il cardinale gli proponeva corse in bicicletta molto particolari e molto rischiose: doveva infilare nel telaio documenti falsi e consegnarli agli ebrei braccati dai fascisti, salvandoli dalla deportazione. Per più di un anno, Gino pedalò a grande ritmo tra Firenze e Assisi, abbinando ai suoi allenamenti la missione suprema. Gli ebrei dell’epoca ne hanno sempre parlato come di un angelo salvatore, pronto a dare senza chiedere niente. Tra una spola e l’altra, Bartali nascose pure nelle sue cantine una famiglia intera, padre, madre e due figli. Proprio uno di questi ragazzi d’allora, Giorgio Goldenberg, non ha mai smesso di raccontare negli anni, assieme ad altri ebrei salvati, il ruolo e la generosità di Gino. E nessuno dimentica che ad un certo punto, nel luglio del ‘44, sugli strani allenamenti puntò gli occhi il famigerato Mario Carità, fondatore del reparto speciale nella repubblica di Salò, anche se grazie al cielo l’aguzzino non ebbe poi tempo per approfondire le indagini.

Gino uscì dalla guerra sano e salvo, avviandosi a rianimare con Coppi i depressi umori degli italiani. I nostri padri e i nostri nonni amano raccontare che Gino salvò persino l’Italia dalla rivoluzione bolscevica<sup>1</sup>, vincendo un memorabile Tour, ma questo forse è attribuirgli un merito vagamente leggendario, benché i suoi trionfi fossero realmente serviti a seminare un poco di serenità e di spirito patriottico nell’esasperato clima di allora.

Non sono ingigantite, non sono romanzate, sono tutte perfettamente vere le pedate contro i razzisti, da grande gregario degli ebrei. Lui che parlava molto e di tutto, della questione parlava sempre a fatica. Ricorda il figlio Andrea, il vero curatore amorevole della grande memoria: «Io ho sempre saputo, papà però si raccomandava di non dire niente a nessuno, perché ripeteva sempre che il bene si fa ma non si dice, e sfruttare le disgrazie degli altri per farsi belli è da vigliacchi...».

[...] C’è chi dice che ne salvò cinquecento, chi seicento, chi mille. Sinceramente, il numero conta poco. Ne avesse salvato uno solo, non cambierebbe nulla: a meritare il grato riconoscimento è la sensibilità che portò un campione così famoso a rischiare la vita per gli ultimi della terra.”

da un articolo di **Cristiano Gatti**, pubblicato da “Il Giornale” (24/09/2013)

<sup>1</sup> La vittoria di Bartali al Tour de France nel 1948 avvenne in un momento di forti tensioni seguite all’attentato a Togliatti, segretario del PCI (Partito Comunista Italiano).

 <b>Ministero dell'Istruzione e del Merito</b>		
<b>Istituto d'Istruzione Superiore - Paola</b>		
 <b>ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PIZZINI-PISANI</b> <small>PAOLA (CS)</small>	 <b>IPSEOA "SAN FRANCESCO"</b> <small>Istituto Professionale Statale per l'Ingegneria e l'Archi­tettura Via Agnelli - 87027 PAOLA (CS)</small>	 <b>MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO LICEO STATALE "GALILEO GALILEI"</b> <small>VIA G. MANCINI SNC - 87027 PAOLA (CS)</small>
<small>Indirizzo VIALE DELLA LIBERTÀ, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982582613 Fax 0982582991</small>	<small>Indirizzo VIA SANT'AGATA, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982610327 Fax 0982621852</small>	<small>Indirizzo VIA G. MANCINI SNC, 87027 PAOLA (CS) Telefono 0982613505 Fax 0982582355</small>
<small>Email CSIS072008@istruzione.it Pec CSIS072008@pec.istruzione.it Sito web <a href="https://www.iispaola.edu.it/">https://www.iispaola.edu.it/</a></small>		

Il giornalista Cristiano Gatti racconta di Gino Bartali, grande campione di ciclismo, la cui storia personale e sportiva si è incrociata, almeno due volte, con eventi storici importanti e drammatici. Il campione ha ottenuto il titolo di “Giusto tra le Nazioni”, grazie al suo coraggio che consentì, nel 1943, di salvare moltissimi ebrei, con la collaborazione del cardinale di Firenze.

Inoltre, una sua “mitica” vittoria al Tour de France del 1948 fu considerata da molti come uno dei fattori che contribuì a “calmare gli animi” dopo l’attentato a Togliatti. Quest’ultima affermazione è probabilmente non del tutto fondata, ma testimonia come lo sport abbia coinvolto in modo forte e profondo il popolo italiano, così come tutti i popoli del mondo. A conferma di ciò, molti regimi autoritari hanno spesso cercato di strumentalizzare le epiche imprese dei campioni per stimolare non solo il senso della patria, ma anche i nazionalismi.

A partire dal contenuto dell’articolo di Gatti e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti sul rapporto tra sport, storia e società. Puoi arricchire la tua riflessione con riferimenti a episodi significativi e personaggi di oggi e/o del passato.

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/](http://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...?](http://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.



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"  
Via Marco Caputo - Tommaso - 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/>

**ALLEGATO 3-**  
**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E DELLA PROVA ORALE**  
**COLLOQUIO**

**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
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	<b>10 - 9</b>	<b>8 - 7</b>	<b>6</b>	<b>5 - 2</b>	
	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	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<b>10 - 9</b>	<b>8 - 7</b>	<b>6</b>	<b>5 - 2</b>	
	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	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<b>10 - 9</b>	<b>8 - 7</b>	<b>6</b>	<b>5 - 2</b>	
	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	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	<b>10 - 9</b>	<b>8 - 7</b>	<b>6</b>	<b>5 - 2</b>	
	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	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>10 - 9</b>	<b>8 - 7</b>	<b>6</b>	<b>5 - 2</b>	
	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	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	<b>10 - 9</b>	<b>8 - 7</b>	<b>6</b>	<b>5 - 2</b>	
	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	
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE:</b>					<b>/60</b>
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 Punti)	DESCRITTORI				Punteggio assegnato per ogni indicatore



**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
	10 - 9	8 - 7	6	5 - 2	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione efficace	Il testo è ben ideato, l'esposizione pianificata e ben organizzata	Testo è ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficientemente adeguata	Il testo presenta una pianificazione carente e non giunge a una conclusione	
Coesione e coerenza testuale	Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi	Il testo è coerente e coeso, con i necessari connettivi	Il testo è nel complesso coerente, anche se i connettivi non sono ben curati	In più punti il testo manca di coerenza e coesione	
Ricchezza e padronanza lessicale	Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	Dimostra proprietà di linguaggio e un uso adeguato del lessico	Incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato	Incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Il testo è pienamente corretto la punteggiatura è varia e appropriata	Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata	Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura	Il testo è scorretto, con alcuni gravi errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra ampiezza e precisione di conoscenze e di riferimenti culturali	Dimostra buone conoscenze e sa operare riferimenti culturali	Dimostra conoscenze soddisfacenti anche se i riferimenti culturali sono sommari	Le conoscenze sono lacunose; i riferimenti culturali sono approssimativi e confusi o assenti	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	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	
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE:</b>					<b>/60</b>



**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
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	<b>10 -9</b>	<b>8 -7</b>	<b>6</b>	<b>5 – 2</b>	
	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	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	<b>10 -9</b>	<b>8 -7</b>	<b>6</b>	<b>5– 2</b>	
	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	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<b>10 -9</b>	<b>8 -7</b>	<b>6</b>	<b>5 – 2</b>	
	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	
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	<b>10 -9</b>	<b>8 -7</b>	<b>6</b>	<b>5 – 2</b>	
	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	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>10 -9</b>	<b>8 -7</b>	<b>6</b>	<b>5 – 2</b>	
	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	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	<b>10 -9</b>	<b>8 -7</b>	<b>6</b>	<b>5 – 2</b>	
	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	
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE:</b>					<b>/60</b>
<b>INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 Punti)</b>	<b>DESCRITTORI</b>				Punteggio assegnato per ogni indicatore



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA a.s. 2024/25

INDICATORI	PUNTI	LIVELLI	DESCRITTORI
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	1	INSUFFICIENTE	Comprende il testo e lo consegna in modo parziale
	2	SUFFICIENTE/DISCRETO	Comprende il testo e lo consegna in modo essenzialmente corretto
	3	BUONO OTTIMO	Comprende il testo e lo consegna in modo corretto
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina	1	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Dimostra di non conoscere i nuclei fondanti o le tecniche operative della disciplina
	2	INSUFFICIENTE	Dimostra di conoscere i nuclei fondanti o le tecniche operative della disciplina in modo approssimativo o superficiale
	3	SUFFICIENTE	Dimostra di conoscere i nuclei fondanti o le tecniche operative della disciplina in modo essenziale o quasi sempre corretto
	4	DISCRETO	Dimostra di conoscere i nuclei fondanti o le tecniche operative della disciplina in modo sicuro e chiaro
	5	BUONO	
6	OTTIMO	Dimostra di conoscere i nuclei fondanti o le tecniche operative della disciplina in modo ampio e approfondito	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	1	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Non riesce ad elaborare o elabora in modo scorretto
	2		
	3	INSUFFICIENTE	Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo impreciso o parziale
	4		
	5	SUFFICIENTE	Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo basilare
6	DISCRETO	Rileva le problematiche ed elabora le soluzioni in modo efficace	
7	BUONO		



## 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 curricolo, 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

