



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "IPSIA-ITI"

Via S. Scervini n.115 - 87041 ACRI (CS) Tel.: 0984/1861921 - Fax: 0984/953143 e-mail:
csiso6100t@istruzione.it - csiso6100t@pec.istruzione.it www.iisacri.edu.it

C.F.: 98088760784 - C.M.: CSIS06100T - Codice Univoco Ufficio UFQTXQ



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

5[^] sez. AEN

***Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Attività dei Servizi di Ristorazione (CODICE ATECO I56)
Anno scolastico 2022/2023***



“La cucina è di per sé scienza. Sta al cuoco farla divenire arte”.
(Gualtiero Marchesi)

Il coordinatore

Prof.ssa Maria-Rita Iaconetti

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Franca Tortorella

INDICE

<i>Descrizione del contesto generale</i>	
<i>L'Istituto e il territorio</i>	1
<i>Informazione sul curriculum</i>	1
<i>Profilo Professionale, Culturale E Educativo "Servizi Per L'enogastronomia E L'ospitalità Alberghiera"</i>	2
<i>Descrizione situazione della classe</i>	3
<i>Composizione del consiglio di classe</i>	3
<i>Composizione della classe</i>	4
<i>Presentazione della classe</i>	4
<i>Storia del triennio della classe</i>	5
<i>Credito scolastico</i>	6
<i>Programmazione del consiglio di classe</i>	7
<i>Competenze per aree del percorso formativo</i>	7
<i>Strategie e metodi per l'inclusione</i>	8
<i>Indicazioni attività didattiche</i>	8
<i>Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento</i>	8
<i>UDA Triennio</i>	16
<i>Consuntivi attività disciplinari</i>	
<i>Religione</i>	76
<i>Italiano</i>	81
<i>Storia</i>	86
<i>Inglese</i>	89
<i>Tedesco</i>	93
<i>Matematica</i>	99
<i>Scienza degli alimenti</i>	103
<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>	106
<i>Lab. Di cucina</i>	109
<i>Lab. Sala e vendita</i>	113
<i>Scienze motorie</i>	119
<i>Valutazione degli apprendimenti:</i>	
<i>Griglia di valutazione delle prove scritte/pratiche</i>	122
<i>Griglia di valutazione delle prove orali</i>	125
<i>Griglia valutazione colloquio esame di stato</i>	
<i>Prima prova</i>	127
<i>Seconda prova</i>	142
<i>Colloquio</i>	145

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

L'ISTITUTO E IL TERRITORIO

L'Istituto è ubicato in un contesto socio – economico svantaggiato, infatti, il territorio di Acri è caratterizzato da attività produttive nel settore primario e terziario, mentre più contenuto è l'incidenza economica del settore secondario, nel quale prevalgono piccole imprese e aziende artigianali, alcune delle quali a conduzione familiare. La negativa congiuntura economica degli ultimi anni ha acuito maggiormente la precaria situazione economica, incidendo sulla produttività aziendale e sugli indotti che offrivano opportunità occupazionali alle famiglie acresi. È necessario precisare, tuttavia, che, sebbene l'economia del territorio sia poco reattiva, dal punto di vista culturale, Acri, negli ultimi anni, ha avuto una crescita significativa, testimoniata dalla presenza di associazioni culturali e di volontariato che permettono agli studenti di fare esperienze formative importanti. Nell'ambito degli obiettivi formativi ritenuti imprescindibili dall'istituzione scolastica e nelle attività progettuali, l'IIS "IPSIA – ITI" di Acri si pone come comunità attiva e aperta al territorio, in grado di aumentare l'interazione con le famiglie e la comunità locale (art. 1 comma 7m legge 107/2015). Proprio per questo, la scuola è una risorsa della collettività e interagisce con un eterogeneo insieme di soggetti pubblici e privati, che hanno competenze, compiti e aspettative differenziate tra loro. La scuola, però, oltre ai tradizionali soggetti di collegamento, promuove e presta attenzione anche alle associazioni culturali e di volontariato, a cui riconosce un'azione collettiva e un ruolo di rappresentanza culturale, producendo azioni che la colleghino più fortemente con la realtà locale. La scuola ha avviato un percorso di incontri con il territorio con lo scopo di:

- riflettere sistematicamente su se stessa, sui propri valori, obiettivi, missione;
 - sentirsi stimolata a promuovere innovazione e miglioramento delle proprie prestazioni;
 - identificare i propri stakeholder e attivare con essi momenti di dialogo, confronto, partecipazione, collaborazione.
- L'Istituto, pertanto, condivide con gli studenti, le loro famiglie e il territorio un progetto volto, non solo a raggiungere elevati livelli di conoscenze, competenze e abilità nei vari settori rappresentati dalle discipline, ma anche e soprattutto, a possedere gli strumenti culturali, professionali e personali, con cui affrontare gli inevitabili cambiamenti in atto nel mondo produttivo e nella società.

L'Istituto, grazie alle dotazioni strutturali, strumentali e professionali che lo contraddistinguono nell'hinterland cittadino, propone un'offerta formativa di alto profilo, variegata e rispondente alle richieste del territorio, affidandosi ad uno staff che, nell'ambito dei diversi ruoli e delle specifiche professionalità, opera per la realizzazione degli obiettivi didattici, educativi e culturali finalizzati a rendere gli alunni attori protagonisti e consapevoli del loro futuro, non spettatori passivi.

INFORMAZIONE SUL CURRICOLO

L'identità dell'Istituto d'Istruzione Superiore di Acri è connotata dall'integrazione tra una solida base d'istruzione generale e una sostenuta cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie sia per il proseguimento degli studi e sia ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, in linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo d'istruzione. L'Istituto prevede due percorsi scolastici:

• **Istruzione Professionale** L'istruzione professionale è caratterizzata da una struttura quinquennale dei percorsi e sono articolati in un biennio e in un successivo triennio. Un primo biennio comune in *Manutenzione e assistenza tecnica* e un triennio in *Apparati, Impianti e Servizi Tecnici, Industriali e Civili* e in *Manutenzione dei Mezzi di Trasporto*; ad essi si aggiunge un nuovo indirizzo dall'anno scolastico 2016/2017, con un biennio comune di *Enogastronomia e ospitalità alberghiera* e un triennio in *Enogastronomia e Servizi di Sala e di Vendita*.

• **Istituto Tecnico Industriale** Un primo biennio comune in *Chimica, Materiali e Biotecnologie* e secondo biennio e classe quinta nelle articolazioni: "*Chimica e materiali*", "*Biotecnologie ambientali*" e "*Biotecnologie sanitarie*". L'area d'istruzione generale ha l'obiettivo di fornire la preparazione di base, attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione (asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale). Le aree d'indirizzo, presenti già dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

PROFILO PROFESSIONALE, CULTURALE E EDUCATIVO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

Il diplomato nell'indirizzo dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera al termine del percorso scolastico dovrà acquisire specifiche competenze, con riferimento alle linee guida interministeriali del 24 maggio 2018 n°92 (Regolamento ai sensi dell'Art. 3, comma 3, D.L. 13 aprile 2017 n°61, Allegati A, B, C, (Indirizzo G, con riferimento al QNQ e la nuova introduzione dei CODICI ATECO, riferiti alle Attività Economiche per gli indirizzi, ed i Codici NUP, Nomenclatura delle Unità Professionali)). Esplicitate di seguito.

Risultati di apprendimento in termini di Competenze:

Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

Competenza n. 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO

Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza in uscita n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

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

Competenza in uscita n° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Competenza in uscita n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza in uscita n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza in uscita n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza in uscita n° 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality

Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza in uscita n° 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza in uscita n° 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - CODICE ATECO I56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE -CLASSIFICAZIONE NUP 5.2.2.2

Quadro orario triennio

Disciplina	III	IV	V
Scienza e cultura dell'alimentazione	4(1)	3(1)	4(1)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Lab. dei serv.enog.-settore cucina	7	6	5
Scienze motorie	2	2	2
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Lab.dei serv.enog.-settore sala e vendita	/	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Religione	1	1	1
Tedesco	3	3	3
Totale ore	32	32	32
Tra parentesi sono indicate le ore relative alla compresenza			

DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

Composizione consiglio di classe

Cognome e nome	Materia	Continuità nel triennio
Sammarra Giuseppe	Scienza e cultura dell'alimentazione	No
Mustica Cosmo	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Si
Gianfranco Pirillo	Lab. dei serv.enog.-settore cucina	No
Deborah Capalbo	Scienze motorie	No
Maria-Rita Iaconetti	Italiano	Si
Maria-Rita Iaconetti	Storia	Si
Giovanni Consoli	Lab.dei serv.enog.-settore sala e vendita	No
Capalbo Anna	Inglese	Si
Iaconianni Silvano	Matematica	Si
Scaglione Rita	Religione	No
Agosto Maria Carmela	Tedesco	No
Maria Francesca Spezzano	Sostegno	No

Composizione della classe

Elenco alunni

Cognome e nome	Provenienza		
	III	IV	Altro indirizzo
		/	
	/		
		/	
		/	

Presentazione della classe

La classe V A ENO, è composta da 20 allievi, provenienti da Acri e dalle zone limitrofe, appartenenti a contesti socio-culturali eterogenei. Riguardo la storia didattica, questa si presenta multiforme, poiché durante gli anni ci sono stati cambiamenti nell'assetto della classe, assetto stabilizzato a partire dal terzo anno (anche se è necessario ricordare che in terzo si è trasferita una alunna dalla sezione chimico-biologica e nel quarto tre alunne dalla sezione enogastronomia, curvatura sala e vendita), ma nonostante tutto la classe risulta coesa, e affiatata. Non tutti i docenti del C. d. C. hanno conservato la continuità didattica nel triennio, da ciò è conseguito che il percorso di apprendimento degli allievi è stato frammentario e disomogeneo, in alcune discipline, e questo ha sicuramente sfavorito i discenti un po' più fragili e meno partecipi al dialogo didattico-educativo.

I rapporti con le famiglie sono stati costanti e continui durante il periodo della pandemia e non.

ANDAMENTO DIDATTICO - DISCIPLINARE

L'andamento disciplinare e comportamentale degli allievi è sempre stato caratterizzato dalla correttezza, dal rispetto nei confronti dei loro docenti e dalla consapevolezza dei propri limiti e delle proprie carenze, soprattutto in alcune delle discipline professionalizzanti. Gli alunni, nel corso del quinquennio si sono dimostrati partecipi al dialogo educativo, propositivi, rispettosi delle regole e hanno frequentato le lezioni assiduamente (ad eccezione di alcuni alunni discontinui nella frequenza a causa di problemi di salute). Pertanto tra i due interlocutori didattici, si è instaurato, nel corso degli anni, un rapporto di stima e di fiducia, che ha sempre consentito il corretto svolgimento del programma, anche nel periodo dell'emergenza sanitaria (COVID-19) e dell'attivazione della didattica digitale integrata. In particolare, nell'anno scolastico 2020/21, svoltosi quasi tutto a distanza, i docenti hanno dovuto creare un nuovo ambiente di apprendimento, basato sull'uso di strumenti tecnologici e informatici. Nonostante ciò, la maggior parte degli alunni ha dimostrato di sapersi adattare alla nuova situazione e ha partecipato con grande senso di responsabilità alle attività proposte, interagendo con i propri docenti in modo globalmente positivo e propositivo. Una parte di allievi, invece, ha mantenuto un atteggiamento passivo e disinteressato, assentandosi, e a volte sottraendosi alle verifiche.

Pertanto, nello specifico ambito didattico, si individuano tre fasce di livello, per quanto attiene alle conoscenze, competenze ed abilità acquisite dalla classe:

- un piccolo gruppo di allievi ha conseguito risultati complessivamente buoni, in quasi tutte le discipline, in virtù di uno studio attento e costante, di un impegno e di un senso di responsabilità adeguati e proficui. Tali alunni sono riusciti, nel tempo, a maturare buone capacità logiche, intuitive, rielaborative e analitiche, a potenziare le loro abilità di coordinamento trasversale delle conoscenze e di espressione facendo uso di un corretto linguaggio specifico;
- una buona parte di allievi ha partecipato al dialogo didattico-educativo in modo costante e, grazie all'impegno profuso per migliorare e razionalizzare il proprio metodo di studio è riuscita ad acquisire accettabili competenze elaborative e a conseguire una preparazione complessivamente più che sufficiente in tutte le discipline.
- un gruppo di allievi, a causa di lacune pregresse, di un impegno non adeguato, di uno studio superficiale e frammentario, della scarsa frequenza, ha conseguito una preparazione che si può definire appena sufficiente.

N.B. Il consiglio di classe (10 maggio), ha ritenuto necessario, proporre una simulazione del colloquio d'esame, che sarà espletata a fine maggio o i primi di giugno.

Storia del triennio della classe

Classe	Iscritti	Non scrutinati	Promossi scrutinio finale	Promossi scrutinio sessione differita	Non promossi
Terza	20	/	16	4	
Quarta	20	/	12	7	1

Situazione in ingresso della classe nell'anno scolastico in corso

Risultati scrutini di classe quarta

Promossi scrutinio finale	Promossi con un debito formativo	Promossi con due debiti formativi	Promossi con tre debiti formativi	Promossi con quattro debiti formativi	Promossi con sei debiti formativi
13	6		1		

Risultato dello scrutinio finale della classe IV

<i>MATERIA</i>	<i>N. Studenti Promossi con 6</i>	<i>N. Studenti Promossi con 7</i>	<i>N. Studenti Promossi con 8</i>	<i>N. Studenti Promossi con 9-10</i>	<i>N. Studenti con DEBITO FORMATIVO</i>	<i>N. Studenti NON PROMOSSI</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	14	2	2	1		1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	8	1	2	2	7	1
Lab. dei serv.enog.-settore cucina	/	6	4	10		1
Scienze motorie	2	/	16	2		1
Italiano	11	2	2	5	/	1
Storia	11	/	4	5	/	1
Lab.dei serv.enog.-settore sala e vendita	9	6	5	/	/	1
Inglese	13	2	1	5	/	1
Matematica	2	9	1	8	/	1
Religione	/	/	/	20	/	1
Tedesco	8	5	4	2	1	1

Criteri di attribuzione del credito scolastico

L'attribuzione del credito scolastico, assegnato dal Consiglio di classe, avviene in base alla media dei voti conseguita al termine di ciascun anno scolastico relativamente alle classi del secondo biennio (III, IV) e del quinto anno.

L'attribuzione del punteggio più alto, compreso nella banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti di tutte le discipline, avviene in presenza di almeno due dei seguenti parametri:

- Frequenza: sarà attribuito il punteggio aggiuntivo a quanti avranno frequentato regolarmente le lezioni senza superare i 30 giorni di assenza nell'arco dell'anno scolastico;
- Partecipazione propositiva ad attività integrative interne ed esterne con almeno 20 presenze registrate (credito formativo);
- Media dei voti: la parte decimale della media dovrà essere superiore a 0,5. Per gli alunni che hanno conseguito una valutazione superiore a "buono" (otto/10) in religione o attività alternative, la parte decimale della media dovrà essere superiore o uguale a 0,5. Ai sensi del D.lgs. n. 62/2017 e dell'OM n. 45/2023, il credito scolastico è attribuito (ai candidati interni) dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale. Il consiglio procede all'attribuzione del credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno, attribuendo sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti: 12 punti (al massimo) per il III anno; 13 punti (al massimo) per il IV anno; 15 punti (al massimo) per il V anno.

TABELLA DEI CREDITI SCOLASTICI

[illegible]

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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

4.1 FINALITÀ

Il Consiglio di Classe ha elaborato la programmazione sulla scorta delle specifiche finalità qui di seguito riportate:

- ☐ acquisizione consapevole di concetti, principi e categorie come strumenti interpretativi e rappresentativi del reale, attraverso la specificità delle diverse discipline;
- ☐ acquisizione consapevole di competenze operative e procedurali;
- ☐ acquisizione consapevole dei linguaggi settoriali.

Obiettivi formativi

Il Consiglio di Classe ha perseguito il conseguimento dei seguenti obiettivi formativi:

- ☐ potenziamento dei livelli di consapevolezza di sé, del significato delle proprie scelte, dei propri comportamenti;
- ☐ promozione della crescita personale e dell'arricchimento culturale;
- ☐ promozione di un atteggiamento di interesse e ricerca;
- ☐ sviluppo del senso di responsabilità e potenziamento dell'autonomia personale;
- ☐ potenziamento della capacità di rispettare le regole;
- ☐ sviluppo della capacità di dialogo.

Obiettivi specifici di apprendimento (OSA)

Il Consiglio di Classe ha previsto il conseguimento dei seguenti OSA:

- ☐ acquisizione dei contenuti di ogni disciplina;
- ☐ padronanza dei mezzi espressivi;
- ☐ utilizzo e applicazione delle conoscenze acquisite;
- ☐ collegamento e rielaborazione di quanto appreso;
- ☐ sviluppo della capacità di autovalutazione;
- ☐ progressivo arricchimento del bagaglio lessicale.

Competenze generali

Il Consiglio di Classe ha auspicato il conseguimento delle seguenti competenze generali:

- Essere sensibile agli stimoli culturali – educativi, prestare attenzione e rispondere attivamente;
- Avere consapevolezza del proprio potenziale, esprimendolo in maniera autonoma in rapporto a situazioni diverse;
- Interagire con gli altri in termini di accettazione e rispetto, relazionandosi correttamente con le strutture, le istituzioni, l'ambiente;
- Avere fiducia in sé e negli altri, come presupposto all'atteggiamento di tolleranza e solidarietà.
- acquisizione di un metodo di studio e dei requisiti necessari all'apprendimento (capacità di attenzione – concentrazione – osservazione – memorizzazione – precisione...)
- consolidamento di un metodo di studio e dei prerequisiti all'apprendimento sopra citati
- traduzione delle conoscenze in capacità di esporre un testo oralmente o per iscritto in modo chiaro e corretto nei concetti
- utilizzare con padronanza i linguaggi specifici delle singole discipline

- documentare e approfondire i propri lavori individuali
- *traduzione delle conoscenze in capacità di:*
 - analisi
 - sintesi
- utilizzo di conoscenze e metodi già acquisiti in situazioni nuove
- rielaborazione in modo personale di quanto appreso
- correlazione di conoscenze in ambiti differenti
- sviluppo della capacità di:*
 - organizzare il proprio tempo
 - articolare il pensiero in modo logico
- utilizzare in senso razionale le conoscenze, gli strumenti e le nuove tecnologie anche in ambiente non scolastico
- partecipare alla vita scolastica e sociale in modo autonomo, creativo e costruttivo.

Competenze sociali e civiche

Il Consiglio di Classe ha perseguito il conseguimento delle seguenti competenze:

- ☐ Aver cura e rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente come presupposto di un sano e corretto stile di vita;
- ☐ Utilizzare i codici di comportamento generalmente accettati nei diversi ambienti culturali e sociali;
- ☐ Mostrare solidarietà e interesse per la soluzione dei problemi che riguardano la collettività;
- ☐ Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni;
- ☐ Dimostrare senso di responsabilità, comprensione e rispetto per i valori condivisi;
- ☐ Mostrare interesse per lo sviluppo e la comunicazione interculturale.

Obiettivi trasversali

Gli obiettivi trasversali prefissati dal Consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico sono stati globalmente raggiunti. Al loro raggiungimento hanno contribuito tutte le discipline, potenziate dalle attività indicate nonché lo svolgimento del corso relativo all'area professionalizzante.

Essi sono:

- ☐ Promuovere le dinamiche del dialogo e del confronto orientate al senso del dovere e al rispetto degli altri;
- ☐ Sviluppare una coscienza democratica recuperando il valore delle istituzioni;
- ☐ Educare ai valori umani e alla solidarietà;
- ☐ Favorire lo sviluppo delle capacità di scelta, del senso di responsabilità;
- ☐ Favorire lo sviluppo delle capacità espressive e della creatività;
- ☐ Sviluppare capacità di lavoro autonomo;
- ☐ Sviluppare capacità di ricerca e di valutazione delle fonti di informazione;
- ☐ Potenziamento di valenze linguistiche atte ad affrontare autonomamente i vari settori culturali, produttivi, tecnico-professionali;
- ☐ Sensibilizzazione alle tematiche relative all'ambiente e agli stili di vita;
- ☐ Sviluppare competenze spendibili, utili ad orientarsi nel panorama lavorativo e sociale.

Competenze per aree del percorso formativo

Area Linguistica e Comunicativa

- ☐ Utilizzare strumenti espressivi e argomentativi adeguati a gestire la comunicazione e l'interazione in vari contesti;
- ☐ Leggere e comprendere testi articolati e complessi di diversa natura, scritti anche in linguaggi specialistici, cogliendone le implicazioni e interpretandone il significato specifico;
- ☐ Acquisire in lingua Inglese, strutture, modalità e competenze comunicative e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio;
- ☐ Saper utilizzare le tecnologie dell'informazione e della comunicazione per studiare, fare ricerca e comunicare.

Area storico-sociale

- ☐ Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali;
- ☐ Condividere principi e i valori per l'esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea, delle dichiarazioni universali dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente;
- ☐ Cogliere le implicazioni storiche, etiche, sociali, produttive, economiche ed ambientali dell'innovazione scientifico-tecnologica e, in particolare, il loro impatto sul mondo del lavoro e sulle dinamiche occupazionali.

Area Scientifica

- ☐ Utilizzare le conoscenze e le competenze matematiche acquisite, per orientarsi nella moderna società della conoscenza e gestire le proprie scelte in modo consapevole e attivo.

Area di indirizzo

- ☐ Redigere relazioni documentate le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- ☐ Essere in grado di valutare le merci in entrata e i prodotti in uscita

- ☐ Essere in grado di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro anche in relazione alle richieste delle sale
- ☐ Avere una Buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente
- ☐ Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura
- ☐ Essere in grado di partecipare al calcolo dei costi di ogni singolo menù
- ☐ Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri calcolandone i costi
- ☐ Partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina e sa interagire con disponibilità e carattere all'interno della brigata di cucina.

STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'inclusione è un processo lento che si sviluppa nel tempo attraverso la programmazione, a monte e in itinere, di strategie strutturate e di un continuo monitoraggio, affinché venga creata una fitta rete di relazioni significative attorno all'alunno/i con bisogni educativi speciali che possano promuovere il processo di apprendimento. A tale scopo è, dunque, di fondamentale importanza agire per sensibilizzare gli alunni, le famiglie e il personale scolastico rispetto alla cultura dell'inclusione. In particolare, il ruolo dei docenti, riveste un ruolo di fondamentale rilevanza, in quanto essi influenzano profondamente la vita degli allievi, sia per quanto attiene agli aspetti puramente scolastici che a quelli relazionali e comportamentali. Un'organizzazione flessibile è risorsa proprio in quanto consente di mantenere un organico e funzionale collegamento tra obiettivi e attività comuni e obiettivi e attività individualizzate

Pertanto, il nostro C.d.C ha inteso progettare un modello di organizzazione didattica flessibile e aperto, in quanto consente di mantenere un organico e funzionale collegamento tra obiettivi e attività comuni e obiettivi e attività individualizzate, con momenti di compresenza e contitolarità, utilizzando strategie didattiche come :

- ☐ il cooperative learning,
- ☐ il peer tutoring
- ☐ il potenziamento della didattica laboratoriale
- ☐ la contestualizzazione dell'apprendimento, favorendo la ricerca e la scoperta

Ciò ha consentito di:

- ☐ sfruttare i punti di forza di ciascun alunno
- ☐ minimizzare i punti di debolezza
- ☐ far leva sulla motivazione ad apprendere
- ☐ sviluppare l'autostima e la fiducia nelle proprie capacità, promuovendo la consapevolezza del proprio modo di apprendere.

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie e strategie didattiche

I docenti si sono impegnati a:

- a) Operare interventi di ripasso degli elementi essenziali funzionali al programma da svolgere;
- b) Operare interventi individualizzati in favore degli alunni con particolari carenze di metodo.
- c) Selezionare gli argomenti cardini del programma da svolgere ai fini della preparazione degli alunni a svolgere le prove di esame;
- d) Comunicare agli studenti le tematiche da sviluppare, precisando tempi, metodi e mezzi;
- e) Comunicare agli studenti i metodi di valutazione che si sarebbero seguiti;
- f) Comunicare agli studenti numero e tipi di verifiche che si sarebbero operate

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento rappresentano un momento formativo indispensabile per la crescita umana e professionale degli studenti ed uno strumento efficace per rispondere alle esigenze di una scuola più flessibile e in sintonia con i cambiamenti del territorio. Gli obiettivi che la scuola si prefigge di raggiungere sono:

- didattici (approccio diretto tra ciò che si impara a scuola e procedure attuate in azienda);
- educativi (etica del lavoro, capacità di adattamento alle diverse situazioni e rispetto dei tempi e delle mansioni affidate).

Il progetto rivolto alla classe V A Enogastronomia è stato organizzato per potenziare l'offerta formativa, in base alla legge 13 luglio 2015, N° 107. Tale legge ha infatti inserito organicamente questa strategia didattica nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione, allo scopo di " incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti".

Gli studenti hanno espletato le attività relative ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, sia attraverso attività online, a causa dell'emergenza sanitaria da COVID-19, sia in presenza e esperienze dirette sul campo.

Il tutor interno nel terzo anno è stato il Prof. Grillo, nel quarto il Prof. Mustica e nel quinto il Prof. Pirillo

Tutte le attività svolte, inserite anche fra i documenti del fascicolo personale degli allievi, sono riportate nella tabella seguente:

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	
Alunno	Attività svolte

	Anno scolastico 2020/21	Anno scolastico 2021/22	Anno scolastico 2022/23	Totale ore
	Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore) "Auto impresa" (4 ore) Camera di Commercio "Marketing digitale e comunicazione digitale dell'impresa turistica" (4 ore) Camera di Commercio "Intelligenza Artificiale (IA): conoscerla e usarla per sfatare paure e miti (4 ore) Camera di Commercio WeCanJob: orientamento formativo e professionale; elementi base sociologia del lavoro; elementi base di organizzazione aziendale e commerciale (20 ore) PCTO anno 2021 Work Based Learning Experience II. Codice 10.6.64-FSEPON-CL-2019-37 PCTO sul campo: Associazione Calabria XXI Sec. Presso Eco Resort dei Sirti, Nova Siri (80 ore)	Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma "Impresa in azione", attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia. Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi: Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)	PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)	180
	Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore) "Auto impresa" (4 ore) Camera di Commercio "Marketing digitale e comunicazione digitale dell'impresa turistica" (4 ore) Camera di Commercio "Intelligenza Artificiale (IA): conoscerla e usarla per sfatare paure e miti (4 ore) Camera di Commercio	Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma "Impresa in azione", attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia. Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi: Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)	PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)	80
	Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore) "Auto impresa" (4 ore) Camera di Commercio "Marketing digitale e comunicazione digitale dell'impresa turistica" (4 ore) Camera di Commercio "Intelligenza Artificiale (IA): conoscerla e usarla per sfatare paure e miti (4 ore) Camera di Commercio WeCanJob: orientamento formativo e professionale; elementi base sociologia del lavoro; elementi base di organizzazione aziendale e commerciale (20 ore) PCTO anno 2021 Work Based Learning Experience II. Codice 10.6.64-FSEPON-CL-2019-37 PCTO sul campo: Associazione Calabria XXI Sec. Presso Eco Resort dei Sirti, Nova Siri (80 ore)	Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma "Impresa in azione", attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia. Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi: Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)	PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)	180

	<i>ore</i>			
	Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore)	Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma "Impresa in azione", attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia. Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi: Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)		52
	Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore) "Auto impresa" (4 ore) Camera di Commercio "Marketing digitale e comunicazione digitale dell'impresa turistica" (4 ore) Camera di Commercio "Intelligenza Artificiale (IA): conoscerla e usarla per sfatare paure e miti (4 ore) Camera di Commercio PCTO anno 2021 Work Based Learning Experience II. Codice 10.6.64-FSEPON-CL-2019-37 PCTO sul campo: Associazione Calabria XXI Sec. Presso Eco Resort dei Siriti, Nova Siri (80 ore) WeCanJob: orientamento formativo e professionale; elementi base sociologia del lavoro; elementi base di organizzazione aziendale e commerciale (20 ore)	Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma "Impresa in azione", attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia. Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi: Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)	PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)	180
	Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore) "Auto impresa" (4 ore) Camera di Commercio "Marketing digitale e comunicazione digitale dell'impresa turistica" (4 ore) Camera di Commercio "Intelligenza Artificiale (IA): conoscerla e usarla per sfatare paure e miti (4 ore) Camera di Commercio PCTO anno 2021 Work Based Learning Experience II. Codice 10.6.64-FSEPON-CL-2019-37 PCTO sul campo: Associazione Calabria XXI Sec. Presso Eco Resort dei Siriti, Nova Siri (8 ore) WeCanJob: orientamento formativo e professionale; elementi base sociologia del lavoro; elementi base di organizzazione aziendale e	Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma "Impresa in azione", attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia. Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi: Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)	PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)	108

	<i>commerciale (20 ore)</i>			
	<i>Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore)</i> <i>“Auto impresa” (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>“Marketing digitale e comunicazione digitale dell’impresa turistica” (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>“Intelligenza Artificiale (IA): conoscerla e usarla per sfatare paure e miti (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>PCTO anno 2021 Work Based Learning Experience II. Codice 10.6.64-FSEPON-CL-2019-37</i> <i>PCTO sul campo: Associazione Calabria XXI Sec. Presso Eco Resort dei Siriti, Nova Siri (8 ore)</i> <i>WeCanJob: orientamento formativo e professionale; elementi base sociologia del lavoro; elementi base di organizzazione aziendale e commerciale (20 ore)</i>	<i>Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma “Impresa in azione” , attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia.</i> <i>Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi:</i> <i>Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)</i>	<i>PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)</i>	180
	<i>Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore)</i> <i>“Auto impresa” (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>“Marketing digitale e comunicazione digitale dell’impresa turistica” (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>“Intelligenza Artificiale (IA): conoscerla e usarla per sfatare paure e miti (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>PCTO anno 2021 Work Based Learning Experience II. Codice 10.6.64-FSEPON-CL-2019-37</i> <i>PCTO sul campo: Associazione Calabria XXI Sec. Presso Eco Resort dei Siriti, Nova Siri (80 ore)</i> <i>WeCanJob: orientamento formativo e professionale; elementi base sociologia del lavoro; elementi base di organizzazione aziendale e commerciale (20 ore)</i>	<i>Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma “Impresa in azione” , attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia.</i> <i>Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi:</i> <i>Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)</i>	<i>PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)</i>	180
	<i>Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore)</i> <i>“Auto impresa” (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>“Marketing digitale e comunicazione digitale dell’impresa turistica” (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>“Intelligenza Artificiale (IA): conoscerla e usarla per sfatare paure e miti (4 ore)</i> Camera di	<i>Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma “Impresa in azione” , attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia.</i> <i>Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi:</i> <i>Come trovare una buona idea imprenditoriale; La</i>	<i>PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)</i>	116

	<i>Commercio</i> <i>WeCanJob: orientamento formativo e professionale; elementi base sociologia del lavoro; elementi base di organizzazione aziendale e commerciale (20 ore)</i> <i>PCTO anno 2021 Work Based Learning Experience II. Codice 10.6.64-FSEPON-CL-2019-37</i> <i>PCTO sul campo: Associazione Calabria XXI Sec. Presso Eco Resort dei Siriti, Nova Siri (16 ore)</i>	<i>gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)</i>		
	<i>Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore)</i>	<i>Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma "Impresa in azione", attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia. Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi: Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)</i>	<i>PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)</i>	68
	<i>Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore)</i> <i>"Auto impresa" (4 ore) Camera di Commercio</i> <i>"Marketing digitale e comunicazione digitale dell'impresa turistica" (4 ore) Camera di Commercio</i> <i>"Intelligenza Artificiale (IA): conoscerla e usarla per sfatare paure e miti (4 ore) Camera di Commercio</i> <i>WeCanJob: orientamento formativo e professionale; elementi base sociologia del lavoro; elementi base di organizzazione aziendale e commerciale (20 ore)</i>	<i>Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma "Impresa in azione", attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia. Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi: Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)</i>	<i>PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)</i>	100
	<i>Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore)</i> <i>"Auto impresa" (4 ore) Camera di Commercio</i> <i>"Marketing digitale e comunicazione digitale dell'impresa turistica" (4 ore) Camera di Commercio</i> <i>WeCanJob: orientamento formativo e professionale; elementi base sociologia del lavoro; elementi base di organizzazione aziendale e commerciale (20 ore)</i>	<i>Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma "Impresa in azione", attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia. Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi: Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)</i>		80
	<i>Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore)</i>	<i>Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma "Impresa in azione", attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia. Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi: Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)</i>	<i>PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)</i>	180

	<i>"Auto impresa" (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>"Marketing digitale e comunicazione digitale dell'impresa turistica" (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>"Intelligenza Artificiale (IA): conoscerla e usarla per sfatare paure e miti (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>PCTO anno 2021 Work Based Learning Experience II. Codice 10.6.64-FSEPON-CL-2019-37</i> <i>PCTO sul campo: Associazione Calabria XXI Sec. Presso Eco Resort dei Siriti, Nova Siri (80 ore)</i> <i>WeCanJob: orientamento formativo e professionale; elementi base sociologia del lavoro; elementi base di organizzazione aziendale e commerciale (20 ore)</i>	<i>"Impresa in azione" , attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia.</i> <i>Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi:</i> <i>Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)</i>		
	<i>Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore)</i> <i>"Auto impresa" (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>"Marketing digitale e comunicazione digitale dell'impresa turistica" (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>"Intelligenza Artificiale (IA): conoscerla e usarla per sfatare paure e miti (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>PCTO anno 2021 Work Based Learning Experience II. Codice 10.6.64-FSEPON-CL-2019-37</i> <i>PCTO sul campo: Associazione Calabria XXI Sec. Presso Eco Resort dei Siriti, Nova Siri (80 ore)</i> <i>WeCanJob: orientamento formativo e professionale; elementi base sociologia del lavoro; elementi base di organizzazione aziendale e commerciale (20 ore)</i>	<i>Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma "Impresa in azione" , attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia.</i> <i>Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi:</i> <i>Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)</i>	<i>PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)</i> <i>PCTO sul campo: Industrie Sanelli presso sede Alberghiera (4 ore)</i>	180
	<i>Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore)</i> <i>PCTO anno 2021 Work Based Learning Experience II. Codice 10.6.64-FSEPON-CL-2019-37</i> <i>PCTO sul campo: Associazione Calabria XXI Sec. Presso Eco Resort dei Siriti, Nova Siri (80 ore)</i>	<i>Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma "Impresa in azione" , attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia.</i> <i>Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi:</i> <i>Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)</i>	<i>PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)</i>	148

	<i>Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore)</i> <i>“Auto impresa” (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>“Marketing digitale e comunicazione digitale dell’impresa turistica” (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>“Intelligenza Artificiale (IA): conoscerla e usarla per sfatare paure e miti (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>PCTO anno 2021 Work Based Learning Experience II. Codice 10.6.64-FSEPON-CL-2019-37</i> <i>PCTO sul campo: Associazione Calabria XXI Sec. Presso Eco Resort dei Siriti, Nova Siri (80 ore)</i> <i>WeCanJob: orientamento formativo e professionale; elementi base sociologia del lavoro; elementi base di organizzazione aziendale e commerciale (20 ore)</i>	<i>Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma “Impresa in azione”, attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia.</i> <i>Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi:</i> <i>Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)</i>	<i>PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)</i>	180
	<i>Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore)</i> <i>“Auto impresa” (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>“Marketing digitale e comunicazione digitale dell’impresa turistica” (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>“Intelligenza Artificiale (IA): conoscerla e usarla per sfatare paure e miti (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>WeCanJob: orientamento formativo e professionale; elementi base sociologia del lavoro; elementi base di organizzazione aziendale e commerciale (20 ore)</i>	<i>Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma “Impresa in azione”, attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia.</i> <i>Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi:</i> <i>Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)</i>	<i>PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)</i>	100
	<i>Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore)</i> <i>“Auto impresa” (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>“Marketing digitale e comunicazione digitale dell’impresa turistica” (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>“Intelligenza Artificiale (IA): conoscerla e usarla per sfatare paure e miti (4 ore)</i> Camera di Commercio <i>PCTO anno 2021 Work Based Learning Experience II. Codice 10.6.64-FSEPON-CL-2019-37</i> <i>PCTO sul campo: Associazione Calabria XXI Sec. Presso Eco Resort dei Siriti, Nova Siri (80 ore)</i>	<i>Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma “Impresa in azione”, attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia.</i> <i>Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi:</i> <i>Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)</i>	<i>PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)</i>	180

	ore) <i>WeCanJob: orientamento formativo e professionale; elementi base sociologia del lavoro; elementi base di organizzazione aziendale e commerciale (20 ore)</i>			
	<i>Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore)</i> <i>“Auto impresa” (4 ore)</i> <i>Camera di Commercio</i> <i>“Marketing digitale e comunicazione digitale dell’impresa turistica” (4 ore)</i> <i>Camera di Commercio</i> <i>“Intelligenza Artificiale (IA): conoscerla e usarla per sfatare paure e miti (4 ore) Camera di Commercio</i>	<i>Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma “Impresa in azione”, attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia. Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi: Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)</i>	<i>PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)</i>	100
	<i>Sicurezza nei luoghi di lavoro (12 ore)</i> <i>Laboratori per le Politiche Attive del Lavoro: “Auto impresa” (4 h)</i> <i>“Marketing digitale e comunicazione digitale dell’impresa turistica” (4 ore)</i> <i>Camera di Commercio</i> <i>“Intelligenza Artificiale (IA): conoscerla e usarla per sfatare paure e miti (4 ore) Camera di Commercio</i> <i>WeCanJob: orientamento formativo e professionale; elementi base sociologia del lavoro; elementi base di organizzazione aziendale e commerciale (20 ore)</i>	<i>Le attività inerenti il PCTO sono state svolte on line con il programma “Impresa in azione”, attraverso la sottoscrizione di specifica convenzione con Junior Achievement Italia. Gli studenti sul portale hanno seguito i seguenti corsi: Come trovare una buona idea imprenditoriale; La gestione finanziaria; Il business plan; Il marketing (40 ore)</i>	<i>PCTO sul campo: presso CSLIQUORI s.r.l. Bisignano (16 ore)</i>	88

ATTIVITA' CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI

Educazione Civica : Unità didattica di apprendimento

La legge n° 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'Educazione Civica obbligatoria in tutti gli ordini di scuola a partire dall'anno scolastico 2020/2021, con l'obiettivo di formare cittadini responsabili e attivi e promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

Pertanto, il consiglio di classe ha scelto, per l'anno scolastico 2020/21, di coinvolgere gli allievi nelle attività relative all'UdA di Educazione Civica “Alimentazione e sottoalimentazione” della durata di 33 ore annue. Le discipline coinvolte sono state Italiano, Storia, Scienze Motorie, Matematica, Scienza dell'alimentazione, Cucina, Diritto (compresenza).

La scelta di questa Unità Didattica di Apprendimento è stata finalizzata all'apprendimento consapevole di regole, stili di vita e comportamenti che promuovano la corretta alimentazione, nella prospettiva di una didattica trasversale che includa la cooperazione e il coordinamento di tutte le materie scolastiche. Questo tipo di prospettiva mira a favorire dei processi di interconnessione tra conoscenze disciplinari e interdisciplinari.

Ha lo scopo di porre l'attenzione degli alunni sull'importanza di considerare la salute come un elemento essenziale del progresso sociale, sulla base di una nozione di sviluppo la cui finalità sia un costante miglioramento della qualità della vita, scoprendo la correlazione tra alimentazione e salute, acquisendo corrette abitudini alimentari, riconoscendo in situazioni concrete gli effetti del rapporto alimentazione-benessere, al fine di mettere in atto e comunicare le strategie

apprese e favorire lo sviluppo di un comportamento funzionale alla salute Il focus della UDA è stato trattato in tutti i suoi aspetti, in modo da collegare le abilità declinate nei diversi assi culturali. Lo svolgimento dell' Uda ha stimolato negli allievi la consapevolezza dell'interdisciplinarietà del sapere e ha promosso il raggiungimento delle competenze attese..

Nell'anno scolastico 2021/22, svoltosi quasi completamente tramite Didattica Digitale Integrata, a causa dell'emergenza sanitaria , il consiglio di classe ha scelto di proporre agli allievi un progetto inerente "Ambiente e legalità".

Nell'anno scolastico 2022/23, nell'ambito delle attività di Cittadinanza e Costituzione che, oltre ai temi classici della Costituzione Italiana comprende anche l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza tra cui il saper progettare strategie d'azione, comunicare e comprendere, collaborare e partecipare, risolvere problemi, saper collegare, saper acquisire e verificare le informazioni, il consiglio di classe ha coinvolto gli alunni nello svolgimento dell' Unità Didattica di Apprendimento "Salvaguardia dell'ambiente e salute dell'uomo".

Attività di recupero

Le attività di recupero sono state svolte sulla base delle disposizioni vigenti e secondo quanto deliberato dal consiglio di classe. Dopo la rilevazione dei risultati del primo trimestre, sono stati attivati corsi di recupero in itinere (20% delle ore svolte) , in orario curricolare, fino alla sospensione delle attività didattiche per l'emergenza sanitaria.

Prove INVALSI

Nel mese marzo gli allievi hanno svolto,le prove INVALSI di Inglese, di Matematica e di Italiano.

Uda Educazione civica e cucina

Terzo anno

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO	
TITOLO	Il cibo come socializzazione: I cereali la tradizione a tavola
Contestualizzazione	Questa UDA, ha lo scopo di arricchire le conoscenze relative alla scoperta dei cereali e all'uso nella enogastronomia nel tempo e nello spazio storico-culinario. La scelta del tema, che si svilupperà nel triennio, è inserito in una dimensione multidisciplinare per favorire una costruzione condivisa del sapere e sviluppare le competenze .
Destinatari	III A IPSEOA Articolazione Enogastronomia
Monte ore complessivo	15 ore più due per la presentazione delle attività svolte e del prodotto realizzato.
Prodotti/compiti autentici	Simulazione virtuale

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

Competenze target

(Selezionare le competenze da promuovere attraverso lo svolgimento dell'unità e riportate nell'elenco delle Linee Guida per l'area generale e/o di indirizzo)

Competenze chiave europee

1) Comunicazione nella madrelingua Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

2) Comunicazione nelle lingue straniere Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue (QCER).

3) Competenze matematiche Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

4) Competenza digitale Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

5) Imparare a imparare Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.

6) Competenze sociali e civiche Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.

7) Spirito di iniziativa e imprenditorialità Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.

8) Consapevolezza ed espressione culturale Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Comprendere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Competenza 1:

Asse culturale Asse dei linguaggi

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti .
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Utilizza la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

Competenza 1:

Abilità

Raccogliere, organizzare e rappresentare dati / informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale con autonomia crescente. Saper leggere e produrre testi di varia tipologia. Assumere e completare iniziative, valutando aspetti positivi e negativi di scelte diverse e le possibili competenze.

Competenza 1:

Conoscenze:

Il valore rituale del cibo nel medioevo.

Competenza 2:

Asse culturale Storico-sociale

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione della Repubblica Italiana, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

Competenza 2:

Abilità :

Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico istituzionali
Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.

Competenza 2:

Conoscenze:

I diversi utilizzi dei cereali nella storia.
Conoscere le maggiori aree di produzione cerealicola.

Competenza 3:

Asse culturale : scientifico (scienza degli alimenti)

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse – Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.

Competenza 2:

Abilità :

Individuare le caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimico-fisiche, di alimenti di origine vegetale, in particolare dei cereali.

Competenza 2:

Conoscenze:

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei cereali.

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

Competenze di indirizzo		
<u>Competenza 1:</u> Asse culturale scientifico-tecnologico (diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva) Riconoscere le componenti culturali, sociali ed economiche che caratterizzano il sistema produttivo. Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per se', per altri e per l'ambiente	<u>Competenza 1:</u> Abilità: Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi. Saper combinare i fattori della produzione per produrre un bene.	<u>Competenza 1:</u> Conoscenze: La produzione: i fattori e i settori della produzione con particolare riferimento al settore primario.
<u>Competenza 2:</u> Asse culturale scientifico-tecnologico (laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse. Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	<u>Competenza 2:</u> Abilità: Saper classificare i cereali e conoscere le relative caratteristiche.	<u>Competenza 2:</u> Conoscenze: Definizione e classificazione dei cereali Caratteristiche dei cereali Derivati dei cereali ed il loro utilizzo in cucina Cereali naturalmente privi di glutine
<u>Competenza 2:</u> Asse culturale matematico Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	<u>Competenza 2:</u> Abilità Sistema internazionale di misurazioni. Rapporti e proporzioni percentuali	<u>Competenza 2:</u> Conoscenze: Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale.

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO	
Discipline coinvolte	(Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA) Disciplina : Italiano-storia n. ore 2 Disciplina : Religione n. ore 1 Disciplina : Scienza degli alimenti n. ore 3 Disciplina : Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva n. ore 2 Disciplina : Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina n. ore 4 Disciplina : Lingua inglese n. ore 1 Disciplina : Matematica n. ore 2
Contenuti disciplinari	Disciplina Italiano-storia Contenuti: Il valore rituale del cibo nel medioevo. Testi narrativi, articoli di giornale, inerenti i cereali. I diversi utilizzi dei cereali nella storia. Conoscere le maggiori aree di produzione cerealicola Abilità: Raccogliere, organizzare e rappresentare dati / informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale con autonomia crescente. Saper leggere e produrre testi di varia tipologia. Assumere e completare iniziative, valutando aspetti positivi e negativi di scelte diverse e le possibili competenze. Abilità: Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico istituzionali Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali Disciplina: Religione Contenuti: La nascita dell'Ostia Abilità: Saper riconoscere le dimensioni fondamentali dell'esperienza di fede. Disciplina Scienza degli alimenti Contenuti Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei cereali. Abilità: Individuare le caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimico-fisiche, di alimenti di origine vegetale, in particolare dei cereali. Disciplina Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Contenuti: La produzione: i fattori e i settori della produzione con particolare riferimento al settore primario Abilità: Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi. Disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina Contenuti: Definizione, classificazione e caratteristiche dei cereali Abilità: Saper classificare i cereali e conoscere le relative caratteristiche. Disciplina Lingua inglese Contenuti: Introduzione al campo semantico relativo ai cibi e alle sostanze nutritive Abilità: Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e di lavoro. Comprendere globalmente brevi su tematiche professionali. Disciplina Matematica Contenuti: Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale. Abilità: Sistema internazionale di misurazioni. Rapporti e proporzioni percentuali

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO	
Fasi di applicazione (attività) Indicare: - Fasi da svolgere - Contenuti essenziali delle attività - modalità (collettive, di gruppo, personalizzate, in presenza, a distanza, sul campo, ...)	FASE 1: Insegnante/coordinatore: Presentazione dell'UDA. Brainstorming, presentazione dell'attività attraverso una lezione frontale. Dibattito in classe sugli argomenti scelti. FASE 2: Lezioni generali dei contenuti delle singole discipline. Rielaborazione delle informazioni acquisite. FASE 3: Attività specifiche : gli allievi, eseguono le attività previste dai docenti. FASE 4: Raccolta, interpretazione, analisi ed elaborazione dei concetti. Riassunto in lingua inglese. FASE 5 : Elaborazione del prodotto.
Esperienze attivate	• Comprendere la tematica e le consegne , formazione dei gruppi di cooperative learning • Raccolta informazioni (lezione dei singoli docenti, ricerche, etc.) • Attività di laboratorio • Verifica, elaborazione e condivisione dei risultati • Redazione relazione di gruppo • Redazione breve riassunto in lingua inglese • Realizzazione prodotto finale attraverso cooperative learning
Metodologia	• Lezione introduttiva o di sintesi da parte dei singoli docenti • Brainstorming • Organizzazione di lavori di ricerca e approfondimento • Problem solving. • Supervisione del lavoro svolto dagli allievi.
Risorse umane interne e/o esterne	• Docenti delle discipline coinvolte • Collaboratori tecnici dei laboratori
Strumenti	Video, documenti, testi, fotografie, etc. https://youtu.be/yRVpXxvVa1E https://youtu.be/WSYjuL66S8c https://youtu.be/uSh4bDFCSio https://youtu.be/cBWoeGQupZw https://youtu.be/sD3Xorw5R9I Rai scuola

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

Valutazione

La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:
comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione
Nella griglia è necessario indicare le variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e i livelli previsti per la rubrica

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA : Il cibo come socializzazione: I cereali la tradizione a tavola

Cosa si chiede di fare

- Partecipare attivamente a tutti i diversi momenti previsti
- Raccogliere informazioni e materiali che documentino la tematica scelta
- Riflettere sull'importanza dell'uso dei cereali nella dieta mediterranea
- Sviluppare nuove conoscenze sull'utilizzo dei cereali nell'enogastronomia nel tempo

In che modo

- Lezioni frontali e partecipate
- Dibattiti
- Lavori di ricerca ed approfondimento
- Attività di laboratorio

Quali prodotti

- Relazione individuale sulle attività svolte
- Breve riassunto in lingua inglese
- Relazione teorica sull'utilizzo nella cucina dei cereali gluten-free

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

- Conoscere l'importanza dell'utilizzo di tutti i cereali nella gastronomia
- Approfondire la conoscenza dell'uso in cucina dei cereali meno noti
- Acquisire la consapevolezza dell'interdisciplinarietà del sapere

Tempi

L'attività, prevista nel primo periodo dell'anno scolastico, inizierà nel mese di novembre e si concluderà nel mese di dicembre. Sono previste 15 ore di lavoro in aula più 2 ore per la presentazione delle attività svolte e del prodotto realizzato.

Risorse

- Biblioteca
- Testi e documenti
- LIM
- You tube

Criteri di valutazione

- a) I prodotti saranno valutati in base alla loro qualità in termini di:
 - Completezza, pertinenza, organizzazione ed uso del linguaggio tecnico-professionale.
 - Efficacia della presentazioneSi terrà conto inoltre del coinvolgimento (in qualità e quantità) nel processo attraverso il quale il lavoro è stato realizzato
- b) Le competenze acquisite verranno valutate sulla base degli indicatori definiti dai docenti per l'UDA

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **Il cibo come socializzazione: I cereali la tradizione a tavola**

Coordinatore: **Maria Rita Iaconetti**

Collaboratori : Professori : **Guarino, Gaglioti, Iaconianni, Fusaro, Groccia, Spinali, Scaglione, Mustica**

DIAGRAMMA DI GANTT

Mesi	Novembre				Dicembre							
Settimane	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Fasi												
1												
2												
3												
4												
5												



Tutti i docenti coinvolti nell'UdA

Docenti area generale

Docenti area professionalizzante

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

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

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

AMBITI	INDICATORI	DESCRITTORI	GIUDIZIO
PRODOTTO	Completezza pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	OTTIMO
		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro in forma organica	BUONO
		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	DISCRETO
		Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	SUFFICIENTE
		Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza. Le parti e le informazioni non sono collegate.	INSUFFICIENTE
	Correttezza nell'esecuzione e rispetto dei tempi	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione. L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	OTTIMO
		Il prodotto è caratterizzato da una buona correttezza di esecuzione. L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività	BUONO
		Il prodotto è eseguito secondo i parametri di una discreta correttezza. L'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione avvalendosi di una pianificazione	DISCRETO
		Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto. Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – seppur lento - il tempo a disposizione	SUFFICIENTE
		Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione. L'allievo ha utilizzato male il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	INSUFFICIENTE
PROCESSO	Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con apprezzabile ed efficace attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	OTTIMO
		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con apprezzabile attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	BUONO
		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	DISCRETO
		L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	SUFFICIENTE
		L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo	INSUFFICIENTE
	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli	Usa strumenti e tecnologie con grande precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	OTTIMO
		Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	BUONO

	strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	DISCRETO
		Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	SUFFICIENTE
		Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	INSUFFICIENTE

RELAZIONALE / MOTIVAZIONALE	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo , arricchendo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico. Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito ed è in grado di fronteggiare le crisi scegliendo tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti.	OTTIMO
		L'allievo ha un 'efficace comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo , arricchendo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico. Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito ed è in grado di fronteggiare le crisi scegliendo tra più strategie quella più adeguata dal punto di vista degli apprendimenti	BUONO
		L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con discreta capacità di arricchire riorganizzare le proprie idee. Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito E' in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	DISCRETO
		L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari e con gli adulti, socializza solo alcune esperienze e saperi. Ha una motivazione accettabile all'esplorazione del compito, non è costante nell'ascolto e nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per	SUFFICIENTE
		L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze. Presenta lacune anche nella cura delle relazioni con gli adulti. Sembra avere una motivazione minima all'esplorazione del compito e nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta.	INSUFFICIENTE

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO	
TITOLO	Il cibo come socializzazione: La carne
Contestualizzazione	Questa UDA, ha lo scopo di arricchire le conoscenze relative alla scoperta e all'uso nella enogastronomia nel tempo e nello spazio storico-culinario della carne. La scelta del tema, che si svilupperà nel triennio, è inserito in una dimensione multidisciplinare per favorire una costruzione condivisa del sapere e sviluppare le competenze .
Destinatari	III A IPSEOA Articolazione Enogastronomia
Monte ore complessivo	25 ore più due per la presentazione delle attività svolte e del prodotto realizzato.
Prodotti/compiti autentici	Simulazione virtuale

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

Competenze target

(Selezionare le competenze da promuovere attraverso lo svolgimento dell'unità e riportate nell'elenco delle Linee Guida per l'area generale e/o di indirizzo)

Competenze chiave europee

1) Comunicazione nella madrelingua Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

2) Comunicazione nelle lingue straniere Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue (QCER).

3) Competenze matematiche Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

4) Competenza digitale Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

5) Imparare a imparare Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.

6) Competenze sociali e civiche Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.

7) Spirito di iniziativa e imprenditorialità Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.

8) Consapevolezza ed espressione culturale Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Comprendere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Competenza 1:

Asse culturale Asse dei linguaggi

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti .
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Utilizza la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

Competenza 1:

Abilità

Raccogliere, organizzare e rappresentare dati / informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale con autonomia crescente. Saper leggere e produrre testi di varia tipologia. Assumere e completare iniziative, valutando aspetti positivi e negativi di scelte diverse e le possibili competenze.

Competenza 1:

Conoscenze:

Il valore rituale del cibo nel medioevo.

Competenza 2:

Asse culturale Storico-sociale

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione della Repubblica Italiana, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

Competenza 2:

Abilità :

Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico istituzionali
Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.

Competenza 2:

Conoscenze:

I diversi utilizzi della carne nella storia.
Conoscere le maggiori aree di produzione allevamento di animali da macello.

Competenza 3:

Asse culturale : scientifico (scienza degli alimenti)

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse – Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.

Competenza 2:

Abilità :

Saper riconoscere la qualità di alimenti di origine animale dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.

Competenza 2:

Conoscenze:

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali della carne; I tessuti della carne, le varie tipologie merceologiche della carne, i prodotti di salumeria, le principali modificazioni che subisce la carne per la cottura.

..

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

Competenze di indirizzo			
	<u>Competenza 1 :</u>	<u>Competenza 1 :</u>	<u>Competenza 1 :</u>
	Asse culturale scientifico-tecnologico (diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva) Riconoscere le componenti culturali, sociali ed economiche che caratterizzano il sistema produttivo. Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per se', per altri e per l'ambiente	Abilità : Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi. Saper combinare i fattori della produzione per produrre un bene.	Conoscenze: La produzione: i fattori e i settori della produzione con particolare riferimento al settore primario.
	<u>Competenza 2:</u>	<u>Competenza 2:</u>	<u>Competenza 2:</u>
	Asse culturale scientifico-tecnologico (laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse. Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico.	Abilità : Saper classificare la carne e conoscere le relative caratteristiche.	Conoscenze: Definizione e classificazione della carne Caratteristiche della carne Utilizzo in cucina della carne
	<u>Competenza 2:</u>	<u>Competenza 2:</u>	<u>Competenza 2:</u>
	Asse culturale matematico Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Abilità Sistema internazionale di misurazioni. Rapporti e proporzioni percentuali	Conoscenze: Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale.
Discipline coinvolte	(Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA) Disciplina : Italiano-storia n. ore 2 Disciplina : Tedesco n. ore 2 Disciplina : Scienza degli alimenti n. ore 8 Disciplina : Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva n. ore 2 Disciplina : Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina n. ore 10 Disciplina : Matematica n. ore 1		

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

Contenuti disciplinari

Disciplina Italiano-storia

Contenuti: Il valore rituale del cibo nel medioevo. Testi narrativi, articoli di giornale, inerenti la carne. I diversi utilizzi della nella storia.

Abilità: Raccogliere, organizzare e rappresentare dati / informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale con autonomia crescente. Saper leggere e produrre testi di varia tipologia. Assumere e completare iniziative, valutando aspetti positivi e negativi di scelte diverse e le possibili competenze.

Abilità: Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico istituzionali Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali

Disciplina: Tedesco

Contenuti: Introduzione al campo semantico relativo ai cibi e alle sostanze nutritive

Abilità: Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e di lavoro. Comprendere globalmente brevi su tematiche professionali.

Disciplina Scienza degli alimenti

Contenuti Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali della carne; I tessuti della carne, le varie tipologie merceologiche della carne, i prodotti di salumeria, le principali modificazioni che subisce la carne per la cottura.

Abilità: Saper riconoscere la qualità di alimenti di origine animale dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.

Disciplina Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Contenuti: La produzione: i fattori e i settori della produzione con particolare riferimento al settore primario

Abilità: Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi.

Disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina

Contenuti: Definizione, classificazione e caratteristiche della carne

Abilità: Saper riconoscere le caratteristiche della carne.

Disciplina Matematica

Contenuti: Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale.

Abilità: Sistema internazionale di misurazioni. Rapporti e proporzioni percentuali

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO	
Fasi di applicazione (attività) Indicare: - Fasi da svolgere - Contenuti essenziali delle attività - modalità (collettive, di gruppo, personalizzate, in presenza, a distanza, sul campo, ...)	FASE 1: Insegnante/coordinatore: Presentazione dell'UDA. Brainstorming, presentazione dell'attività attraverso una lezione frontale. Dibattito in classe sugli argomenti scelti. FASE 2: Lezioni generali dei contenuti delle singole discipline. Rielaborazione delle informazioni acquisite. FASE 3: Attività specifiche : gli allievi, eseguono le attività previste dai docenti. FASE 4: Raccolta, interpretazione, analisi ed elaborazione dei concetti. Riassunto in lingua inglese. FASE 5 : Elaborazione del prodotto.
Esperienze attivate	• Comprendere la tematica e le consegne , formazione dei gruppi di cooperative learning • Raccolta informazioni (lezione dei singoli docenti, ricerche, etc.) • Attività di laboratorio • Verifica, elaborazione e condivisione dei risultati • Redazione relazione di gruppo • Redazione breve riassunto in lingua tedesca • Realizzazione prodotto finale attraverso cooperative learning
Metodologia	• Lezione introduttiva o di sintesi da parte dei singoli docenti • Brainstorming • Organizzazione di lavori di ricerca e approfondimento • Problem solving. • Supervisione del lavoro svolto dagli allievi.
Risorse umane interne e/o esterne	• Docenti delle discipline coinvolte • Collaboratori tecnici dei laboratori
Strumenti	Video, documenti, testi, fotografie, etc. Rai scuola
Valutazione	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione Nella griglia è necessario indicare le variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e i livelli previsti per la rubrica

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA : Il cibo come socializzazione: I cereali la tradizione a tavola

Cosa si chiede di fare

- Partecipare attivamente a tutti i diversi momenti previsti
- Raccogliere informazioni e materiali che documentino la tematica scelta
- Riflettere sull'importanza dell'uso dei cereali nella dieta mediterranea
- Sviluppare nuove conoscenze sull'utilizzo dei cereali nell'enogastronomia nel tempo

In che modo

- Lezioni frontali e partecipate
- Dibattiti
- Lavori di ricerca ed approfondimento
- Attività di laboratorio

Quali prodotti

- Relazione individuale sulle attività svolte
- Breve riassunto in lingua inglese
- Relazione teorica sull'utilizzo nella cucina dei cereali gluten-free

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

- Conoscere l'importanza dell'utilizzo di tutti i cereali nella gastronomia
- Approfondire la conoscenza dell'uso in cucina dei cereali meno noti
- Acquisire la consapevolezza dell'interdisciplinarietà del sapere

Tempi

L'attività, prevista nel primo periodo dell'anno scolastico, inizierà nel mese di novembre e si concluderà nel mese di dicembre. Sono previste 15 ore di lavoro in aula più 2 ore per la presentazione delle attività svolte e del prodotto realizzato.

Risorse

- Biblioteca
- Testi e documenti
- LIM
- You tube

Criteri di valutazione

- c) I prodotti saranno valutati in base alla loro qualità in termini di:
- Completezza, pertinenza, organizzazione ed uso del linguaggio tecnico-professionale.
 - Efficacia della presentazione
- Si terrà conto inoltre del coinvolgimento (in qualità e quantità) nel processo attraverso il quale il lavoro è stato realizzato
- d) Le competenze acquisite verranno valutate sulla base degli indicatori definiti dai docenti per l'UDA

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **Il cibo come socializzazione: la carne**

Coordinatore: **Maria Rita Iaconetti**

DIAGRAMMA DI GANTT

Mesi	Febbraio				Marzo				Aprile			
Settimane	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Fasi												
1												
2												
3												
4												
5												



Tutti i docenti coinvolti nell'UdA

Docenti area generale

Docenti area professionalizzante

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

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

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO			
AMBITI	INDICATORI	DESCRITTORI	GIUDIZIO
PRODOTTO	Completezza pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	OTTIMO
		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro in forma organica	BUONO
		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	DISCRETO
		Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	SUFFICIENTE
		Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza. Le parti e le informazioni non sono collegate.	INSUFFICIENTE
	Correttezza nell'esecuzione e rispetto dei tempi	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione. L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	OTTIMO
		Il prodotto è caratterizzato da una buona correttezza di esecuzione. L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività	BUONO
		Il prodotto è eseguito secondo i parametri di una discreta correttezza. L'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione avvalendosi di una pianificazione	DISCRETO
		Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto. Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – seppur lento - il tempo a disposizione	SUFFICIENTE
		Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione. L'allievo ha utilizzato male il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	INSUFFICIENTE
PROCESSO	Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con apprezzabile ed efficace attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	OTTIMO
		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con apprezzabile attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	BUONO
		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	DISCRETO
		L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	SUFFICIENTE
		L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo	INSUFFICIENTE
	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli	Usa strumenti e tecnologie con grande precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	OTTIMO
		Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	BUONO

	strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	DISCRETO
		Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	SUFFICIENTE
		Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	INSUFFICIENTE

RELAZIONALE / MOTIVAZIONALE	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo , arricchendo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico. Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito ed è in grado di fronteggiare le crisi scegliendo tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti.	OTTIMO
		L'allievo ha un 'efficace comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo , arricchendo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico. Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito ed è in grado di fronteggiare le crisi scegliendo tra più strategie quella più adeguata dal punto di vista degli apprendimenti	BUONO
		L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con discreta capacità di arricchire riorganizzare le proprie idee. Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito E' in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	DISCRETO
		L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari e con gli adulti, socializza solo alcune esperienze e saperi. Ha una motivazione accettabile all'esplorazione del compito, non è costante nell'ascolto e nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per	SUFFICIENTE
		L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze. Presenta lacune anche nella cura delle relazioni con gli adulti. Sembra avere una motivazione minima all'esplorazione del compito e nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta.	INSUFFICIENTE

UDA Educazione Civica

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO di Educazione Civica Classe III Enogastronomia	
TITOLO	<i>Alimentazione e sottoalimentazione</i>
Contestualizzazione	La scelta di questa Unità Didattica di Apprendimento è finalizzata all'acquisizione consapevole di regole e di comportamenti alimentari. Ha lo scopo di porre l'attenzione degli alunni sugli aspetti legati alla fame come elemento di disuguaglianza, tra il Nord del mondo ricco, opulento e consumistico e il Sud povero, gramo e apparentemente squallido e inconsistente, ricco in realtà di materie prime e di Umanità. La finalità è quella di portare gli alunni ad essere consapevoli di tale disuguaglianza e stimolarli a essere portatori dell'idea di una società basata sull'uguaglianza, tolleranza e pace.
Destinatari	3 A EO
Monte ore complessivo	33 ore annue
Prodotti/compiti autentici	Regole per ridurre la disuguaglianza alimentare (realizzato in video dalla classe e dalla prof.ssa Iaconetti)

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO di Educazione Civica Classe III Enogastronomia

Competenze target	Competenze chiave europee competenza in materia di cittadinanza (promuovere lo sviluppo di competenze in materia di cittadinanza al fine di rafforzare la consapevolezza dei valori comuni enunciati nell'articolo 2 del trattato sull'Unione europea e nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea). competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria (Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati). competenza digitale (Interagire con tecnologie e contenuti digitali per rafforzare un atteggiamento riflessivo e critico, ma anche improntato alla curiosità, aperto e interessato al futuro della loro evoluzione, imponendo anche un approccio etico, sicuro e responsabile all'utilizzo di tali strumenti.)
	Obiettivi di Apprendimento <u>Competenza generale</u> Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri correlati alla Cittadinanza. <u>Competenza applicativa:</u> saper analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che spieghino i diversi comportamenti alimentari. <u>Asse culturale: Storico - sociale</u> Abilità: capire perché il cibo è disegualianza e identità di un Paese. Conoscenze: differenze tra l'alimentazione nei Paesi in via di sviluppo e nel mondo "civilizzato". Il diritto alla alimentazione nella Costituzione <u>Competenza generale:</u> Sviluppare e diffondere la cultura di una sana, corretta ed equa alimentazione, energia per il Pianeta Terra. <u>Competenza applicativa:</u> orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina le cittadinanze con attenzione alla tutela dell'ambiente e del territorio e allo sviluppo sostenibile. <u>Asse culturale: scientifico-tecnologico</u> Abilità: Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione nelle patologie da eccessi e/o da carenze alimentari – Saper elaborare uno schema indicando gli alimenti più adatti per combattere o prevenire determinate malattie. Conoscenze: Individuare i principi nutritivi fondamentali, macro e micro nutrienti che determinano o possono determinare malnutrizioni da eccesso o carenza di nutrienti.
Discipline coinvolte	(Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA) Disciplina: Diritto (in compresenza con altre discipline) n. ore 15 Disciplina: Italiano. n. ore 2 Disciplina: Storia n. ore 2 Disciplina: Cucina n. ore 5 Disciplina: Scienza degli alimenti n. ore 5 Disciplina: Scienze motorie n. ore 2 Disciplina: Matematica n. ore 2
Contenuti disciplinari	Disciplina Italiano Contenuti: Il cibo nella letteratura del duecento Abilità: Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli sul cibo Obiettivi minimi: Conoscere il concetto di fame e disegualianza

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO di Educazione Civica Classe III Enogastronomia

	Disciplina Storia Contenuti: Cibo e malnutrizione nel medioevo e oggi Abilità: Sviluppare e diffondere la cultura della salute. Obiettivi minimi: Conoscere l'interazione tra culture diverse.
	Disciplina: Diritto Contenuti: FAO, OMS, UNICEF, Dichiarazione universale dei diritti umani art. 25. Art. 32 Costituzione italiana e altri articoli inerenti la salute. Abilità: Sviluppare la cittadinanza attiva Obiettivi minimi: Conoscere le principali forme di prevenzione e di assistenza sociale
	Disciplina: Cucina Contenuti: I cereali e l'eco-sostenibilità. Abilità: Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Obiettivi minimi: Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo.
	Disciplina: Scienza degli alimenti Contenuti: Calorie e cibo. Abilità: Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Obiettivi minimi: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
	Disciplina: Scienze motorie Contenuti: Il corpo umano, il fabbisogno energetico e il metabolismo. Abilità: il benessere psicofisico legato alla cura del proprio corpo e a un corretto regime alimentare. Obiettivi minimi: conoscere i principi dell'educazione alla salute, alla prevenzione delle malattie e alla promozione di corretti stili di vita
	Disciplina: Matematica Contenuti: indagine statistica sulla corretta alimentazione e la sottoalimentazione. Abilità: Saper leggere, interpretare e organizzare una tabella statistica. Obiettivi minimi: avere acquisito i contenuti e i metodi di lavoro proposti.
Fasi di applicazione	FASE 1: Brainstorming : tutti i docenti delle discipline coinvolte , insieme con il docente di diritto, presentano la tematica attraverso dei video immagini sul concetto di fame nel mondo, sviluppo e sottosviluppo, sia dal punto di vista economico, sociale e fisico. FASE 2: Proseguimento dell'attività di brainstorming. Riflessione degli allievi sulla tematica proposta. Dibattiti. FASE 3: Attività sperimentale Approfondimenti sulle regole di una corretta, sana e proporzionata alimentazione . FASE 4: Relazioni tecniche sulle attività. Ulteriori approfondimenti sulla fame e l'obesità e sui comportamenti da adottare per mantenersi in salute. FASE 5 : Elaborazione del prodotto autentico con l'ausilio di tutte le discipline coinvolte e con il docente di diritto.

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO di Educazione Civica Classe III Enogastronomia	
Esperienze attivate	• Comprendere la tematica e le consegne, formazione dei gruppi di cooperative learning • Raccolta informazioni (lezione dei singoli docenti, ricerche, etc.) • Attività di laboratorio • Redazione relazione • Realizzazione prodotto finale attraverso cooperative learning
Metodologia	• Lezione introduttiva o di sintesi da parte dei singoli docenti • Brainstorming • Organizzazione di lavori di ricerca e approfondimento • Organizzazione delle attività laboratoriali: predisposizione delle metodiche di analisi e costruzione schemi di lavoro di gruppo • Supervisione del lavoro svolto dagli allievi.
Risorse umane • interne e/o • esterne	• Docenti delle discipline coinvolte • Collaboratori tecnici dei laboratori
Strumenti	: Video, documenti, testi, fotografie, attrezzatura e strumentazione dei laboratori, Internet, etc. https://youtu.be/vgopUIWTgFE https://youtu.be/3Iyc-Ww06w0 https://youtu.be/rywbl_SBrU4 https://youtu.be/VclZwgAS2MM https://youtu.be/Vlpc9mv2oqs
Valutazione	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione Nella griglia è necessario indicare le variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e i livelli previsti per la rubrica La valutazione sarà interdisciplinare e secondo quanto deliberato dal Collegio dei Docenti.

PIANO DI LAVORO UDA

“Alimentazione e sottoalimentazione”

DIAGRAMMA DI GANTT

Mesi	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
Fasi								
1	   							
2		   						
3				  				
4					   			
5							    	



(Docenti di Italiano, Scienza dell'alimentazione, Cucina, Prof. Iaconetti, Gaglioti, Guarino)
DIRITTO : 15 ore

(Docente di Italiano e Storia, Prof. Iaconetti)
STORIA: 2ore

(Docente di Scienza degli alimenti Prof. Gaglioti)
 (Docente di Enogastronomia Prof. Guarino)
ore

(Docente di diritto, in compresenza con altre discipline)
ore

(Docente di diritto, in compresenza con altre discipline)

ITALIANO: 2 ore

SCIENZA A. 5 ore
ENOGASTRONOMIA 5

SCIENZE MOTORIE: 2

MATEMATICA: 2 ore

UDA Quarto anno

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO	
TITOLO	Il cibo come socializzazione: L'arte di profumar... spezie e erbe aromatiche
Contestualizzazione	Questa UDA, ha lo scopo di arricchire le conoscenze relative alla scoperta e alla differenza tra erbe aromatiche e spezie e al loro uso nella enogastronomia. La scelta del tema base, il cibo come socializzazione, si svilupperà nel triennio, ed è inserito in una dimensione multidisciplinare per favorire una costruzione condivisa del sapere e sviluppare le competenze .
Destinatari	III A IPSEOA Articolazione Enogastronomia
Monte ore complessivo	15 ore più due per la presentazione delle attività svolte e del prodotto realizzato.
Prodotti/compiti autentici	Creazione di un orto botanico

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

Competenze target

(Selezionare le competenze da promuovere attraverso lo svolgimento dell'unità e riportate nell'elenco delle Linee Guida per l'area generale e/o di indirizzo)

Competenze chiave europee

- 1) **Comunicazione nella madrelingua** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- 2) **Comunicazione nelle lingue straniere** Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- 3) **Competenze matematiche** Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- 4) **Competenza digitale** Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- 5) **Imparare a imparare** Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.
- 6) **Competenze sociali e civiche** Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.
- 7) **Spirito di iniziativa e imprenditorialità** Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.
- 8) **Consapevolezza ed espressione culturale** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Comprendere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Competenza 1:

Asse culturale Asse dei linguaggi

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti .
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Utilizza la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

Competenza 1:

Abilità

Raccogliere, organizzare e rappresentare dati / informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale con autonomia crescente. Saper leggere e produrre testi di varia tipologia. Assumere e completare iniziative, valutando aspetti positivi e negativi di scelte diverse e le possibili competenze.

Competenza 1:

Conoscenze:

L'uso delle erbe aromatiche e delle spezie nella cultura italiana tedesca e inglese

Competenza 2:

Asse culturale Storico-sociale

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione della Repubblica Italiana, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

Competenza 2:

Abilità :

Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico istituzionali
Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.

Competenza 2:

Conoscenze:

I diversi utilizzi delle erbe aromatiche e delle spezie nella storia.

Competenze di indirizzo

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

	<u>Competenza 1 :</u> Asse culturale scientifico-tecnologico (laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse. Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico.	<u>Competenza 1 :</u> Abilità : Individuare i prodotti enogastronomici regionali e i piatti della tradizione che utilizzano erbe aromatiche e spezie. Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie prime e dei semilavorati	<u>Competenza 1 :</u> Conoscenze: Caratteristiche delle principali erbe aromatiche e spezie Elementi di enogastronomia regionale Tecniche di base di cottura degli alimenti
	<u>Competenza 2:</u> Asse culturale : scientifico (scienza degli alimenti) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse – Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Individuare le caratteristiche merceologiche delle spezie in particolare delle spezie tipiche del territorio calabrese. Riconoscere le qualità dal punto di vista nutrizionale.	<u>Competenza 2:</u> Abilità : Individuare le caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimico-fisiche, di alimenti .	<u>Competenza 2:</u> Conoscenze: Le spezie, classificazione, aspetti chimico-fisiche e nutrizionali
Discipline coinvolte	(Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA) Disciplina : Storia n. ore 2 Disciplina : Scienza degli alimenti n. ore 4 Disciplina : Tedesco n. ore 2 Disciplina : Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina n. ore 5+2(presentazione prodotto finale) Disciplina : Lingua inglese n. ore 2		
Contenuti disciplinari	Disciplina Storia Contenuti: I diversi utilizzi delle erbe aromatiche e delle spezie nella storia. Abilità: Raccogliere, organizzare e rappresentare dati / informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale con autonomia crescente. Saper leggere e produrre testi di varia tipologia. Assumere e completare iniziative, valutando aspetti positivi e negativi di scelte diverse e le possibili competenze. Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico istituzionali Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali		

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

Disciplina Tedesco

Contenuti Die 22 beliebtesten Gewürze der Deutschen. (Le 22 spezie più amate dai tedeschi).

Abilità Saper esporre in maniera chiara ed efficace i contenuti studiati nell'ambito proposto, sia oralmente che in forma scritta. Utilizzare il lessico specifico d'indirizzo in modo appropriato.

Obiettivi minimi comprendere e produrre in lingua straniera tabelle riassuntive ed esplicative inerenti alla tematica trattata con l'obiettivo di conoscere, in una visione interculturale, le abitudini e i consumi alimentari di altri Paesi.

Disciplina Scienza degli alimenti

Contenuti Le spezie, classificazione, aspetti chimico-fisiche e nutrizionali

Abilità: Individuare le caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimico-fisiche, di alimenti

Disciplina Inglese

Contenuti: Lexicon relating to aromatic herbs and spices, relating to kitchen utensils and cooking techniques

Abilità: Riconoscere semplici informazioni Produzione di semplici testi Comprende semplici parole legate anche al linguaggio di settore

Obiettivi minimi: Strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Ortografia

Disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina

Contenuti: I diversi utilizzi delle erbe aromatiche e delle spezie in cucina.

Abilità:

Utilizzare in cucina erbe "aromatiche e spezie"

Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza

Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base

Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici

Realizzare semplici preparazioni di prodotti enogastronomici a base di erbe aromatiche e spezie.

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO	
Fasi di applicazione (attività) Indicare: 1. Fasi da svolgere 2. Contenuti essenziali delle attività 3. modalità (collettive, di gruppo, personalizzate, in presenza, a distanza, sul campo, ...)	FASE 1: Insegnante/coordinatore: Presentazione dell'UDA. Brainstorming, presentazione dell'attività attraverso una lezione frontale. Dibattito in classe sugli argomenti scelti. FASE 2: Lezioni generali dei contenuti delle singole discipline. Rielaborazione delle informazioni acquisite. FASE 3: Attività specifiche : gli allievi, eseguono le attività previste dai docenti. FASE 4: Raccolta, interpretazione, analisi ed elaborazione dei concetti. Riassunto in lingua inglese e tedesca. FASE 5 : Elaborazione del prodotto.
Esperienze attivate	1. Comprendere la tematica e le consegne , formazione dei gruppi di cooperative learning 2. Raccolta informazioni (lezione dei singoli docenti, ricerche, etc.) 3. Attività di laboratorio 4. Verifica, elaborazione e condivisione dei risultati 5. Redazione relazione di gruppo 6. Redazione breve riassunto in lingua inglese 7. Realizzazione prodotto finale attraverso cooperative learning
Metodologia	1. Lezione introduttiva o di sintesi da parte dei singoli docenti 2. Brainstorming 3. Organizzazione di lavori di ricerca e approfondimento 4. Problem solving. 5. Supervisione del lavoro svolto dagli allievi.
Risorse umane interne e/o esterne	1. Docenti delle discipline coinvolte 2. Collaboratori tecnici dei laboratori
Strumenti	Video, documenti, testi, fotografie, etc. Rai scuola https://www.emporiodellespezie.it/la-via-delle-spezie/ https://youtu.be/nEGi_5h02j4 https://youtu.be/UFF16jq4wtc https://youtu.be/8ZOYW06_oAQ

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

Valutazione

La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:
comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione
Nella griglia è necessario indicare le variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e i livelli previsti per la rubrica

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA : Il cibo come socializzazione: L'arte di profumar... spezie e erbe aromatiche **Cosa si chiede di fare**

1. Partecipare attivamente a tutti i diversi momenti previsti
2. Raccogliere informazioni e materiali che documentino la tematica scelta
3. Riflettere sull'importanza dell'uso delle spezie e delle erbe aromatiche nella cucina
4. Sviluppare nuove conoscenze sull'utilizzo delle spezie e delle erbe aromatiche nell'enogastronomia nel tempo

In che modo

5. Lezioni frontali e partecipate
6. Dibattiti
7. Lavori di ricerca ed approfondimento
8. Attività di laboratorio

Quali prodotti

9. Relazione individuale sulle attività svolte
10. Breve riassunto in lingua inglese e tedesca

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

11. Conoscere l'importanza dell'utilizzo delle spezie e delle erbe aromatiche nella gastronomia
12. Approfondire la conoscenza dell'uso in cucina delle spezie e delle erbe aromatiche
13. Acquisire la consapevolezza dell'interdisciplinarietà del sapere

Tempi

L'attività, prevista nel primo periodo dell'anno scolastico, inizierà nel mese di novembre e si concluderà nel mese di dicembre. Sono previste 15 ore di lavoro in aula più 2 ore per la presentazione delle attività svolte e del prodotto realizzato.

Risorse

1. Biblioteca
2. Testi e documenti
3. LIM
4. You tube

Criteri di valutazione

1. I prodotti saranno valutati in base alla loro qualità in termini di:
 - Completezza, pertinenza, organizzazione ed uso del linguaggio tecnico-professionale.
 - Efficacia della presentazioneSi terrà conto inoltre del coinvolgimento (in qualità e quantità) nel processo attraverso il quale il lavoro è stato realizzato
2. Le competenze acquisite verranno valutate sulla base degli indicatori definiti dai docenti per l'UDA

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Il cibo come socializzazione: L'arte di profumar... spezie e erbe aromatiche

Coordinatore: **Maria Rita Iaconetti**

Collaboratori : Professori : **Guarino, Sammarra, Calienni, Capalbo, Iaconetti**

DIAGRAMMA DI GANTT

Mesi	Novembre				Dicembre							
Settimane	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Fasi												
1												
2												
3												
4												
5												



Tutti i docenti coinvolti nell'UdA

Docenti area generale

Docenti area professionalizzante

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

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

--

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO			
AMBITI	INDICATORI	DESCRITTORI	GIUDIZIO
PRODOTTO	Completezza pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	OTTIMO
		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro in forma organica	BUONO
		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	DISCRETO
		Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	SUFFICIENTE
		Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza. Le parti e le informazioni non sono collegate.	INSUFFICIENTE
	Correttezza nell'esecuzione e rispetto dei tempi	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione. L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	OTTIMO
		Il prodotto è caratterizzato da una buona correttezza di esecuzione. L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività	BUONO
		Il prodotto è eseguito secondo i parametri di una discreta correttezza. L'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione avvalendosi di una pianificazione	DISCRETO
		Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto. Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – seppur lento - il tempo a disposizione	SUFFICIENTE
		Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione. L'allievo ha utilizzato male il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	INSUFFICIENTE
PROCESSO	Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con apprezzabile ed efficace attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	OTTIMO
		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con apprezzabile attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	BUONO
		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	DISCRETO
		L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	SUFFICIENTE
		L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo	INSUFFICIENTE
	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli	Usa strumenti e tecnologie con grande precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	OTTIMO
		Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	BUONO

	strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	DISCRETO
		Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	SUFFICIENTE
		Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	INSUFFICIENTE

RELAZIONALE / MOTIVAZIONALE	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo , arricchendo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico. Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito ed è in grado di fronteggiare le crisi scegliendo tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti.	OTTIMO
		L'allievo ha un 'efficace comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo , arricchendo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico. Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito ed è in grado di fronteggiare le crisi scegliendo tra più strategie quella più adeguata dal punto di vista degli apprendimenti	BUONO
		L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con discreta capacità di arricchire riorganizzare le proprie idee. Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito E' in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	DISCRETO
		L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari e con gli adulti, socializza solo alcune esperienze e saperi. Ha una motivazione accettabile all'esplorazione del compito, non è costante nell'ascolto e nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per	SUFFICIENTE
		L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze. Presenta lacune anche nella cura delle relazioni con gli adulti. Sembra avere una motivazione minima all'esplorazione del compito e nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta.	INSUFFICIENTE

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO	
TITOLO	Il cibo come socializzazione: Usum piscium in coctione et sustineri (L'uso dei prodotti ittici in cucina e la sostenibilità)
Contestualizzazione	Questa UDA, ha lo scopo di arricchire le conoscenze relative alla conoscenza dei prodotti ittici, al loro uso nella enogastronomia e al rispetto dell'ambiente. La scelta del tema base, il cibo come socializzazione, si svilupperà nel triennio, ed è inserito in una dimensione multidisciplinare per favorire una costruzione condivisa del sapere e sviluppare le competenze .
Destinatari	III A IPSEOA Articolazione Enogastronomia
Monte ore complessivo	30 ore più due per la presentazione delle attività svolte e del prodotto realizzato.
Prodotti/compiti autentici	Ricettario prodotti ittici Realizzazione piatti di pesce con prodotti ittici a km 0 Glossario tecnico in lingua inglese e tedesca (terminologia base)

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

Competenze target

(Selezionare le competenze da promuovere attraverso lo svolgimento dell'unità e riportate nell'elenco delle Linee Guida per l'area generale e/o di indirizzo)

Competenze chiave europee

- 1) **Comunicazione nella madrelingua** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

- 2) **Comunicazione nelle lingue straniere** Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- 3) **Competenze matematiche** Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

- 4) **Competenza digitale** Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

- 5) **Imparare a imparare** Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.

- 6) **Competenze sociali e civiche** Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.

- 7) **Spirito di iniziativa e imprenditorialità** Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.

- 8) **Consapevolezza ed espressione culturale** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Comprendere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Competenza 1:

Asse culturale Asse dei linguaggi

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti .
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.

Comunicazione nelle lingue straniere (inglese) livello A2/ B1 – Comprende in modo approfondito testi semplici; - Riconosce le informazioni principali in un testo scientifico; - Riconosce e utilizza il linguaggio specifico relativo alla cinematica; - Padroneggia gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.

Cogliere la simbologia del pesce nelle diverse religioni del mondo.

Competenza 1:

Abilità

Raccogliere, organizzare e rappresentare dati / informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale con autonomia crescente. Saper leggere e produrre testi di varia tipologia. Assumere e completare iniziative, valutando aspetti positivi e negativi di scelte diverse e le possibili competenze.

Cogliere il significato che ha il pesce nella Bibbia

Competenza 1:

Conoscenze:

L'uso dei prodotti ittici nella cultura italiana tedesca e inglese.

Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

Riconosce l'uso e il consumo del pesce nella religione :Cristiana, Ebraica, Islamica, Buddista e Induista.

Competenza 2:

Asse culturale Storico-sociale

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

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

Competenza 2:

Abilità :

Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico istituzionali Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.

Competenza 2:

Conoscenze:

I diversi utilizzi del pesce nella storia.

Competenze di indirizzo

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

	<u>Competenza 1 :</u>	<u>Competenza 1 :</u>	<u>Competenza 1 :</u>
	Asse culturale scientifico-tecnologico (laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Asse culturale scientifico-tecnologico (laboratorio di servizi enogastronomici - sala e bar) Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici Predisporre prodotti e servizi con tecniche avanzate di sala Elementi e risultato qualitativo di una buona filettatura: temperatura, lische ed estetica. Asse culturale scientifico-tecnologico (Diritto e tecniche amministrative) Competenze di cittadinanza	Abilità : Individuare i prodotti enogastronomici regionali e i piatti della tradizione che utilizzano i prodotti ittici. Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo dei prodotti ittici in abbinamento a guarnizioni e contorni. Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di pesce Utilizzare in maniera appropriata le tecniche di trancio Eseguire con sicurezza le tecniche di settore: trancio e porzionatura di piatti e alimenti di fronte al cliente Riconoscere le giuste tecniche di filettatura dei pesci in base alle loro dimensioni. Sapere procedere a gestire le diverse variabili del marketing mix (prodotto, prezzo, distribuzione e promozione)	Conoscenze: Riconoscere le caratteristiche dei prodotti ittici. Tecniche di base di cottura dei pesci. Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione dei pesci Conoscenze: Tecniche di trancio Le principali indicazioni, le regole da rispettare e i segreti per un ottimo trancio La filettatura dei pesci Gli elementi per una filettatura di qualità Individuare le corrette procedure a livello di marketing prima di procedere alla realizzazione del prodotto finale

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO			
	<u>Competenza 2:</u> Asse culturale : scientifico (scienza degli alimenti) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse – Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Saper distinguere specie, freschezza, metodo di produzione, zona di cattura, bolli sanitari dei prodotti ittici. Utilizzare vari metodi di conservazione e cottura.	<u>Competenza 2:</u> Abilità : Individuare le caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimico-fisiche, di alimenti	<u>Competenza 2:</u> Conoscenze: Etichettatura dei prodotti ittici, valore nutrizionale, conservazione e cottura
Discipline coinvolte	(Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA) Disciplina : Storia n. ore 2 Disciplina : Scienza degli alimenti n. ore 6 Disciplina : Tedesco n. ore 2 Disciplina : Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina n. ore 9+2(presentazione prodotto finale) Disciplina : Lingua inglese n. ore 2 Disciplina : Religione n. ore 2 Disciplina : Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e bar n. ore 3 Disciplina : Diritto e tecniche amministrative n. ore 4		
Contenuti disciplinari	Disciplina Storia Contenuti: I diversi utilizzi dei prodotti ittici nella storia. Abilità: Raccogliere, organizzare e rappresentare dati / informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale con autonomia crescente. Saper leggere e produrre testi di varia tipologia. Assumere e completare iniziative, valutando aspetti positivi e negativi di scelte diverse e le possibili competenze. Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico istituzionali Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali Disciplina Tedesco Contenuti Fischkonsum in Deutschland. (Consumo di pesce in Germania). Abilità Saper esporre in maniera chiara ed efficace i contenuti studiati nell'ambito proposto, sia oralmente che in forma scritta. Utilizzare il lessico specifico d'indirizzo in modo appropriato. Obiettivi minimi comprendere e produrre in lingua straniera tabelle riassuntive ed esplicative inerenti alla tematica trattata, affrontando l'argomento anche in un ottica di scelte alimentari sostenibili. Disciplina Scienza degli alimenti Contenuti Etichettatura dei prodotti ittici, valore nutrizionale, conservazione e cottura Abilità: Individuare le caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimico-fisiche, di alimenti		

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

Disciplina Inglese

Contenuti: Present fish-based recipes. - Present a recipe in different grammar modes. -Present the qualities and use of the different fish species

Abilità: Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Fare semplici descrizioni e presentazioni, utilizzando il lessico specifico in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina

Contenuti: I prodotti ittici : definizione e classificazione.

Tecniche di base di cottura, conservazione e trasformazione degli alimenti.

Abilità: Operare nel rispetto delle norme igieniche e sicurezza

Classificare i prodotti ittici in base alle qualità organolettiche, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale

Applicare le tecniche di taglio e sfilettatura.

Applicare le varie tecniche di cottura, conservazione e trasformazione relative ai prodotti ittici.

Disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e bar

Contenuti Tecniche di trancio

Le principali indicazioni, le regole da rispettare e i segreti per un ottimo trancio

La filettatura dei pesci

Gli elementi per una filettatura di qualità

Abilità: Utilizzare in maniera appropriata le tecniche di trancio

Eseguire con sicurezza le tecniche di settore: trancio e porzionatura di piatti e alimenti di fronte al cliente

Riconoscere le giuste tecniche di filettatura dei pesci in base alle loro dimensioni.

Disciplina Religione

Contenuti Il pesce è simbolo dei Cristiani: da dove nasce questo simbolismo

Abilità: Cogliere il significato che ha il pesce nella Bibbia

Disciplina Diritto e tecniche amministrative

Contenuti realizzazione di un piano di marketing relazionato al menù da creare

Abilità: sapere applicare i diversi elementi del marketing mix; sapere definire le caratteristiche del prodotto in base alle esigenze della domanda; saper definire il prezzo di vendita.

Obiettivi minimi: definire le giuste strategie di produzione commercializzazione e vendita connesse alla tipologia del prodotto realizzato

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO	
Fasi di applicazione (attività) Indicare: - Fasi da svolgere - Contenuti essenziali delle attività - modalità (collettive, di gruppo, personalizzate, in presenza, a distanza, sul campo, ...)	FASE 1: Insegnante/coordinatore: Presentazione dell'UDA. Brainstorming, presentazione dell'attività attraverso una lezione frontale. Dibattito in classe sugli argomenti scelti. FASE 2: Lezioni generali dei contenuti delle singole discipline. Rielaborazione delle informazioni acquisite. FASE 3: Attività specifiche : gli allievi, eseguono le attività previste dai docenti. FASE 4: Raccolta, interpretazione, analisi ed elaborazione dei concetti. Riassunto in lingua inglese e tedesca. FASE 5 : Elaborazione del prodotto.
Esperienze attivate	• Comprendere la tematica e le consegne , formazione dei gruppi di cooperative learning • Raccolta informazioni (lezione dei singoli docenti, ricerche, etc.) • Attività di laboratorio • Verifica, elaborazione e condivisione dei risultati • Redazione relazione di gruppo • Redazione breve riassunto in lingua inglese e tedesca • Realizzazione prodotto finale attraverso cooperative learning
Metodologia	• Lezione introduttiva o di sintesi da parte dei singoli docenti • Brainstorming • Organizzazione di lavori di ricerca e approfondimento • Problem solving. • Supervisione del lavoro svolto dagli allievi.
Risorse umane interne e/o esterne	• Docenti delle discipline coinvolte • Collaboratori tecnici dei laboratori
Strumenti	Video, documenti, testi, fotografie, etc. Rai scuola https://youtu.be/AHE1Mb5-d7c https://youtu.be/uCJPjcHvmse https://youtu.be/yctQ0KI20tc https://youtu.be/YjXx2QOR2KQ https://youtu.be/qoPHjIeE_fk https://youtu.be/tQf0ys2GbvE https://youtu.be/5M4Z4UNyKbk https://youtu.be/vwviCFTf-sU https://youtu.be/Jns9RaMITSc

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

Valutazione

La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:
comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione
Nella griglia è necessario indicare le variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e i livelli previsti per la rubrica

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA : Il cibo come socializzazione: Usus piscium in coctione et sustineri
Cosa si chiede di fare

- Partecipare attivamente a tutti i diversi momenti previsti
- Raccogliere informazioni e materiali che documentino la tematica scelta
- Riflettere sull'importanza dell'uso dei prodotti ittici nella cucina a K 0
- Sviluppare nuove conoscenze sull'utilizzo dei prodotti ittici nell'enogastronomia

In che modo

- Lezioni frontali e partecipate
- Dibattiti
- Lavori di ricerca ed approfondimento
- Attività di laboratorio

Quali prodotti

- Relazione individuale sulle attività svolte
- Breve riassunto in lingua inglese e tedesca

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

- Conoscere l'importanza dell'utilizzo dei prodotti ittici nella gastronomia
- Approfondire la conoscenza dell'uso in cucina dei prodotti ittici
- Acquisire la consapevolezza dell'interdisciplinarietà del sapere

Tempi

L'attività, prevista nel primo periodo dell'anno scolastico, inizierà nel mese di gennaio e si concluderà nel mese di maggio. Sono previste 30 ore di lavoro in aula più 2 ore per la presentazione delle attività svolte e del prodotto realizzato.

Risorse

- Biblioteca
- Testi e documenti
- LIM
- You tube

Criteri di valutazione

- a) I prodotti saranno valutati in base alla loro qualità in termini di:
- Completezza, pertinenza, organizzazione ed uso del linguaggio tecnico-professionale.
 - Efficacia della presentazione
- Si terrà conto inoltre del coinvolgimento (in qualità e quantità) nel processo attraverso il quale il lavoro è stato realizzato
- b) Le competenze acquisite verranno valutate sulla base degli indicatori definiti dai docenti per l'UDA

--

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Il cibo come socializzazione: Usum piscium in coctione et sustineri
Coordinatore: Maria Rita Iaconetti
Collaboratori : Professori : Guarino, Sammarra, Calienni, Capalbo, Scaglione, Rotondaro, Mustica, Iaconetti

DIAGRAMMA DI GANTT

Mesi	Gennaio -febbraio				Marzo-aprile				Maggio			
Settimane	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Fasi												
1												
2												
3												
4												
5												



Tutti i docenti coinvolti nell'UdA

Docenti area generale

Docenti area professionalizzante

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

RELAZIONE INDIVIDUALE
Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO			
AMBITI	INDICATORI	DESCRITTORI	GIUDIZIO
PRODOTTO	Completezza pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	OTTIMO
		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro in forma organica	BUONO
		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	DISCRETO
		Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	SUFFICIENTE
		Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza. Le parti e le informazioni non sono collegate.	INSUFFICIENTE
	Correttezza nell'esecuzione e rispetto dei tempi	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione. L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	OTTIMO
		Il prodotto è caratterizzato da una buona correttezza di esecuzione. L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività	BUONO
		Il prodotto è eseguito secondo i parametri di una discreta correttezza. L'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione avvalendosi di una pianificazione	DISCRETO
		Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto. Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – seppur lento - il tempo a disposizione	SUFFICIENTE
		Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione. L'allievo ha utilizzato male il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	INSUFFICIENTE
PROCESSO	Ricerca e gestione	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con apprezzabile ed efficace attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	OTTIMO
		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con apprezzabile attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	BUONO

	delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	DISCRETO
		L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	SUFFICIENTE
		L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo	INSUFFICIENTE
	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con grande precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	OTTIMO
		Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	BUONO
		Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	DISCRETO
		Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	SUFFICIENTE
		Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	INSUFFICIENTE

RELAZIONALE / MOTIVAZIONALE	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo, arricchendo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico. Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito ed è in grado di fronteggiare le crisi scegliendo tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti.	OTTIMO
		L'allievo ha un'efficace comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo, arricchendo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico. Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito ed è in grado di fronteggiare le crisi scegliendo tra più strategie quella più adeguata dal punto di vista degli apprendimenti	BUONO
		L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con discreta capacità di arricchire riorganizzare le proprie idee. Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. È in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	DISCRETO
		L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari e con gli adulti, socializza solo alcune esperienze e saperi. Ha una motivazione accettabile all'esplorazione del compito, non è costante nell'ascolto e nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per	SUFFICIENTE
		L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze. Presenta lacune anche nella cura delle relazioni con gli adulti. Sembra avere una motivazione minima all'esplorazione del compito e nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta.	INSUFFICIENTE

UDA Quinto anno



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "IPSIA-ITI"
 Via S. Scervini n.115 – 87041 ACRI (CS) Tel.: 0984/1861921 - Fax: 0984/953143
 e-mail: csiso6100t@istruzione.it – csiso6100t@pec.istruzione.it
www.iisacri.edu.it
 C.F.: 98088760784 – C.M.: CSISo6100T – Codice Univoco Ufficio UFQTXQ



UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

TITOLO	<i>A tutta pasta</i>
<i>Contestualizzazione</i>	Questa UDA, ha lo scopo di arricchire le conoscenze relative alla pasta come cibo essenziale della dieta mediterranea e non, alla differenza tra pasta fresca ed essiccata, trafilata e al bronzo, e all'uso nella enogastronomia. La scelta del tema base, il cibo come socializzazione, si è sviluppato nel triennio, ed è inserito in una dimensione multidisciplinare per favorire una costruzione condivisa del sapere e sviluppare le competenze che acquisiranno a fine anno scolastico.
<i>Destinatari</i>	V A IPSEOA Enogastronomia curvatura cucina
<i>Monte ore complessivo</i>	15 ore più due per la presentazione delle attività svolte e del prodotto realizzato.
<i>Prodotti/compiti autentici</i>	Creazione di un Lapbook.
<i>Competenze target</i>	<u>Competenze chiave europee</u> 1. competenza in materia di cittadinanza (promuovere lo sviluppo di competenze in materia di cittadinanza al fine di rafforzare la consapevolezza dei valori comuni enunciati nell'articolo 2 del trattato sull'Unione europea e nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea). 2. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria (Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati). 3. competenza digitale (Interagire con tecnologie e contenuti digitali per rafforzare un atteggiamento riflessivo e critico, ma anche improntato alla curiosità, aperto e interessato al futuro della loro evoluzione, imponendo anche un approccio etico, sicuro e responsabile all'utilizzo di tali strumenti.)

Obiettivi di Apprendimento

Asse culturale: Scientifico-tecnologico (laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina)

Competenze: Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse. Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico

Abilità: Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie prime e dei semilavorati.

Conoscenze: Caratteristiche delle principali farine per l'impasto. Elementi di enogastronomia regionale. Tecniche di base di cottura degli alimenti

Asse culturale: Scientifico (scienza degli alimenti)

Competenze: Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse – Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Saper distinguere specie, freschezza, metodo di produzione, zona di cattura, bolli sanitari dei prodotti ittici. Utilizzare vari metodi di conservazione e cottura.

Abilità: Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. Applicare correttamente tecniche di lavorazione delle farine in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette tradizionali delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela

Conoscenze: Normativa n.580 del 4 luglio 1967, principali fasi produttive della pasta. Pasta secca, fresca e paste speciali. Qualità della pasta. Paste dietetiche. Valore nutritivo. Frodi e alterazioni.

Asse culturale: Asse dei linguaggi

Competenze: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Abilità: Raccogliere, organizzare e rappresentare dati / informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale con autonomia crescente. Saper leggere e produrre testi di varia tipologia. Assumere e completare iniziative, valutando aspetti positivi e negativi di scelte diverse e le possibili competenze.

Conoscenze: La pasta nella cultura italiana del novecento.

Asse culturale: Storico-sociale

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

Abilità: Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico istituzionali Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.

Conoscenze: La nascita della pasta e i diversi utilizzi nella storia.

Discipline coinvolte	(Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA) Disciplina: Enogastronomia n. ore 5+2 Disciplina: Scienza degli alimenti n. ore 5 Disciplina: Italiano n. ore 3 Disciplina: Storia n. ore 2 Disciplina: n. ore Disciplina: n. ore Disciplina: n. ore
Contenuti disciplinari	Disciplina: Italiano Contenuti: Pasta e letteratura del '900 Abilità: Raccogliere, organizzare e rappresentare dati / informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale con autonomia crescente. Saper leggere e produrre testi di varia tipologia. Assumere e completare iniziative, valutando aspetti positivi e negativi di scelte diverse e le possibili competenze Obiettivi minimi: Comprendere e produrre in lingua italiana tabelle riassuntive ed esplicative inerenti alla tematica trattata con l'obiettivo di conoscere, le abitudini e i consumi alimentari della pasta. Disciplina: Storia Contenuti: La pasta nella storia del '900 Abilità: Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico istituzionali Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Obiettivi minimi: Comprendere l'importanza e l'uso della pasta nella storia Disciplina: Enogastronomia Contenuti: Le farine, le farine speciali, la pasta fresca e secca. Classificazione, conservazione, gli aspetti igienici, le caratteristiche organolettiche. Le proteine, i lipidi, i glucidi. Mangiare sano: la cottura e i condimenti. Elaborazione di un menù sostenibile. Abilità: Operare nel rispetto delle norme igieniche e sicurezza. Classificare le farine in base alle qualità organolettiche, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale. Conoscere le tecniche di manipolazione adatte alla tipologia di farina e dell'utilizzo delle stesse. Applicare le varie tecniche di cottura, conservazione e confezionamento del prodotto finale. Obiettivi minimi: Conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio, in particolare delle farine. Conoscere i piatti tipici del territorio. Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti. Disciplina: Scienza degli alimenti Contenuti: Normativa n.580 del 4 luglio 1967, principali fasi produttive della pasta. Pasta secca, fresca e paste speciali. Qualità della pasta. Paste dietetiche. Valore nutritivo. Frodi e alterazioni. Abilità: Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. Applicare correttamente tecniche di lavorazione delle farine in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette tradizionali delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela Obiettivi minimi: Conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio. Conoscere i piatti tipici del territorio.

Fasi di applicazione	FASE 1: Brainstorming : tutti i docenti delle discipline coinvolte FASE 2: Proseguimento FASE 3: Attività sperimentale FASE 4: Relazioni tecniche FASE 5 : Elaborazione del prodotto autentico
Esperienze attivate	• Comprendere la tematica e le consegne, formazione dei gruppi di cooperative learning • Raccolta informazioni (lezione dei singoli docenti, ricerche, etc.) • Attività di laboratorio • Redazione relazione di gruppo • Realizzazione prodotto finale attraverso cooperative learning
Metodologia	• Lezione introduttiva o di sintesi da parte dei singoli docenti • Brainstorming • Organizzazione di lavori di ricerca e approfondimento • Organizzazione delle attività laboratoriali: predisposizione delle metodiche di analisi e costruzione schemi di lavoro di gruppo • Supervisione del lavoro svolto dagli allievi.
Risorse umane interne e/o esterne	• Docenti delle discipline coinvolte • Collaboratori tecnici dei laboratori
Strumenti	Video, documenti, testi, fotografie, attrezzatura e strumentazione dei laboratori , Internet, etc.
Valutazione	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione Nella griglia è necessario indicare le variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e i livelli previsti per la rubrica La valutazione sarà interdisciplinare e secondo quanto deliberato dal Collegio dei Docenti.

PIANO DI LAVORO UDA

“titolo Uda”

DIAGRAMMA DI GANTT

Mesi	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
Fasi								
1								
2								
3								
4								
5								



Tutti i docenti coinvolti nell'Uda

Docenti area generale

Docenti area professionalizzante



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "IPSIA-ITI"

Via S. Scervini n.115 – 87041 ACRI (CS) Tel.: 0984/1861921 - Fax: 0984/953143

e-mail: csiso6100t@istruzione.it – csiso6100t@pec.istruzione.it

www.iisacri.edu.it

C.F.: 98088760784 – C.M.: CSIS06100T – Codice Univoco Ufficio UFQTXQ



UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO	
TITOLO	<i>Mens sana in corpore sano: le verdure</i>
Contestualizzazione	Questa UDA, ha lo scopo di arricchire le conoscenze relative all'uso delle verdure come cibo essenziale della dieta mediterranea e non, all'uso delle stesse nella enogastronomia e alla sostenibilità ambientale (Agenda 2030). La scelta del tema base, il cibo come socializzazione, si è sviluppato nel triennio, ed è inserito in una dimensione multidisciplinare per favorire una costruzione condivisa del sapere e sviluppare le competenze che acquisiranno a fine anno scolastico.
Destinatari	V A IPSEOA Enogastronomia curvatura cucina
Monte ore complessivo	30 ore più due per la presentazione delle attività svolte e del prodotto realizzato.
Prodotti/compiti autentici	Creazione di un Menù vegetariano in lingua italiana, inglese e tedesca.

Competenze chiave europee

4. **competenza in materia di cittadinanza** (promuovere lo sviluppo di competenze in materia di cittadinanza al fine di rafforzare la consapevolezza dei valori comuni enunciati nell'articolo 2 del trattato sull'Unione europea e nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea).
5. **competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria** (Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati).
6. **competenza digitale** (Interagire con tecnologie e contenuti digitali per rafforzare un atteggiamento riflessivo e critico, ma anche improntato alla curiosità, aperto e interessato al futuro della loro evoluzione, imponendo anche un approccio etico, sicuro e responsabile all'utilizzo di tali strumenti.)

Obiettivi di Apprendimento

Asse culturale: Scientifico-tecnologico (laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina)

Competenze: Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

Abilità: Individuare i prodotti enogastronomici regionali e i piatti della tradizione che utilizzano verdure. Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle verdure sia come contorno sia come piatto principale sia come guarnizione. Distinguere la provenienza e le caratteristiche dei prodotti con particolare attenzione a quelli riconducibili ad un'agricoltura rispettosa non solo delle risorse naturali ma anche del lavoratore e produttore. Individuare le caratteristiche organolettiche dei prodotti presi in considerazione, prediligendo quelli di provenienza locale. Conoscere procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche. Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di verdure. Saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni alimentari connesse alla manipolazione degli alimenti, e saper riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Saper applicare il Disciplinare di produzione.

Conoscenze: Riconoscere le caratteristiche delle verdure. Tecniche di base di cottura delle verdure. Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione delle verdure. Conoscere il Disciplinare di produzione – Certificazioni di qualità e Sistema HACCP – Organizzazioni Internazionali per la normazione (ISO). L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie. I principali piatti di cucina della tradizione realizzati con materie prime a basso impatto ambientale. Le preparazioni delle ricette con prodotti preferibilmente locali.

Asse culturale: Scientifico (scienza degli alimenti)

Competenze: Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse – Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Saper distinguere specie, freschezza, metodo di produzione, zona di cattura, bolli sanitari dei prodotti ittici. Utilizzare vari metodi di conservazione e cottura.

Abilità: Individuare le caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimico-fisiche, di alimenti.

Conoscenze: Menù a base di verdure

Asse culturale: Asse dei linguaggi (Inglese e Tedesco)

Tedesco

Competenze Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Utilizzare il linguaggio settoriale della lingua straniera prevista dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. Saper utilizzare la grammatica nel contesto richiesto. Saper tradurre ed esporre il testo proposto. Riconoscere i propri errori linguistici e sapersi autocorreggere in base alle regole linguistiche e alle convenzioni comunicative interiorizzate.

Abilità: Saper esporre in maniera chiara ed efficace i contenuti studiati nell'ambito proposto, sia oralmente che in forma scritta. Utilizzare il lessico specifico d'indirizzo in modo appropriato.

Abilità (nello specifico): Comprendere il senso e lo scopo di semplici testi orali e scritti in tedesco e saper produrre brevi testi, adeguati allo scopo specifico del compito assegnato. Utilizzare un repertorio lessicale appropriato. In particolare:

- Descrivere categorie di verdura e le loro caratteristiche in lingua straniera.
- Esprimere gusti e preferenze, utilizzando strutture linguistiche corrette.
- Comprendere, elaborare e tradurre una ricetta con prodotti dell'orto e/o a base di verdura.

Conoscenze: Principali funzioni comunicative e strutture grammaticali specifiche e generali della lingua tedesca. La struttura linguistica di base e il linguaggio di settore. Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Ortografia: rispetto delle convenzioni grafiche. Fonetica: acquisire la corretta pronuncia di nuovi termini. In particolare: Conoscere gli elementi linguistici per parlare delle verdure e degli ortaggi. Gemüse nomenclatura e classificazione dei principali tipi di verdure. Conoscere un piatto tipico a base di verdura/ortaggi della cucina dei paesi di lingua tedesca.

Inglese

Abilità: Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati. Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi. Fare semplici descrizioni e presentazioni, utilizzando il lessico specifico in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti attinenti alla microlingua

Conoscenze: Naming of various types of vegetables. Cooking techniques. Nutrients and position in the Mediterranean diet.

Asse culturale: Scientifico-tecnologico (Diritto e tecniche amministrative)

Competenze: Competenze di cittadinanza

Abilità: sapere procedere a gestire le diverse variabili del marketing mix (prodotto, prezzo, distribuzione e promozione)

Conoscenze: individuare le corrette procedure a livello di marketing prima di procedere alla realizzazione del prodotto finale

Asse culturale: scientifico-tecnologico (Scienze motorie)

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

Abilità: Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione nelle patologie da eccessi e/o da carenze alimentari – Saper elaborare uno schema indicando gli alimenti più adatti per combattere o prevenire determinate malattie.

Conoscenze: Individuare i principi nutritivi fondamentali, macro e micro nutrienti che determinano o possono determinare malnutrizioni da eccesso o carenza di nutrienti.

Discipline coinvolte	(Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA) Disciplina: Enogastronomia n. ore 9+2 (presentazione del prodotto) Disciplina: Scienza degli alimenti n. ore 6 Disciplina: Tedesco n. ore 3 Disciplina: Inglese n. ore 2 Disciplina: Diritto e tecniche amministrative n. ore 6 Disciplina: Scienze motorie n. ore 4 Disciplina: n. ore
Contenuti disciplinari	Disciplina: Enogastronomia Contenuti: Le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali. Le verdure, gli ortaggi e i legumi, classificazione, conservazione, aspetti igienici e stagionalità, caratteristiche organolettiche. Elaborazione di un menù sostenibile. Abilità: Operare nel rispetto delle norme igieniche e sicurezza. Classificare le verdure in base alle qualità organolettiche, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale. Applicare le tecniche di taglio adatte alla tipologia di verdura e dell'utilizzo delle stesse. Applicare le varie tecniche di cottura, conservazione e trasformazione relative alle verdure. Obiettivi minimi: Conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio. Conoscere i piatti tipici del territorio. Conoscere i criteri di elaborazione di un menù. Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti. Disciplina: Scienza degli alimenti Contenuti: menù a base di verdure Abilità: saper riconoscere ed elaborare cibi e pasti utilizzando verdure Obiettivi minimi: conoscere caratteristiche nutritive di cibi sostenibili, definizione di filiera corta, alimenti e questioni ambientali, dieta mediterranea a agenda 2030 Disciplina: Tedesco Contenuti: Zeit, Gemüsearten, Eigenschaften und die beliebtesten Gemüsesorten in Deutschland (stagioni, classificazione dei tipi di verdure, principali caratteristiche e gli ortaggi/ le verdure più amate in Germania) Abilità: Saper esporre in maniera chiara ed efficace i contenuti studiati nell'ambito proposto, sia oralmente che in forma scritta. Utilizzare il lessico specifico d'indirizzo in modo appropriato. Obiettivi minimi: comprendere e produrre in lingua straniera tabelle riassuntive ed esplicative inerenti alla tematica trattata con l'obiettivo di conoscere, in una visione interculturale, le abitudini e i consumi alimentari di altri Paesi. Fornire informazioni generiche, di base sugli argomenti affrontati. Saper produrre un testo con essenziali informazioni personali. Disciplina: Inglese Contenuti: Naming of various types of vegetables. Cooking techniques. Nutrients and position in the Mediterranean diet. Abilità: Saper esporre in maniera chiara ed efficace i contenuti studiati nell'ambito proposto, sia oralmente che in forma scritta. Utilizzare il lessico specifico d'indirizzo in modo appropriato. Obiettivi minimi: comprendere e produrre in lingua straniera tabelle riassuntive ed esplicative inerenti alla tematica trattata con l'obiettivo di conoscere, in una visione interculturale, le abitudini e i consumi alimentari di altri Paesi. Fornire informazioni generiche, di base sugli argomenti affrontati. Saper produrre un testo con essenziali informazioni personali. Disciplina: Diritto e tecniche amministrative Contenuti: realizzazione di un piano di marketing relazionato al menù da creare Abilità: sapere applicare i diversi elementi del marketing mix. Sapere definire le caratteristiche del prodotto in base alle esigenze della Domanda. Saper definire il prezzo di vendita Obiettivi minimi: definire le giuste strategie di produzione commercializzazione e vendita connesse alla tipologia del prodotto realizzato Disciplina: Scienze motorie Contenuti: Conoscere e comprendere i diversi tipi di verdura da consumare prima e dopo la prestazione sportiva. Abilità: Acquisire il concetto di buona idratazione intesa come prevenzione di crampi da eccesso di acido lattico. Obiettivi minimi: Conoscere i principi dell'educazione alla salute, alla prevenzione delle malattie e alla promozione di corretti stili di vita.

Fasi di applicazione	FASE 1: Brainstorming : tutti i docenti delle discipline coinvolte FASE 2: Proseguimento FASE 3: Attività sperimentale FASE 4: Relazioni tecniche FASE 5 : Elaborazione del prodotto autentico
Esperienze attivate	• Comprendere la tematica e le consegne, formazione dei gruppi di cooperative learning • Raccolta informazioni (lezione dei singoli docenti, ricerche, etc.) • Attività di laboratorio • Redazione relazione di gruppo • Realizzazione prodotto finale attraverso cooperative learning
Metodologia	• Lezione introduttiva o di sintesi da parte dei singoli docenti • Brainstorming • Organizzazione di lavori di ricerca e approfondimento • Organizzazione delle attività laboratoriali: predisposizione delle metodiche di analisi e costruzione schemi di lavoro di gruppo • Supervisione del lavoro svolto dagli allievi.
Risorse umane interne e/o esterne	• Docenti delle discipline coinvolte • Collaboratori tecnici dei laboratori •
Strumenti	• • Video, documenti, testi, fotografie, attrezzatura e strumentazione dei laboratori , Internet, etc. •
Valutazione	• La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione • Nella griglia è necessario indicare le variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e i livelli previsti per la rubrica • La valutazione sarà interdisciplinare e secondo quanto deliberato dal Collegio dei Docenti.

PIANO DI LAVORO UDA

“Mens sana in corpore sano: le verdure”

DIAGRAMMA DI GANTT

Mesi	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
Fasi								
1								
2								
3								
4								
5								



Tutti i docenti coinvolti nell'UdA

Docenti area generale

Docenti area professionalizzante

Uda Educazione civica



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "IPSIA-ITI"

Via S. Scervini n.115 – 87041 ACRI (CS) Tel.: 0984/1861921 - Fax: 0984/953143

e-mail: csiso6100t@istruzione.it – csiso6100t@pec.istruzione.it

www.iisacri.edu.it

C.F.: 98088760784 – C.M.: CSISo6100T – Codice Univoco Ufficio UFQTXQ



UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

TITOLO	SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE E SALUTE DELL'UOMO																
Contestualizzazione	L'impatto antropico è al suo punto più alto nella storia del pianeta con conseguenze catastrofiche sempre in aumento: cambiamenti climatici, desertificazione, inquinamento, perdita della biodiversità. Tutto ciò ha ricadute anche sulla salute dell'uomo e sulla disponibilità del cibo per le generazioni future. L'unità di apprendimento proposta ha lo scopo di evidenziare la trasversalità dell'educazione alla salute negli aspetti scientifici, storici e culturali, legati ai rapporti personali e collettivi, favorendo l'adozione di comportamenti e stili di vita sani e rispettosi dell'ambiente.																
Destinatari	Classe V enogastronomia																
Monte ore complessivo	33 Ore																
Prodotti/compiti autentici	Produzione di slides e cartelloni per ogni disciplina (in itinere). Presentazione dell'UDA da parte degli alunni, produzione di power point che illustrino le fasi del lavoro (prodotto finale)																
Competenze target	Competenze chiave europee competenza in materia di cittadinanza (promuovere lo sviluppo di competenze in materia di cittadinanza al fine di rafforzare la consapevolezza dei valori comuni enunciati nell'articolo 2 del trattato sull'Unione europea e nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea). competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria (Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati). competenza digitale (Interagire con tecnologie e contenuti digitali per rafforzare un atteggiamento riflessivo e critico, ma anche improntato alla curiosità, aperto e interessato al futuro della loro evoluzione, imponendo anche un approccio etico, sicuro e responsabile all'utilizzo di tali strumenti.) Obiettivi di Apprendimento <u>Competenza 3:</u> Asse culturale: Abilità: Conoscenze:																
Discipline coinvolte	(Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA) <table style="width: 100%;"> <tr> <td>Disciplina: DTA</td> <td style="text-align: right;">n. ore 5</td> </tr> <tr> <td>Disciplina: TEDESCO</td> <td style="text-align: right;">n. ore 4</td> </tr> <tr> <td>Disciplina: INGLESE</td> <td style="text-align: right;">n. ore 4</td> </tr> <tr> <td>Disciplina: STORIA</td> <td style="text-align: right;">n. ore 3</td> </tr> <tr> <td>Disciplina: ITALIANO</td> <td style="text-align: right;">n. ore 3</td> </tr> <tr> <td>Disciplina: LABORATORIO CUCINA</td> <td style="text-align: right;">n. ore 6</td> </tr> <tr> <td>Disciplina: SCIENZE DEGLI ALIMENTI</td> <td style="text-align: right;">n. ore 5</td> </tr> <tr> <td>Disciplina: SCIENZE MOTORIE</td> <td style="text-align: right;">n. ore 3</td> </tr> </table>	Disciplina: DTA	n. ore 5	Disciplina: TEDESCO	n. ore 4	Disciplina: INGLESE	n. ore 4	Disciplina: STORIA	n. ore 3	Disciplina: ITALIANO	n. ore 3	Disciplina: LABORATORIO CUCINA	n. ore 6	Disciplina: SCIENZE DEGLI ALIMENTI	n. ore 5	Disciplina: SCIENZE MOTORIE	n. ore 3
Disciplina: DTA	n. ore 5																
Disciplina: TEDESCO	n. ore 4																
Disciplina: INGLESE	n. ore 4																
Disciplina: STORIA	n. ore 3																
Disciplina: ITALIANO	n. ore 3																
Disciplina: LABORATORIO CUCINA	n. ore 6																
Disciplina: SCIENZE DEGLI ALIMENTI	n. ore 5																
Disciplina: SCIENZE MOTORIE	n. ore 3																

<i>Contenuti disciplinari</i>	Disciplina: DTA (5 ore) Contenuti: : rintracciabilità, tracciabilità ed etichettatura dei prodotti Abilità: : orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti Obiettivi minimi:
	Disciplina: tedesco (4 ore) Contenuti: : i prodotti biologici Abilità: ricercare e acquisire comportamenti corretti per un'alimentazione sana, equilibrata e mirata alla sostenibilità Obiettivi minimi:
	Disciplina: INGLESE (4 ore) Contenuti: Green New Deal – Nuovo patto verde europeo con programma di ripresa dalla pandemia di COVID-19. Abilità: adottare comportamenti responsabili tesi ad uno sviluppo ecosostenibile nel rispetto dell'ambiente e tutela della salute.
	Disciplina: STORIA (3 ore): Contenuti: aspetti caratterizzanti i cambiamenti intervenuti in epoca recente in rapporto al benessere e all'alimentazione. Abilità: risalire alle abitudini alimentari del passato per prendere coscienza dell'evoluzione dell'alimentazione. ricercare, acquisire, selezionare informazioni generali e specifiche. Riconoscere gli aspetti caratterizzanti i cambiamenti in epoche recenti in rapporto al benessere e all'alimentazione.
	Disciplina: ITALIANO (3 ore) Contenuti: lettura di testi che affrontano argomenti relativi alle tematiche proposte. Abilità: utilizzare la lingua rispettando le convenzioni morfosintattiche per produrre testi coesi e coerenti, dotati di efficacia comunicativa tenendo conto dello scopo e dell'argomento. Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali. Servirsi della scrittura per compilare moduli questionari, prendere appunti, fornire istruzioni e esporre conoscenze.
	Disciplina LAB. cucina/ (6 ore) Contenuti: mangiare cibi sani Abilità: sapere educare alla salute, applicare le regole del mangiare sano-
	Disciplina: SCIENZE DEGLI ALIMENTI (5 ore) Contenuti: diete equilibrate ed ecosostenibili (dieta mediterranea e dieta nordica), agricoltura biologica. Abilità: promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute e l'ambiente.
Fasi di applicazione	SCIENZE MOTORIE (3 ore) Contenuti: Wellness e alimentazione Abilità: riconoscere le basi per un sano e corretto stile di vita e l'importanza dell'attività motoria per il benessere psicofisico. Essere in grado di calibrare l'attività fisica, curando l'alimentazione evitando l'assunzione di sostanze pericolose e sconosciute.

	FASE 1: Brainstorming : tutti i docenti delle discipline coinvolte FASE 2: Proseguimento FASE 3: Attività sperimentale FASE 4: Relazioni tecniche FASE 5 : Elaborazione del prodotto autentico
Esperienze attivate	• Comprendere la tematica e le consegne, formazione dei gruppi di cooperative learning • Raccolta informazioni (lezione dei singoli docenti, ricerche, etc.) • Attività di laboratorio • Redazione relazione di gruppo • Realizzazione prodotto finale attraverso cooperative learning
Metodologia	• Lezione introduttiva o di sintesi da parte dei singoli docenti • Brainstorming • Organizzazione di lavori di ricerca e approfondimento • Organizzazione delle attività laboratoriali: predisposizione delle metodiche di analisi e costruzione schemi di lavoro di gruppo • Supervisione del lavoro svolto dagli allievi.
Risorse umane interne e/o esterne	• Docenti delle discipline coinvolte • Collaboratori tecnici dei laboratori
Strumenti	Video, documenti, testi, fotografie, attrezzatura e strumentazione dei laboratori , Internet, etc.
Valutazione	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione Nella griglia è necessario indicare le variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e i livelli previsti per la rubrica La valutazione sarà interdisciplinare e secondo quanto deliberato dal Collegio dei Docenti.

PIANO DI LAVORO UDA

“titolo UdA”

DIAGRAMMA DI GANTT

Mesi	ottobre				novembre			dicembre			gennaio			febbraio			marzo			aprile			maggio		
Fasi																									
1																									
2																									
3																									
4																									
5																									

CONSUNTIVI DISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: Rita Scaglione

CLASSE: V ENO

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V enogastronomia è composta da 20 alunni. Tutti si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica.

Gli allievi provengono da un ambiente socioculturale adeguato, appartengono a famiglie tradizionalmente cristiane. Conoscono in maniera organica il programma realizzato nell'anno in corso. Si sono mostrati interessati e motivati ad approfondire lo studio di questa disciplina. Dal punto di vista disciplinare la classe si è dimostrata pronta all'ascolto e ad intervenire al dialogo educativo in classe. Il comportamento della classe è stato, in ogni caso, sempre coretto e rispettoso dell'istituzione scolastica

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

- *Identificare l'ambito etico all'interno dell'agire dell'uomo;*
- *Individuare nella società contemporanea e del passato luoghi e modi della presenza religiosa;*
- *Indicare l'incidenza dell'interpretazione cristiana della vita nella società contemporanea;*
- *Individuare la potenzialità e i limiti nelle "interpretazioni non religiose della realtà umana" che sono oggi maggiormente presenti.*

OBIETTIVI GENERALI

Acquisire una conoscenza oggettiva e sistematica dei contenuti essenziali del Cristianesimo, i suoi principi e la posizione del Magistero della Chiesa in

materia di vita e sessualità. Attraverso la lettura e l'analisi di alcuni brani e di alcuni documenti magistrali, la visione di materiale audiovisivo, gli alunni hanno compreso il valore della corporeità e della sessualità. Approfondire la conoscenza di brani evangelici e di documenti del Magistero della Chiesa, confrontandole con le posizioni laiche e scientifiche odierne, inerenti le tematiche affrontate. Gli alunni hanno in oltre, compreso il significato e l'importanza dei principi fondamentali della morale cristiana.

CONTENUTI TRATTATI

ARGOMENTI

- Scienze e Fede si incontrano;
- Antonino Zichichi: uno scienziato credente;
- La Verità nella Bibbia;
- La Chiesa e il dialogo con la Scienza;
- Uno storico abbraccio;
- Scienza e spiritualità: il confronto Tagore-Einstein;
- Aldo Capitini: in nome della nonviolenza;
- Liliana Segre;
- Candelora, significato della festa;
- La cura della vita;
- Papa Francesco la Guerra in Ucraina;
- Le parole della pace;
- Cibo e religione: il cibo nella religione Cristiana;
- Cucina e creazione;
- Il pesce nel Cristianesimo, simbolo di Cristo Salvatore;
- Pane e Cristianesimo: significato teologico del pane.

¹ In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2020.

- *La pace come dono e impegno;*
- *Segni biblici di benedizione e di pace;*
- *L'etica cristiana e della cura della vita.*

METODOLOGIE DIDATTICHE

X Lezione frontale. X Dialogo formativo.

X Discussione guidata.

Appunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Suggerimenti. Inserire il titolo del libro di testo ed eliminare ciò che non è stato usato, oppure aggiungere altri materiali sfruttati durante l'anno.

X Libro di testo:

- Dispense fornite dal docente.
- **Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.**
- Appunti e mappe concettuali.

X Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- | | | | |
|---|--|---|------------------------------------|
| ☐ Tema | ☐ Domande aperte | ☐ Compito con problemi | ☐ Relazione |
| ☐ Elaborazioni grafiche | X Verifiche | ☒ Griglie di osservazione | X Ricerca |
| ☐ Quiz a risposta multipla | ☒ Quiz a risposta multipla e a risposta aperta | | |

- *Soluzione di casi pratici e professionali* □ *Simulazione di attività laboratoriali*
- *Lettura e comprensione* □ *Parafrasi* □ *Esercizi* □ *Traduzioni*

☐ Altro (specificare)

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DIVALUTAZIONE

Suggerimenti. Descrivere quante e che tipologia di verifiche sono state fatte, sia scritte che orali.

Il metodo privilegiato è stato quello interattivo per cercare di favorire il più possibile il dialogo all'interno della classe e la ricerca individuale e di gruppo. È stato dato spazio all'intervento di tutti, cercando di partire dalle domande dello studente per offrire contenuti utili all'elaborazione delle risposte.

La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *la situazione di partenza;*
- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;*
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;*
- *i contenuti culturali acquisiti*

Acri, 10-05-2023

Firma del docente

Rita Scaglione

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DISCIPLINA: ITALIANO
DOCENTE: Maria-Rita Iaconetti

CLASSE: V A ENOGASTRONOMIA

PROFILO DELLA CLASSE

La V A Eno è una classe didatticamente eterogenea, infatti, a un gruppo volenteroso, attento ed ineccepibile nello studio, si contrappone un gruppo poco attento e recettivo nel cogliere la pluralità degli spunti culturali loro offerti.. Tutti gli strumenti compensativi e dispensativi sono stati adottati, senza ledere la suscettibilità individuale degli allievi. Il loro percorso di studi è stato regolare, (ad eccezione di una allieva che è stata bocciata al primo anno di scuola superiore), si sono sempre interessati alla disciplina ed hanno partecipato a tutte le attività proposte. Il gruppo degli eccellenti ha raggiunto un buon livello di maturità critica e capacità di esprimere un giudizio personale, dimostrandosi sempre aperto al dialogo e alla partecipazione attiva. Nella valutazione finale si darà molta importanza alla partecipazione e al raggiungimento degli obiettivi.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

- Conoscere le caratteristiche essenziali degli autori e delle opere proposte.
- Esporre oralmente e per iscritto in modo chiaro e pertinente
- Essere in grado di produrre diverse forme di tipologie testuali
- Collegare le tematiche letterarie ai fenomeni della contemporaneità

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

L'età postunitaria: Il vero nel romanzo della seconda metà dell'ottocento.

L'età post unitaria: società e cultura

Le nuove ideologie

Il romanzo e il teatro nel '900: **Dickens e Ibsen**

La Scapigliatura: **Boito e Praga**

Giosuè Carducci:

Quadro storico letterario, vita e pensiero.

Caratteri e peculiarità delle opere

Positivismo, Naturalismo e Verismo.

Carducci e il cibo.

Quadro storico letterario, pensiero: **Balzac, Flaubert e Zola.**

Zola e il cibo *nell'Assommoir*.

L'età postunitaria: Il vero nel romanzo della seconda metà dell'ottocento

Il verismo: da Capuana a Verga

Verga:

Quadro storico letterario, vita e pensiero.

Caratteri e peculiarità delle opere

Verga e il cibo nei romanzi

Dal simbolismo poetico alla narrativa del novecento

Il Simbolismo di **Baudelaire**

La poesia simbolista: Verlaine, Rimbaud e Mallarmè

Il romanzo decadente: da **Huysmans** a **Wilde**

I caratteri del Decadentismo.

G. D'Annunzio:

Quadro storico letterario, vita e pensiero.

Caratteri e peculiarità delle opere

Il superuomo da Nietzsche a D'Annunzio

D'Annunzio e il cibo

G. Pascoli

Quadro storico letterario, vita e pensiero.

Caratteri e peculiarità delle opere

Il tema del nido, dal positivismo al simbolismo.

Pascoli e il cibo

Le avanguardie:

Il Crepuscolarismo

Il Futurismo

Marinetti:

Quadro storico letterario, vita e pensiero.

Marinetti e il cibo.

Ritratti d'autori:

I. Svevo

Quadro storico letterario, vita e pensiero.

Caratteri e peculiarità delle opere.

Svevo e il cibo

Il nuovo romanzo europeo: caratteristiche e autori^{[L]_{SEP}}

Il romanzo del novecento: **Freud** e **Joyce**

L. Pirandello

Quadro storico letterario, vita e pensiero.

Caratteri e peculiarità delle opere.

Pirandello e il cibo.

G. Deledda:

Quadro storico letterario, vita e pensiero.

Caratteri e peculiarità delle opere

Deledda e il cibo.

La letteratura Novecentesca. La poesia in Italia fra le due guerre e i suoi maggiori esponenti

G. Ungaretti

Quadro storico letterario, vita e pensiero.

Caratteri e peculiarità delle opere.

Ungaretti e il cibo.

La poesia italiana del '900

L'Ermetismo.

Saba:

Quadro storico letterario, vita e pensiero.

Caratteri e peculiarità delle opere

Quasimodo e il cibo.

S. Quasimodo

Quadro storico letterario, vita e pensiero.

Caratteri e peculiarità delle opere

Quasimodo e il cibo.

E. Montale

Quadro storico letterario, vita e pensiero.

Caratteri e peculiarità delle opere

Montale e il cibo.

Poesia e narrativa nel secondo dopoguerra in Italia

Primo Levi

Quadro storico letterario, vita e pensiero.

Caratteri e peculiarità delle opere.

Levi e il cibo.

Moravia:

Quadro storico letterario, vita e pensiero.

Caratteri e peculiarità delle opere

Moravia e il cibo.

P. P. Pasolini:

Quadro storico letterario, vita e pensiero.

Caratteri e peculiarità delle opere

Pasolini e il cibo.

Calvino:

Quadro storico letterario, vita e pensiero.

Caratteri e peculiarità delle opere

Calvino e il cibo.

Percorsi di letteratura settoriale

Il vino: Baudelaire

Degli autori studiati è stato analizzato anche il rapporto con il cibo.

Brani antologici

Dickens: "La città industriale"

Ibsen: "La presa di coscienza di una donna"

Praga: "Preludio"

Boito: "Case nuove"

G. Carducci: "Funere mersit acerbo"; "Pianto antico"; "Alla stazione in una mattina d'autunno"

Flaubert: "Il grigiore della provincia e il sogno della metropoli"

G. Verga: "La morte di Gesualdo"; "La roba"; "Rosso Malpelo"

C. Baudelaire: "Albatros"; "Il vino dell'assassino"; "Corrispondenze"

O. Wilde "L'artista è il creatore di cose belle"

D'Annunzio: "Un ritratto allo specchio: A.Sperelli"; "La pioggia nel pineto"

G. Pascoli: "Temporale"; "Lampo"; "X Agosto"; "Il gelsomino notturno"; "La grande Proletaria si è mossa"

Primo Levi: "Se questo è un uomo"; "Questo è l'inferno"

Joyce: "Monologo di Molly Bloom"

F.T. Marinetti: "Il bombardamento di Adrianopoli"; Il manifesto della cucina futurista

Svevo: "L'ultima sigaretta"

L. Pirandello: "La Patente"

G. Ungaretti: "Fratelli", "Soldati", "San Martino del Carso", "I fiumi", "Mattina", "Non gridate più"; "Sono una creatura"; "La madre", "Lavandare" **(da trattare)**

S. Quasimodo: "Ed è subito sera", "Alle fronde dei salici".

E. Montale: "Meriggiare pallido e assorto"; "Spesso il male di vivere ho incontrato": "Ho sceso dandoti il braccio"

Riguardo alle letture antologiche degli autori non trattati si rimanda al programma di classe.

¹ In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2020.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale.

Dialogo formativo

Discussione guidata.

Appunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Suggerimenti. Inserire il titolo del libro di testo ed eliminare ciò che non è stato usato, oppure aggiungere altri materiali sfruttati durante l'anno.

- Libro di testo: Le occasioni della letteratura, vol. 3 Baldi, Giusso, Razetti, Zaccaria, Pearson
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

☒ Tema

☒ Domande aperte

☐ Compito con problemi

☒ Relazione

☐ Elaborazioni grafiche
Ricerca

☐ Verifiche

☐ Griglie di osservazione ☐

☐ Quiz a risposta multipla

☒ Quiz a risposta multipla e a risposta aperta

☐ Soluzione di casi pratici e professionali

☐ Simulazione di attività laboratoriali

☒ Lettura e comprensione

☒ Parafrasi

☐ Esercizi

☐ Traduzioni

☐ Altro (specificare)

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Suggerimenti. Descrivere quante e che tipologia di verifiche sono state fatte, sia scritte che orali.

La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.

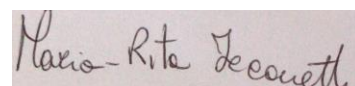
Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;

- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;*
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;*
- *i contenuti culturali acquisiti*

Acri, 10/05/2023

FIRMA DEL DOCENTE

A rectangular box containing a handwritten signature in dark ink. The signature is written in a cursive style and reads "Maria Rita Jeconeth".

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Maria-Rita Iaconetti

CLASSE: V A ENOGASTRONOMIA

PROFILO DELLA CLASSE

La V A Eno è una classe didatticamente eterogenea, infatti, a un gruppo volenteroso, attento ed ineccepibile nello studio, si contrappone un gruppo poco attento e recettivo nel cogliere la pluralità degli spunti culturali loro offerti. Tutti gli strumenti compensativi e dispensativi sono stati adottati, senza ledere la suscettibilità individuale degli allievi. Il loro percorso di studi è stato regolare, (ad eccezione di una allieva che è stata bocciata al primo anno di scuola superiore), si sono sempre interessati alla disciplina ed hanno partecipato a tutte le attività proposte. Il gruppo degli eccellenti ha raggiunto un buon livello di maturità critica e capacità di esprimere un giudizio personale, dimostrandosi sempre aperto al dialogo e alla partecipazione attiva. Nella valutazione finale si darà molta importanza alla partecipazione e al raggiungimento degli obiettivi.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

- Saper collocare i più rilevanti fatti storici nella dimensione dello spazio e del tempo
- Comprendere i principali nessi di causalità che legano le vicende storiche
- Comprendere i principali nessi di causalità che legano le vicende storiche

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

Il cammino dell'Italia

Dall'Unità al governo della dx storica

Depretis e il governo della sx storica

La Triplice alleanza

Francesco Crispi

Da Crispi a Giolitti

La politica interna ed estera di Giolitti.

La questione meridionale

Il Movimento operaio

Il secondo ottocento

Otto Von Bismarck: la politica dell'equilibrio
Taylorismo e Fordismo.
La Bella èpoque.
L'Europa in cerca di nuovi equilibri
Lo scenario extreuropo tra sviluppo e guerra: Stati Uniti, Giappone e Russia
La prima guerra mondiale e il dopoguerra

Verso la prima guerra mondiale.
Dalla guerra lampo alla guerra di posizione: l'ingresso dell'Italia in guerra. 1917 l'anno della svolta.
La guerra-lampo e l'intervento dell'Italia
La vittoria dell'Intesa
La Società delle Nazioni e i trattati di pace
Il mondo dopo la guerra: la crisi economica postbellica
Gli Stati Uniti e la crisi del '29
La teoria di Keynes e il New Deal
L'Italia tra le due guerre: il biennio rosso e l'occupazione di Fiume
Mussolini e le origini del fascismo
Il crollo dello Stato liberale e l'avvento del fascismo
I regimi totalitari ed autoritari: analogie e differenze
Il corporativismo fascista e i Patti Lateranensi

L'età dei totalitarismi

Rivoluzione russa
Da Lenin a Stalin
La nascita dell'URSS.
Il Nazismo
Le leggi di Norimberga, l'olocausto,
La seconda guerra mondiale

La guerra fredda

Le due superpotenze
Il secondo dopoguerra in Italia
Cenni agli anni 60' e agli anni di "piombo"

¹ *In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2020.*

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale.	Dialogo formativo
Discussione guidata.	Appunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Suggerimenti. *Inserire il titolo del libro di testo ed eliminare ciò che non è stato usato, oppure aggiungere altri materiali sfruttati durante l'anno.*

- Libro di testo: Clio Explorer
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- | | | | |
|--|--|--|-------------------------------------|
| ☒ Tema
Relazione | ☒ Domande aperte | ☐ Compito con problemi | ☒ |
| ☐ Elaborazioni grafiche
Ricerca | ☐ Verifiche | ☐ Griglie di osservazione | ☐ |
| ☒ Quiz a risposta multipla | ☒ Quiz a risposta multipla e a risposta aperta | | |
| ☐ Soluzione di casi pratici e professionali | ☐ Simulazione di attività laboratoriali | | |
| ☒ Lettura e comprensione | ☐ Parafrasi | ☐ Esercizi | ☐ Traduzioni |
| ☐ Altro (specificare) | | | |

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

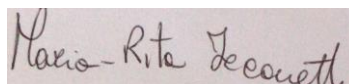
Suggerimenti. Descrivere quante e che tipologia di verifiche sono state fatte, sia scritte che orali.
La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;
- i contenuti culturali acquisiti

Acri, 10/05/2023

FIRMA DEL DOCENTE



ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DISCIPLINA: : LINGUA INGLESE

DOCENTE: Anna Capalbo

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 20 alunni, 11 maschi e 9 femmine. Conosco la classe dall'anno scorso.

Nel complesso, la classe ha fatto progressi significativi nelle competenze linguistiche in inglese, nonostante solo due ore di lezione e numerose assenze dovute a circostanze esterne. La maggior parte degli studenti ha dimostrato un miglioramento della grammatica, del vocabolario e della capacità di comunicare efficacemente in inglese. Gli studenti hanno mostrato grande entusiasmo e interesse nell'apprendere diversi aspetti dell'industria dell'ospitalità in inglese.

Il comportamento è stato sempre corretto per la maggior parte degli alunni, sia durante le lezioni in presenza. Un gruppetto di alunni tuttavia si è distinto e ha partecipato in modo corretto e attivo alle lezioni, svolgendo i compiti assegnati e conseguendo anche la certificazione linguistica B1-A2. La maggior parte di loro è in grado di esprimersi in modo sufficiente sia nella lingua scritta che orale.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

Ampliare il proprio bagaglio lessicale per esprimere bisogni comunicativi diversificati in base al contesto ed alla situazione e comunicare su argomenti familiari, di interesse personale, professionale e di carattere generale. Ampliare il lessico specifico del settore di specializzazione.

Conoscere un repertorio di funzioni comunicative ed espressioni che permettano di comunicare informazioni di tipo personale, familiare, quotidiano e di esprimersi su argomenti più generali e riguardanti l'ambito professionale.

Ampliare il proprio bagaglio lessicale per esprimere bisogni comunicativi diversificati in base al contesto ed alla situazione e comunicare su argomenti familiari, di interesse personale, professionale e di carattere generale. Ampliare il lessico specifico del settore di specializzazione.

Conoscere le strutture grammaticali apprese precedentemente e quelle proposte nel corso del quinto anno

.Conoscere il contenuto delle varie letture di civiltà dei paesi anglofoni e dei brani tecnici trattati in classe

CONTENUTI TRATTATI

ARGOMENTI:

Dal libro di testo adottato: **Light the Fire (AA.VV. ed.Rizzoli)**

Module 9- Food and Health

Unit 1 Healthy eating (Step 1-2-3):Macronutrient and micronutrients-food and health
the food pyramid and food groups,
the eatwell plate, my plate

Unit 2 Diets(Step 1-2-3):the Mediterranean diet,, advantages of the Mediterranean diet, food
allergies and intolerances, alternative diets.

Module 10 - Food Safety and Hygiene

Unit 2 – the HACCP system(p.281-283- hints)

Module 11- Think globally Eat locally

Unit 2-Responsible food consumption (sustainable food,organic food and GMOs) –
Slow Food and o km food

Module 12 Working in catering

Curriculum Vitae

Marketing Basics

Marketing mix. The 4 ps

Dal libro Going Global

Unit 8

The Picture of Dorian Gray – Oscar Wilde

Module Historical periods

World War One

Theatres of war

World War Two

Argomenti trattati dopo il 15 maggio

Holocaust

The Cold War

The Marshall Plan

Metodologie Didattiche

- Lezioni frontali
- Lezioni partecipate
- Problem solving
- Esercitazioni in classe
- Percorso di autoapprendimento

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo
- Materiali digitali e multimediali
- LIM
- Dispense

DIDATTICA A DISTANZA

OBIETTIVI FORMATIVI PERSEGUITI

- 1) *Comprendere e produrre testi e messaggi in lingua.*
- 2) *Utilizzare i concetti e i modelli studiati per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati*
- 3) *Utilizzare reti e strumenti informatici nelle attività di studio, di recupero e approfondimento*

La didattica a distanza è stata usata solamente individualmente da alunni in isolamento e hanno usufruito dalle stesse lezioni svolte dal resto della classe

MODALITA' DI INTERAZIONE CON GLI ALUNNI NELLA DAD

Piattaforma comune su google meet

E-mail

TIPOLOGIA DI LEZIONI IMPARTITE

Videolezione

E-learning

Appunti

Dispensa

Link per video

Slides

Ripetizione

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

Esercizi

Domande aperte

Compito con problemi

Verifiche

Griglie di osservazione

Quiz a risposta multipla

Quiz a risposta multipla e a risposta aperta

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche formative

- interrogazioni – intervento e discussione - prove strutturate o semistrutturate.
- Prove pratiche.

Verifiche sommative

- grado di raggiungimento degli obiettivi didattici disciplinari e trasversali;
- progresso rispetto ai livelli di partenza;
- interesse, partecipazione e impegno nell'attività scolastica;
- autonomia e metodo di lavoro.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- ***la situazione di partenza;***
- ***l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e durante le attività a distanza***
- ***i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale, in presenza e durante le attività a distanza;***
- ***l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato, anche nella didattica a distanza;***
- ***i contenuti culturali acquisiti in presenza e durante le attività a distanza;***

Acri, 10/05/2023

FIRMA DEL DOCENTE

Anna Capalbo

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA STRANIERA- TEDESCO

DOCENTE: Maria Carmela Agosto

CLASSE: V[^]SEZ. A “ENOGASTRONOMIA”

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 20 alunni così suddivisi: 11 maschi e 9 femmine, di cui una ha iniziato a frequentare nel pentamestre. Nella classe è presente un alunno regolarmente certificato, supportato dalla presenza dell'insegnante di sostegno.

La partecipazione e l'interesse mostrati per la disciplina sono stati piuttosto eterogenei e hanno permesso il raggiungimento di un livello di competenze e conoscenze diversificato.

Un gruppo di alunni è in possesso di discrete abilità di base, si impegna con interesse durante le attività didattiche proposte e grazie alla costanza nello studio e al rispetto delle consegne ha raggiunto risultati più che soddisfacenti. A tale riguardo è da sottolineare che, nonostante la classe abbia inizialmente manifestato varie incertezze nella preparazione di base, questo gruppo di alunni ha lavorato con serietà e collaborato attivamente durante le lezioni, dimostrando una globale volontà nel tentativo di migliorare le competenze comunicative e raggiungendo complessivamente valutazioni positive; altri, pur mostrando una modesta motivazione nello studio e interagendo in modo adeguato durante le lezioni, presentano ancora varie incertezze dal punto di vista dell'apprendimento, soprattutto nella abilità linguistica orale; ed infine, per un ristretto numero di alunni invece la partecipazione al dialogo didattico-educativo è stata più superficiale e poco costante; non ha rispettato le scadenze date e mostra di possedere una preparazione di base carente, conseguendo risultati appena sufficienti. Inoltre, questo gruppo di alunni non sempre ha manifestato consapevolezza del percorso intrapreso e il loro rapporto con la docente e compagni si è basato poco sulla disponibilità all'ascolto dell'altro, tenendo spesso comportamenti poco maturi per impegno e metodo di studio, che unitamente allo scarso senso di responsabilità e a qualche atteggiamento non del tutto rispettoso, hanno reso talvolta la didattica più faticosa e meno proficua.

In seguito alle iniziali osservazioni effettuate per la rilevazione dei livelli di partenza, si è ritenuto necessario riprendere le nozioni base, indispensabili per lo svolgimento degli argomenti programmati, ponendo nel primo trimestre una particolare attenzione al ripasso nonché al rinforzo delle strutture grammaticali e delle funzioni comunicative e all'ampliamento del lessico di base per passare poi successivamente a quello settoriale. Si è quindi provveduto nei primi mesi di lezioni ad una revisione degli argomenti trattati nell'anno precedente per consolidare anche alcuni aspetti linguistici di microlingua.

In merito a ciò, si precisa che per quanto riguarda l'insegnamento della lingua tedesca, la classe non ha mai goduto nel corso degli anni della continuità didattica, cosa che ha condizionato notevolmente l'apprendimento e il rendimento scolastico di alcuni alunni, nei quali si è potuto riscontrare una mancanza di prerequisiti e un'inadeguata modalità di approccio allo studio della disciplina, e di conseguenza una certa difficoltà nell'applicazione delle conoscenze.

Nel corso dell'ultimo anno scolastico la programmazione didattica ha subito qualche battuta d'arresto, in quanto più volte sono stati interrotti i momenti di incontro con la classe dovuti allo svolgimento di attività di PCTO, a numerose festività ravvicinate e a diverse sospensioni delle attività

scolastiche per condizioni metereologiche avverse, che ricadevano spesso in giornate della settimana dedicate all'ora di lezione di lingua tedesca.

Dal punto di vista della condotta, la classe ha manifestato, talvolta un comportamneto vivace ma, nel suo complesso, adeguato al contesto.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

- Rafforzare e potenziare le conoscenze linguistiche già acquisite negli anni precedenti, in relazione a situazioni professionali.
- Comprendere le espressioni di uso quotidiano e professionale più comuni.
- Consolidare ed ampliare il lessico appropriato.
- Comunicare verbalmente, esprimendosi con correttezza formale e funzionale.
- Comunicare in forma scritta su tematiche note, rispettando le regole del sistema morfosintattico utilizzando un lessico adeguato.
- Acquisire competenze comunicative nella lingua tedesca che favoriscano l'interazione, le opportunità di lavoro e la crescita personale.
- Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Imparare a conoscere aspetti socio-culturali, in particolare inerenti il settore di indirizzo, dei Paesi di cui si studia la lingua.
- Sviluppare la capacità critica e l'elaborazione personale.

Obiettivi pluridisciplinari:

- Riflettere sulla lingua straniera e operare confronti con le altre lingue straniere e con la lingua madre.

Obiettivi formativi perseguiti

- Interagire in diversi ambiti e contesti di studio
- Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale
- Utilizzare adeguatamente i linguaggi settoriali previsti dal percorso di studio.
- Reperire, organizzare, utilizzare il materiale didattico proposto per assolvere ad un determinato compito.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE
1. Grundlegende Grammatikstrukturen, Regeln, Aussprache und berufsspezifischer Wortschatz
ARGOMENTI: • Ripasso delle principali strutture grammaticali e funzioni comunicative • Approfondimento di lessico di base e settoriale • Principali caratteristiche fonetiche • Elementi principali della cultura dei paesi di lingua tedesca
Titolo Unità Didattica
2. Grundlegende Kommunikationssituationen (Redemittel) am Arbeitsplatz
ARGOMENTI: - Funzioni comunicative di base e coerenti con l'indirizzo di studio - Situazioni comunicative sul posto di lavoro - Strutture grammaticali più significative nell'ambito del linguaggio settoriale
Titolo Unità Didattica
3. Speisen und Getränke
ARGOMENTI: - Ess- und Trinkgewohnheiten in deutschsprachigen Ländern und Italien - Die Mahlzeiten in Deutschland und in Italien - Der Satzbau (la costruzione della frase principale e le regole dell'inversione) - Indefinitpronomen <i>man</i> (l'uso del pronome indefinito) - Die trennbaren und untrennbaren Verben (i verbi separabili)
Titolo Unità Didattica
4. Zur Arbeit in der Küche
ARGOMENTI: - Die Küche: Küchengeräte und -maschinen; Backutensilien - Das Perfekt und Partizip II von regel- und unregelmäßigen Verben - Nebensätze mit <i>weil</i>
Titolo Unità Didattica
5. Kochrezepte
ARGOMENTI: - Bestandteile eines Rezepts - Verben zum Wortfeld "Kochen und Backen" - Übersetzungen von Vorspeisen, Suppen, (<i>Kürbiscrèmesuppe</i>) erste Gänge, Hauptgerichte/ (<i>Bucatini all'amatriciana</i>) zweite Gänge, (<i>Schweinebraten</i>) Dessert (<i>Tiramisù</i>) - Beschreibung und Erarbeitung eines Rezepts und eines deutschen/italienischen Menüs im <i>Infinitiv</i>, mit dem <i>Pronomen "man"</i>, im <i>Imperativ</i> und im <i>Passiv</i> (comprensione, elaborazione e traduzione di menu di vario tipo e ricette della cucina italiana e di quella dei Paesi di lingua tedesca) - Typische Nachspeisen in Deutschland und in Italien.

- UDA: das Gemüse
Titolo Unità Didattica 6. Brot- und Backwaren
- Pizzateig: Grundrezept und Zubereitung - Die Pizzeria - Die wichtigsten Teigarten (Mürbeteig, Blätterteig, Rührteig): Rezeptbeschreibung.
Titolo Unità Didattica 7. Für das Gaumenvergnügen
<u>ARGOMENTI:</u> - Typische Nachspeisen in Deutschland und in Italien (dessert tipici della cucina tedesca e italiana) - Das Kaffeehaus: nicht nur Kaffee im Vergleich zu der italienischen bar (confronto tra il Kaffeehaus tedesco con il classico bar italiano) - Kaffeespezialitäten in einem Wiener Kaffeehaus
Titolo Unità Didattica 8. Rund um die Arbeitswelt
<u>ARGOMENTI:</u> - <i>Erste Kontakte mit der Arbeitswelt</i> - <i>Die berufliche Ausbildung in Italien</i> - <i>Stellenangebote</i> - <i>Der europäische Lebenslauf</i>
Titolo Unità Didattica 9. Landeskunde
<u>ARGOMENTI:</u> - cenni storici: • Die Machtübernahme der Nationalsozialisten • Die Judenverfolgung • Paul Celan “Todesfuge” • <i>Die Berliner Mauer</i>

¹ In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2023.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Lezione interattiva
- Videolezione interattiva
- Discussione guidata
- Brainstorming
- Discussione collettiva
- Ricerche individuali
- *Rollenspiel*
- Esercitazioni guidate

- Conversazione in lingua tedesca
- Cooperative learning
- Peer to peer tutoring
- Attività con il supporto delle TIC

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo adottato: *Mahlzeit! Neu* Ed. Loescher
- Materiali digitali e multimediali
- Lavagna Interattiva Multimediale
- Schede fornite dalla docente
- Materiale reperito su altri libri
- Appunti

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- Domande aperte
- Compito di realtà
- Verifiche
- Ricerca
- Quiz a risposta multipla
- Quiz a risposta aperta
- Simulazione di attività laboratoriali
- Esercizi
- Lettura e comprensione
- Traduzioni

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche formative

- Osservazione sistematica dell'apprendimento
- Discussione e confronto
- Ripetizione degli argomenti trattati
- Presentazione di lavori con l'ausilio delle TIC

Verifiche sommative

- Verifiche orali: Interventi estemporanei, confronti in lingua, discussioni, traduzioni
- Verifiche scritte: Prove strutturate e semistrutturate (test a tempo/ esercizi a completamento/domande a risposta multipla, Vero/Falso, Cloze)

In merito alle verifiche scritte, gli argomenti, la tipologia degli esercizi e il tempo previsto per lo svolgimento sono sempre stati comunicati preventivamente.

Le verifiche scritte sono state n. 2 nel trimestre e n. 3 nel pentamestre.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;
- i contenuti culturali acquisiti.

I criteri di valutazione sono stati quelli adottati e approvati dal dipartimento di materia.

Acri, 10.05.2023

FIRMA DEL DOCENTE

Maria Carmela Agosto

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: Silvano Iaconianni

CLASSE: V _A EN__

PROFILO DELLA CLASSE

Preliminarmente è da evidenziare che per la classe 5 A EN la continuità didattica in Matematica si riferisce a tutti e 5 gli anni scolastici del Corso, in quanto allo scrivente la classe è stata affidata sin dall'inizio dell'anno scolastico 2018/19 e sino a quello in corso .

In tale periodo, si precisa che la partecipazione degli studenti al costante dialogo educativo è da considerarsi certamente positiva.

All'inizio di ogni anno scolastico è stata effettuata una panoramica di riaggancio agli argomenti trattati negli anni scolastici precedenti. Anche quando si è dovuto fare ricorso a periodi di DAD (a causa della pandemia), alternati a periodi di didattica in presenza, gli alunni hanno aderito sempre alle indicazioni operative del docente. Lo studio a casa, anche durante la pandemia, è risultato soddisfacente sia nella frequenza delle lezioni sia nello svolgimento dei compiti assegnati.

I risultati complessivi raggiunti dagli allievi possono essere considerati apprezzabili. Infatti, gli/le alunni/e sono in grado di operare con gli elementi di base della disciplina in contesti vari e di ricavare informazioni significative dall'analisi di calcoli e grafici proposti. La classe, in generale, ha dimostrato anche di sapersi impegnare sia nella produzione scritta che in quella orale.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e studiare tutte i passaggi per costruirne il grafico.

Leggere sul grafico le caratteristiche di una funzione.

Utilizzare i concetti e i modelli studiati per investigare fenomeni sociali, naturali e professionali per interpretare dati.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

- Unità 1: Classificazione e tipo delle Funzioni Reali di Una Variabile Reale.
- Unità 2: Richiami sulle Funzioni trascendenti: goniometriche, esponenziali e logaritmiche.
- Unità 3: Definizione di limite di una funzione.
- Unità 4: Calcolo di limiti di varie funzioni.
- Unità 5: Definizione di asintoto di una funzione.
- Unità 6: Determinazione degli asintoti di una funzione.
- Unità 7: Derivata di una funzione: definizione e significato geometrico.
- Unità 8: Ricorso alla derivata per individuare punti di massimo, minimo e flesso della funzione.
- Unità 9: Studio di semplici funzioni
- Unità 10: Calcolo integrale: concetto di primitiva di una funzione e integrale indefinito di funzioni elementari; Integrale definito: proprietà e calcolo delle aree.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali
- Lezioni partecipate
- Problem solving
- Esercitazioni scritte in classe e per casa

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Titolo: MATEMATICA A COLORI_ EDIZIONE GIALLA VOLUME 4 + EBOOK/ SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO Autore: SASSO LEONARDO Editore: PETRINI
- Dispense fornite dal docente e caricate sulla Classroom di Matematica della classe V A SV.
- Appunti e mappe concettuali, forniti dal docente.

DIDATTICA A DISTANZA

Nel corrente anno scolastico non è stato necessario il ricorso alla Dad.

OBIETTIVI FORMATIVI PERSEGUITI

- Applicare tutti i passaggi per costruire il grafico di una semplice funzione matematica.

- Analizzare il grafico di una semplice funzione matematica.
- Utilizzare i concetti e i modelli studiati per investigare fenomeni sociali, naturali e professionali per interpretare dati.

CONTENUTI TRATTATI¹

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE
• Panoramica di riaggancio finalizzata alla ripetizione di argomenti precedentemente svolti

¹ In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2020.

MODALITA' DI INTERAZIONE CON GLI ALUNNI (extra aula)

- X Piattaforma comune Classroom*
- ☐ *Piattaforme diverse all'interno dello stesso Consiglio di Classe*
- ☐ *Piattaforme comuni e in subordine ulteriori piattaforme*
- X E-mail*
- ☐ *Altro*

TIPOLOGIA DI LEZIONI IMPARTITE

- | | | | |
|-------------------------|--|----------------------|-------------------|
| <i>X Videolezione</i> | ☐ <i>E-learning</i> | <i>X Appunti</i> | <i>X Dispensa</i> |
| <i>X Link per video</i> | <i>X Slides</i> | <i>X Ripetizione</i> | |

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- | | | | |
|--|---|---|--------------------------|
| <i>X Esercizi</i> | <i>X Domande aperte</i> | <i>X Compito con problemi</i> | ☐ |
| <i>Relazione</i> | | | |
| ☐ <i>Elaborazioni grafiche</i> | <i>X Verifiche</i> | ☐ <i>Griglie di osservazione</i> | ☐ |
| <i>Ricerca</i> | | | |
| ☐ <i>Quiz a risposta multipla</i> | <i>X Quiz a risposta multipla e a risposta aperta</i> | | |

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate n. 6 prove scritte e 3-4 orali, in presenza.

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate n. 3 simulazioni di prova Invalsi, in presenza.

La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale, **in presenza**;

- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;*
- *i contenuti culturali acquisiti **in presenza**.*

Acri, 02/maggio/2023

***FIRMA DEL DOCENTE
(PROF. SILVANO IACONIANNI)***

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DISCIPLINA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

DOCENTE: Giuseppe Sammarra

CLASSE: __V A ENO__

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5^A ENO è costituita da 20 alunni, undici maschi e nove femmine. Dal punto di vista cognitivo la classe si è sempre caratterizzata per una marcata eterogeneità, per interessi, stili e ritmi di apprendimento e per competenze espressive. La classe ha seguito le lezioni in modo diversificato, non tutti gli studenti hanno mantenuto lo stesso grado di attenzione e d'interesse, per alcuni la partecipazione è stata costante e proficua, per altri l'ascolto e l'attenzione spesso non sono stati adeguati. Un gruppo di studenti ha sempre mostrato di saper affrontare lo studio con costanza e puntualità raggiungendo un buon livello di preparazione e in alcune discipline ottimi. Un'altra parte di alunni ha raggiunto un sufficiente o discreto livello di conoscenza dei contenuti, dei concetti ed una capacità espositiva lineare, con qualche difficoltà però nel cogliere le analisi o i collegamenti più complessi. Un gruppo di studenti mantiene un profitto sufficiente e qualcuno appena sufficiente dovuto ad uno studio irregolare o poco consolidato unito a qualche difficoltà nell'analisi e nelle relazioni tra fatti, documenti e teorie, e nell'esposizione corretta dei contenuti. Vi sono, infine, alunni che non sono riusciti ad adottare un metodo di studio proficuo sia a causa di lacune pregresse sia per un impegno poco adeguato.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

CONOSCENZE:

La quasi totalità degli alunni ha ampliato ed approfondito le conoscenze teoriche già acquisite nei precedenti corsi di studi.

COMPETENZE:

Gli alunni possono orientarsi all'interno di una impresa ristorativa e enogastronomica. Sono in grado di operare scelte tecnologiche nella gestione del reparto cucina, acquisti e magazzino. Hanno una visione generale dei prodotti enogastronomici italiani di qualità relativamente alla loro regione di origine. Sono in grado di distinguere, a grandi linee, gli stili alimentari dei diversi contesti extranazionali. Sono in grado di operare in un contesto di sicurezza alimentare utilizzando il sistema HACCP di sicurezza operativa all'interno di un laboratorio.

CAPACITÀ:

Gli alunni sono in grado di elaborare semplici collegamenti tra gli stili alimentari ed i principali piatti della cucina nazionale e d'internazionale. Sono in grado di progettare menu in relazione alle esigenze di diversi potenziali clienti.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI :

Nuovi prodotti alimentari
La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
Diete e stili alimentari
L'alimentazione nella ristorazione collettiva
La dieta nelle malattie cardiovascolari e metaboliche
La dieta nelle malattie dell'apparato digerente
Allergie e intolleranze alimentari
Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti
Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici
Sistema HACCP e certificazioni di qualità
I LARN

¹ *In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2020.*

METODOLOGIE DIDATTICHE

X Lezione frontale. X Dialogo formativo
X Discussione guidata. Appunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Suggerimenti. *Inserire il titolo del libro di testo ed eliminare ciò che non è stato usato, oppure aggiungere altri materiali sfruttati durante l'anno.*

X Libro di testo:
○ Dispense fornite dal docente.
○ Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
X Appunti e mappe concettuali.
X Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

☐ Tema ☐ Domande aperte ☐ Compito con problemi X
Relazione

☐ Elaborazioni grafiche ☒ Verifiche ☐ Griglie di osservazione ☐
 Ricerca

☐ Quiz a risposta multipla ☐ Quiz a risposta multipla e a risposta aperta

☐ Soluzione di casi pratici e professionali ☐ Simulazione di attività laboratoriali

☒ Lettura e comprensione ☐ Parafrasi ☐ Esercizi ☐ Traduzioni

☐ Altro (specificare)

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Suggerimenti. Descrivere quante e che tipologia di verifiche sono state fatte, sia scritte che orali.
La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *la situazione di partenza;*
- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;*
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;*
- *i contenuti culturali acquisiti*

Acri, 10.05.2023

FIRMA DEL DOCENTE

GIUSEPPE SAMMARRA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
DOCENTE: Mustica Cosmo

CLASSE: V ENOGASTRONOMIA CUCINA

PROFILO DELLA CLASSE

la classe si compone di 20 allievi, di cui 9 alunne e 11 alunni. E' presente un alunno diversamente abile che segue una programmazione di classe per obiettivi minimi

gli alunni nel corso del loro percorsi di studi nella quasi totalità hanno dimostrato una buona partecipazione e attenzione per le diverse attività scolastiche svolte.

In relazione ai risultati dal punto di vista del rendimento scolastico si può procedere ad un raggruppamento su due distinti livelli:

- **ad un primo livello con discreti risultati si collocano quattro alunni che da sempre hanno dimostrato assiduità nello studio associato ad una proficua elaborazione dei temi affrontati**
- **ad un secondo livello con risultati nel complesso positivi si collocano i restanti alunni che hanno dimostrato impegno nello studio discontinuo associato a carenze pregresse che non hanno facilitato l'apprendimento di temi divenuti negli ultimi anni di comprovata difficoltà**

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

Costruzione del bilancio d'esercizio e analisi dei principali indici di bilancio

Implementazione di un piano di marketing relativamente alle quattro P
Analisi del mercato per la conoscenza delle caratteristiche della domanda

La funzione previsionale dei budget settoriali

Costruzione di un business plan

Analisi delle dinamiche di settore relative al
turismoLa normativa di settore

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

- le dinamiche del turismo
- il marketing
- la gestione strategica
- i budget settoriali
- il business plan
- la normativa di settore

In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2023.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale.

Dialogo formativo

Discussione guidata.

Appunti

Simulazione di casi aziendali

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Suggerimenti. Inserire il titolo del libro di testo ed eliminare ciò che non è stato usato, oppure aggiungere altri materiali sfruttati durante l'anno.

o Libro di testo:

- o Dispense fornite dal docente.
- o Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- o Appunti e mappe concettuali.
- o Lavagna Interattiva Multimediale.
- o *Lettura di giornali economici*

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- ☐ Domande aperte ☐ Compito con problemi ☐ Relazione
- ☐ Elaborazioni grafiche ☐ Verifiche ☐ Ricerca
- ☐ Quiz a risposta multipla ☐ Quiz a risposta multipla e a risposta aperta
- ☐ Soluzione di casi pratici e professionali

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state svolte a partire dal primo trimestre 5 verifiche scritte e più verifiche orali

La tipologia di verifica maggiormente adottata è stata quella con problemi aziendali

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrati;
- i contenuti culturali acquisiti

Acri, 10/05/2023

FIRMA DEL DOCENTE



PROFILO DELLA CLASSE

La classe V sezione A, ad indirizzo enogastronomia cucina, riporta in elenco venti alunni. Il gruppo si presenta complessivamente omogeneo, il rapporto tra gli alunni è improntato al reciproco rispetto, e risulta maggiormente amichevole nell'ambito di piccoli gruppi.

Dal punto di vista didattico, gli alunni presentano un differente grado di capacità, impegno e maturità; tali differenze scaturiscono, a mio avviso, unicamente dalle varietà caratteriali, intellettuali e sociali.

Per ciò che attiene alla partecipazione verso le attività didattiche, la maggior parte degli studenti hanno frequentato con regolarità le lezioni, sebbene vi siano dei casi di frequenza più saltuaria.

La frequenza delle attività tecnico-pratiche di laboratorio è risultata essere proficua e assidua.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

- *utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di 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.*
- *controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.*
- *predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.*
- *adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.*

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

U.d.A. n°1-2-3 Titolo : L'organizzazione della macchina ristorativa. Il centro di produzione pasti

Competenze

(Desunte dall'Allegato 2-G

Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella programmazione di dipartimento)

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

Contenuti:

- La qualità degli alimenti, attraverso la lettura dell'etichetta.
- Le certificazioni di qualità.
- L'enogastronomia italiana di regione in regione.
- L'Italia del Sud e le isole.

La conoscenza dei prodotti DOP IGP regionali e dei piatti più rappresentativi regionali. La conoscenza dei prodotti DOP IGP Nazionali e i piatti maggiormente significativi.
- Principali tipi di menù e successione delle vivande.

Tempi

periodo di realizzazione: **settembre – ottobre – novembre** n° ore: circa 50 ore

U.d.A n° 4-5-6 Titolo: Enogastronomia regionale - Enogastronomia Nazionale

Competenze

(Desunte dall'Allegato 2-G

Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella programmazione di dipartimento)

Riconoscere e descrivere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei cibi, trattati durante le esercitazioni pratiche finalizzate allo scopo di creare un bagaglio di conoscenze spendibili sul mercato del lavoro.
Sapersi muovere all'interno di un sistema lavorativo usando la terminologia corretta per descrivere un prodotto.

· **Contenuti**

- La qualità degli alimenti, attraverso la lettura dell'etichetta.
- Le certificazioni di qualità.
- L'enogastronomia italiana di regione in regione.
- L'Italia del Sud e le isole.

- Organizzare l'azienda ristorativa; l'organizzazione delle risorse umane e degli strumenti
- L'organizzazione della produzione; le carni, i prodotti

	ittici, - La cottura sottovuoto
Tempi	periodo di realizzazione: dicembre – gennaio – febbraio n.ore: circa 50 ore
UdA 7-8-9 Titolo: - Il catering; Il banqueting; La programmazione.	
Competenze <i>(Desunte dall'Allegato 2-G Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella programmazione di dipartimento)</i>	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.
Contenuti - I buoni pasto; Il catering come rifornimento di pasti. - L'organizzazione del servizio di banqueting; - Progettazione del menu. Attività di potenziamento.	
Tempi	Periodo di realizzazione: marzo -aprile – maggio n.ore: circa 50 ore

¹ In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2020.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, Esercitazioni pratiche di laboratorio, Dialogo formativo, Discussione guidata,

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Suggerimenti. Inserire il titolo del libro di testo ed eliminare ciò che non è stato usato, oppure aggiungere altri materiali sfruttati durante l'anno.

- Libro di testo: In Cucina Editore PLAN
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Suite di Google: Classroom e materiale multimediale dal web

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- | | | | |
|---|---|--|------------------------------------|
| ☐ Tema | ☐ Domande aperte | ☐ Compito con problemi | ☐ Relazione |
| ☐ Elaborazioni grafiche | ☐ Verifiche | ☐ Griglie di osservazione | ☐ Ricerca |
| ☐ Quiz a risposta multipla | ☐ Quiz a risposta multipla e a risposta aperta | | |

✓ Soluzione di casi pratici e professionali

✓ Simulazione di attività laboratoriali

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Suggerimenti. Descrivere quante e che tipologia di verifiche sono state fatte, sia scritte che orali.
La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *la situazione di partenza;*
- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;*
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;*
- *i contenuti culturali acquisiti*

Acri, 10/05/2023

IL DOCENTE
Gianfranco Pirillo

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

***DISCIPLINA: LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI ART.SALA E
VENDITA***

DOCENTE: Giovanni Consoli

CLASSE: 5^A ENO

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V sezione A, ad indirizzo cucina , riporta in elenco venti alunni. Il gruppo si presenta complessivamente omogeneo , il rapporto tra gli alunni è improntato al reciproco rispetto,e risulta maggiormente amichevole nell'ambito di piccoli gruppi.

Dal punto di vista didattico, gli alunni presentano un differente grado di capacità, impegno e maturità; tali differenze scaturiscono , a mio avviso, unicamente dalle varietà caratteriali, intellettuali e sociali.

Per ciò che attiene alla partecipazione verso le attività didattiche, la maggior parte degli studenti hanno frequentato con regolarità le lezioni, sebbene vi siano dei casi di frequenza più saltuaria..

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

- *utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di 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, 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.*
- *controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.*
- *predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.*
- *adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.*

CONTENUTI TRATTATI

U.d.A. n°1 Titolo : Il Vino , produzione, classificazione e degustazione.

Competenze

(Desunte dall'Allegato 2-G
Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1,
lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella
programmazione di dipartimento)

Applicare le tecniche di lavorazione e produzione dei vini per l'organizzazione dei servizi e dei prodotti turistico-alberghieri identificandone la filiera del territorio, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Contenuti:

La vite e il vino;
I sistemi di vinificazione;
I vini novelli e i passiti;
I vini speciali;
L'analisi sensoriale del vino;
I principi di abbinamento;

Tempi

Periodo di realizzazione:
ottobre-novembre-dicembre
n. ore 24

U.d.A. n°2 Titolo: Le diverse tipologie ristorative

Competenze <i>(Desunte dall'Allegato 2-G Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella programmazione di dipartimento)</i>	Progettare, usare modalità differenti a seconda della tipologia di clientela eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la
---	---

	promozione del Made in Italy.
<u>Contenuti</u>	· La ristorazione tradizionale commerciale; · La neo ristorazione; · La ristorazione collettiva; · La ristorazione sociale; · Il catering e il banqueting; · Il banqueting cerimoniale;
<u>Tempi</u>	periodo di realizzazione: gennaio – febbraio n.ore 16

U.d.A n°3 Titolo: Il menu e la carta delle vivande strumenti di vendita	
<u>Competenze</u> <u>(Desunte dall'Allegato 2-G</u> <i>Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella <u>programmazione di dipartimento</u></i>	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto lavorativo e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati.
<u>Contenuti</u>	· Aspetti tecnici e gestionali; · Le diciture obbligatorie; · Intolleranze e allergeni; · Il menu per banchetti; · I menu alternativi;
<u>Tempi</u>	periodo di realizzazione: Tutto marzo n.ore: circa 8 ore

U.d.A n 4 Titolo: I cocktails	
<u>Competenze</u> <i>(Desunte dall'Allegato 2-G</i> <i>Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella</i> <i>programmazione di dipartimento)</i>	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, riconoscere le principali tendenze relative al settore della miscelazione e promuovere la cultura del bere consapevole.
<u>Contenuti</u>	· La figura del barman/bartending; · Le tecniche di miscelazione; · Le attrezzature specifiche; · <i>Free pouring system</i>.
<u>Tempi</u>	Periodo di realizzazione: maggio n.ore: circa 8 ore

In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2023.

Lezione frontale, Dialogo formativo, Discussione guidata,

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Suggerimenti. Inserire il titolo del libro di testo ed eliminare ciò che non è stato usato, oppure aggiungere altri materiali sfruttati durante l'anno.

- Libro di testo: Tecniche di Sala Bar e vendita Editore PLAN
- Dispense fornite dal docente.
- Suite di Google: Classroom e materiale multimediale dal web

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

☐ Tema

☒ Domande aperte

☐ Compito con problemi

☐ Relazione

☐ Elaborazioni grafiche

☒ Verifiche

☐ Griglie di osservazione

☐ Ricerca

☒ Quiz a risposta multipla

☐ Quiz a risposta multipla e a risposta aperta

✓ Soluzione di casi pratici e professionali

Simulazione di attività laboratoriali

☒ Lettura e comprensione

☐ Parafrasi

☐ Esercizi

☐ Traduzioni

☐ Altro (specificare)

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Suggerimenti. Descrivere quante e che tipologia di verifiche sono state fatte, sia scritte che orali. Valutazioni fatte a termine delle esercitazioni tecnico-pratiche

La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *la situazione di partenza;*
- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;*
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;*
- *i contenuti culturali acquisiti*

Acri, 10/05/2023

FIRMA DEL DOCENTE

Giovanni Consoli

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

DISCIPLINA:
DOCENTE: prof.ssa Deborah Capalbo

CLASSE: 5 ENO

PROFILO DELLA CLASSE

GLI ALLIEVI HANNO MOSTRATO NEI CONFRONTI DELLA DISCIPLINA UN ATTEGGIAMENTO ABBASTANZA POSITIVO E UNA PARTECIPAZIONE ATTIVA. HANNO RAGGIUNTO UNA PREPARAZIONE ACCETTABILE ED UN AUTONOMIA DI LAVORO NEL COMPLESSO BUONA.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

Conoscere i principali sport di squadra ed individuali
Conoscere il regolamento di gioco degli sport trattati
Potenziamento fisiologico
Sicurezza e salute

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

Parte teorica:

Apparato scheletrico: la postura e i vizi posturali

Il muscolo : il motore del movimento

Le articolazioni : importanza dello sport

Traumatologia sportiva: cosa fare e cosa non fare.

Parte pratica:

-Pallavolo e regolamento di gioco.

-Tennistavolo e regole di gioco.

-Atletica leggera: corse, lanci e salti

-Pallacanestro e regole di gioco

-Calcio tennis regole di gioco

¹ *In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2020.*

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale. Dialogo formativo
Discussione guidata. Appunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Suggerimenti. *Inserire il titolo del libro di testo ed eliminare ciò che non è stato usato, oppure aggiungere altri materiali sfruttati durante l'anno.*

- Libro di testo:
- Dispense fornite dal docente.
- x Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- x Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- | | | |
|--|---|--|
| ☐ Tema | Domande aperte | ☐ Compito con problemi |
| Relazione | | |
| ☐ Elaborazioni grafiche | x Verifiche | ☐ Griglie di osservazione |
| Ricerca | | ☐ |
| ☐ Quiz a risposta multipla | ☐ Quiz a risposta multipla e a risposta aperta | |
| ☐ Soluzione di casi pratici e professionali | ☐ Simulazione di attività laboratoriali | |
| ☐ Lettura e comprensione | ☐ Parafrasi | ☐ Esercizi |
| | | ☐ Traduzioni |
| ☐ Altro (specificare) | | |

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Suggerimenti. *Descrivere quante e che tipologia di verifiche sono state fatte, sia scritte che orali.
La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.*

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *la situazione di partenza;*
- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;*
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;*

- *i contenuti culturali acquisiti*

*Acri,
10/05/23*

FIRMA DEL DOCENTE

Deborah Capalbo

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Griglie di valutazione

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE/PRATICHE
CONCORDATA NELLE RIUNIONI DI DIPARTIMENTO**

Voti	Livello	Descrittori	
		Conoscenze (acquisizione dei contenuti)	Abilità (comprensione ed applicazione delle conoscenze)
< 3	Molto scarso	Scarse o pressoché nulle	Applica le poche conoscenze in modo errato, anche in casi semplici. Non risponde ai quesiti posti e non è in grado di affrontare la risoluzione di problemi, anche semplici. Esegue prove scritte prive di significato e senza alcuna terminologia specifica. Non sa riprodurre schemi di impianti e non conosce la simbologia. Non affronta le prove pratiche con la dovuta serietà ed dimostra di non possedere nessuna conoscenza delle tecniche operative.
3	Scarso	Molto frammentarie ed imprecise, con la presenza di gravi erroriconcettuali	Non si dimostra in grado di applicare le conoscenze, anche se guidato. Risponde in modo errato ai quesiti posti e gestisce con molta difficoltà la risoluzione di semplici problemi. Esegue prove scritte poco significative, senza alcuna terminologia specifica. Non affronta le prove pratiche con la dovuta serietà e dimostra di possedere una scarsa conoscenza delle tecniche operative e delle modalità di esecuzione di una relazione scritta.
4	Insufficiente	Frammentarie, lacunose, disorganiche e con alcuni errori concettuali	Applica le conoscenze solo su alcuni argomenti, commettendo molti errori. Gestisce con molta difficoltà la risoluzione di problemi, anche semplici, pur se guidato dall'insegnante. Nei calcoli commette errori che spesso inficiano l'esattezza del risultato. Non è in grado di usare un linguaggio tecnico ed una simbologia adeguati nella rappresentazione degli impianti. Non è autonomo nelle attività pratiche e ha una conoscenza frammentaria delle tecniche operative. Deve essere guidato sia nell'elaborazione dei dati sperimentali ottenuti che nella stesura della relazione scritta relativa alle attività svolte.
5	Mediocre	Superficiali ed incomplete, con errori concettuali	Riesce ad applicare le conoscenze essenziali solo su alcuni argomenti, in alcuni casi in modo meccanico e mnemonico. Gestisce con difficoltà la risoluzione di problemi commettendo errori che inficiano, in parte, l'esattezza del risultato. Durante le attività pratiche mostra di non essere del tutto autonomo e di non possedere un'adeguata manualità operativa. Riesce con difficoltà ad elaborare e ad interpretare i dati ottenuti. Nelle prove scritte e nella stesura delle relazioni, usa un linguaggio tecnico impreciso e non è in grado di rappresentare schemi di impianti in modo adeguato.
6	Sufficiente	Essenziali ma abbastanza corrette	Riesce ad applicare le conoscenze che possiede in modo incerto ma corretto. Se opportunamente guidato affronta la risoluzione di problemi in modo abbastanza adeguato, commettendo qualche errore, comunque influente sull'esattezza del risultato. Si esprime con un linguaggio specifico quasi appropriato ed usa la simbologia adeguata nella rappresentazione di schemi di impianti. E' abbastanza autonomo nell'esecuzione delle attività pratiche e, se guidato, riesce ad elaborare ed interpretare i dati ottenuti in modo sufficientemente corretto.

7	Discreto	Sostanzialmente complete , articolate e ben consolidate	Riesce ad applicare le conoscenze acquisite in modo corretto, individuando le regole ed i principi adatti al contesto e usando un linguaggio specifico adeguato e la corretta simbologia nella rappresentazione di schemi di impianti. Affronta la risoluzione di problemi non complessi con una certa sicurezza , eseguendo i calcoli in modo abbastanza preciso e mostra di possedere la capacità di passare dall'esperienza al concetto e viceversa. E' in grado di eseguire le attività pratiche con una certa autonomia , di elaborare ed interpretare i dati sperimentali in modo corretto.
8	Buono	Complete, approfondite e ben consolidate	Gestisce in modo autonomo le conoscenze, applicandole in modo appropriato, anche in casi complessi . Affronta il problem solving con sicurezza eseguendo i calcoli con correttezza e precisione . Si esprime con un linguaggio tecnico appropriato e riesce ad operare collegamenti tra le conoscenze acquisite, effettuando analisi corrette e sintesi coerenti. E' in grado di esprimere valutazioni personali adeguatamente argomentate. Sa rappresentare schemi di impianti con la corretta simbologia. Riesce ad essere autonomo durante le attività pratiche, dimostrando di avere una buona manualità operativa e di riuscire ad elaborare ed interpretare i dati ottenuti con sicurezza .
9	Ottimo	Complete, approfondite e organiche	Gestisce in modo autonomo e critico le conoscenze, applicandole in modo appropriato, anche in casi complessi . Rivela un'ottima padronanza della disciplina e la capacità di analisi e rielaborazione personale degli argomenti. Affronta il problem solving con sicurezza, eseguendo i calcoli con correttezza e precisione. Si esprime con un linguaggio tecnico appropriato e riesce ad operare collegamenti tra le conoscenze acquisite, effettuando analisi corrette e sintesi coerenti. Sa rappresentare schemi di impianti con la corretta simbologia. E' in grado di esprimere valutazioni personali adeguatamente argomentate. Riesce ad essere autonomo durante le attività pratiche, dimostrando di avere un'ottima manualità operativa , di riuscire ad elaborare ed interpretare i dati ottenuti con sicurezza e di valutare criticamente risultati e procedimenti.
10	Eccellente	Complete, approfondite, organiche e personali	Gestisce in modo autonomo e critico le conoscenze, applicandole in modo preciso ed appropriato, anche in casi complessi e situazioni nuove, con valutazione della soluzione più adeguata rispetto al caso. Effettua analisi corrette e sintesi coerenti ed originali, riuscendo ad operare collegamenti tra le conoscenze acquisite ed esprimendo valutazioni personalmente argomentate, usando un linguaggio tecnico rigoroso ed appropriato. Affronta il problem solving con sicurezza, eseguendo i calcoli con correttezza e precisione. Sa rappresentare schemi di impianti con la corretta simbologia. Dimostra di saper organizzare ed eseguire le attività pratiche in modo preciso ed accurato , di riuscire ad elaborare ed interpretare i dati ottenuti con sicurezza , valutando criticamente risultati e procedimenti

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI

<i>Voti</i>	<i>Livello</i>	<i>Descrittori</i>	
		<i>Conoscenze</i> (acquisizione dei contenuti)	<i>Abilità</i> (comprensione ed applicazione delle conoscenze; utilizzazione di un lessico specifico corretto; fluidità nell'esposizione)
< 3	<i>Molto scarso</i>	<i>Scarse o pressoché nulle</i>	<i>Mostra gravissime difficoltà nella comprensione e nell'applicazione delle conoscenze di base. Non risponde ai quesiti posti e non è in grado di affrontare la risoluzione di problemi, anche semplici. L'esposizione dei concetti teorici è estremamente difficoltosa o inesistente; il lessico specifico è molto limitato e scorretto.</i>
3	<i>Scarso</i>	<i>Molto frammentarie ed imprecise, con la presenza di gravi errori concettuali</i>	<i>Non si dimostra in grado di applicare le conoscenze, anche se guidato. Risponde in modo errato ai quesiti posti e gestisce con molta difficoltà la risoluzione di semplici problemi, evidenziando una scarsa capacità di ragionamento. Si esprime in modo stentato e molto impreciso, con un lessico specifico povero e inadeguato; l'esposizione non è fluida, si interrompe spesso e necessita di continui input da parte dell'insegnante.</i>
4	<i>Insufficiente</i>	<i>Frammentarie, lacunose, disorganiche e con alcuni errori concettuali</i>	<i>Applica le conoscenze solo su alcuni argomenti, spesso in modo mnemonico, commettendo molti errori. Gestisce con molta difficoltà la risoluzione di problemi, anche semplici, pur se guidato dall'insegnante. Sa analizzare solo parzialmente e sintetizza in modo impreciso. L'esposizione non è fluida ed il lessico specifico è povero ed impreciso.</i>
5	<i>Mediocre</i>	<i>Superficiali ed incomplete, con errori non concettuali</i>	<i>Riesce ad applicare le conoscenze essenziali solo su alcuni argomenti, in alcuni casi in modo meccanico e mnemonico. Sa analizzare e sintetizzare solo parzialmente. Gestisce con difficoltà la risoluzione di problemi commettendo errori che inficiano, in parte, l'esattezza del risultato. Espone i concetti teorici con un lessico specifico accettabile ma con frequenti interruzioni, incertezze ed errori.</i>
6	<i>Sufficiente</i>	<i>Essenziali ma abbastanza corrette</i>	<i>Riesce ad applicare le conoscenze che possiede in modo incerto ma corretto. Sa analizzare e sintetizzare con sufficiente coerenza. Se opportunamente guidato affronta la risoluzione di problemi in modo abbastanza adeguato, commettendo qualche errore, comunque ininfluente sull'esattezza del risultato. Espone in modo essenziale e sintetico ma abbastanza corretto, con un lessico specifico adeguato, seppur poco vario.</i>
7	<i>Discreto</i>	<i>Sostanzialmente complete, articolate e ben consolidate</i>	<i>Riesce ad applicare correttamente le conoscenze acquisite, individuando le regole ed i principi adatti al contesto. Sa analizzare e sintetizzare con coerenza e precisione. Affronta la risoluzione di problemi non complessi con una certa sicurezza, e mostra di possedere la capacità di passare dall'esperienza al concetto e viceversa. L'esposizione è abbastanza chiara e fluida, il lessico specifico è adeguato.</i>
8	<i>Buono</i>	<i>Complete, approfondite e ben consolidate</i>	<i>Gestisce in modo autonomo le conoscenze, applicandole in modo appropriato, anche in casi complessi. Sa analizzare e sintetizzare con razionalità e coerenza. Riesce ad operare collegamenti tra le conoscenze acquisite, ed è in grado di esprimere valutazioni personali adeguatamente argomentate. Affronta il problem solving con sicurezza eseguendo i calcoli con correttezza e precisione. Espone i concetti teorici con fluidità, chiarezza e precisione, usando un lessico appropriato e rigoroso.</i>

9	<i>Ottimo</i>	<i>Complete, approfondite ed organiche</i>	<i>Gestisce in modo autonomo e critico le conoscenze, applicandole in modo appropriato, anche in casi complessi . Rivela un'ottima padronanza della disciplina e la capacità di analisi e rielaborazione personale degli argomenti. Affronta il problem solving con sicurezza, eseguendo i calcoli con correttezza e precisione. Espone in modo fluido e disinvolto, con un linguaggio tecnico appropriato, rigoroso e vario, riuscendo ad operare collegamenti tra le conoscenze acquisite, effettuando analisi corrette e sintesi coerenti. E' in grado di esprimere valutazioni personali adeguatamente argomentate.</i>
10	<i>Eccellente</i>	<i>Complete, approfondite, organiche e personali</i>	<i>Gestisce in modo autonomo e critico le conoscenze, applicandole in modo preciso ed appropriato e trasferendole anche in contesti nuovi e complessi ,con valutazione della soluzione più adeguata rispetto al caso. Effettua analisi corrette e sintesi coerenti ed originali, riuscendo ad operare collegamenti tra le conoscenze acquisite ed esprimendo valutazioni personalmente argomentate. L'esposizione è fluida, supportata da un lessico specifico rigoroso, ricco ed appropriato e da uno stile personale ed originale. Affronta il problem solving con sicurezza, eseguendo i calcoli con correttezza e precisione.</i>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "IPSIA-ITI-IPSEOA"

Via S. Scervini n.115 – 87041 ACRI (CS) Tel.: 0984/1861921 Fax: 0984/953143

e-mail: csis06100t@istruzione.it – www.iisacri.gov.it

C.F.: 98088760784 – C.M.: CSIS06100T – Codice Univoco Ufficio UFQTXQ



Griglia di correzione prima prova Esame di Stato a.s. 2022/2023

Tipologia A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Candidato _____ classe _____ sez. _____

Indicatore 1	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	X	Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Si applicano le procedure di ideazione, pianificazione e organizzazione, usando mappe e scalette.		Ottimo	10		
	Il testo è ideato e organizzato in modo chiaro e organico.		Distinto	9		
	Il testo è strutturato in modo chiaro e organico		Buono	8		
	Testo organizzato in modo abbastanza ordinato e chiaro		Discreto	7		
	Testo organizzato in maniera semplice ma chiara		Sufficiente	6		
	Testo disorganizzato e poco pianificato, non fa uso di nessuno strumento organizzativo.		Mediocre	5		
	Testo disorganizzato e non pianificato		Insufficiente	4		
	Contenuto/testo non organizzato confuso e a tratti incomprensibile		Scarso	1-3		
	Non prodotto		Non valutabile	0		
• Coesione e coerenza testuale.	Il testo è coeso per il corretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti sono collegati al nucleo centrale		Ottimo	10		
	Sono state rispettate le relazioni e i collegamenti fra le componenti del testo. Corretto l'uso di connettivi e congiunzioni		Distinto	9		
	Coerenza e coesione corrette; adeguate le relazioni e i collegamenti tra le parti del testo.		Buono	8		

	Coerenza corretta, sono presenti alcune improprietà circa la coesione.	Discreto	7		
	Coerenza e coesione a tratti non appropriate; i legami e le relazioni fra le componenti del testo non sempre sono logici	Sufficiente	6		
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti sono collegati al nucleo centrale	Mediocre	5		
		Insufficiente	4		
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti non sono collegati al nucleo centrale	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatore 2	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ricchezza e padronanza lessicale.	Uso di un linguaggio ricco che dimostra una ottima padronanza lessicale a tutti i livelli; mezzi espressivi utilizzati con sicurezza; registro linguistico personale e originale.	Ottimo	10		
	Lessico ricco e appropriato; utilizzo corretto dei mezzi espressivi; registro linguistico personale e abbastanza efficace	Distinto	9		
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra una buona padronanza lessicale e registro linguistico efficace.	Buono	8		
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra padronanza lessicale.	Discreto	7		
	Uso di un linguaggio semplice che dimostra una sufficiente padronanza lessicale.	Sufficiente	6		
	Uso di un linguaggio modesto che dimostra una mediocre/insufficiente padronanza lessicale.	Mediocre	5		
	Lessico povero e con numerose improprietà; registro linguistico non adeguato	Insufficiente	4		
	Non possiede padronanza lessicale	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Uso sicuro e corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; la punteggiatura è corretta e sottolinea ogni passaggio tra discorso diretto e indiretto	Ottimo	10		
	Utilizzo corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; corretta la punteggiatura.	Distinto	9		
	Uso corretto degli elementi ortografici e morfosintattici. Adeguata la punteggiatura.	Buono	8		
	Utilizzo adeguato degli elementi ortografici e morfosintattici. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura	Discreto	7		
	Utilizzo degli elementi grammaticali sostanzialmente corretto, pur con alcune improprietà. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura	Sufficiente	6		

	Diversi errori morfosintattici; uso della punteggiatura non del tutto corretto	Mediocre	5		
	Numerosi e ripetuti errori grammaticali; uso della punteggiatura spesso non corretto	Insufficiente	4		
	Improprio e fortemente scorretto	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatore 3	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenza ampia e ricca delle tematiche trattate, con eccellenti e precisi riferimenti al contesto storico e culturale.	Ottimo	10		
	Conoscenza ampia delle tematiche trattate, buoni riferimenti al contesto storico culturale	Distinto	9		
	Ampi ed opportuni i riferimenti al contesto storico e culturale; valide conoscenze degli argomenti trattati	Buono	8		
	Discrete le conoscenze e i riferimenti al contesto storico e culturale.	Discreto	7		
	Conoscenze essenziali, sommari i riferimenti al contesto storico e culturale	Sufficiente	6		
	Conoscenze parziali e modeste; scarsi i riferimenti al contesto culturale.	Mediocre	5		
	Conoscenze limitate, riferimenti culturali assenti	Insufficiente	4		
	Incoerente e privo di riferimenti culturali	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Impianto critico e ricchezza di note personali; interpretazione interessante e originale.	Ottimo	10		
	Impianto critico; numerose note personali; interpretazione originale e precisa.	Distinto	9		
	Personale e critico	Buono	8		
	Opinioni motivate e presenze di note personali	Discreto	7		
	Presenza di spunti critici anche se non motivati	Sufficiente	6		
	Irrilevante impegno critico	Mediocre	5		
	Assenza di impegno critico	Insufficiente	4		
	Non sono presenti giudizi e valutazioni personali.	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatori specifici					
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del	Pienamente rispettate le consegne; completa l'adesione alle indicazioni date opportunamente ampliate e approfondite. Parafrasi è completa	Ottimo	10		
	Pienamente rispettate le consegne; puntuale e precisa l'adesione alle indicazioni date.	Distinto	9		
	Completo rispetto delle consegne, Il testo si attiene strettamente alle indicazioni date. La sintesi/parafrasi richiama quasi tutti i concetti espressi nel documento	Buono	8		
	Il testo rispetta i vincoli posti nelle consegne e si attiene nelle linee generali alle	Discreto	7		

testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	indicazioni date.				
	Il testo rispetta i vincoli posti nelle consegne e alcune indicazioni principali La sintesi/parafrasi richiama pochi concetti	Sufficiente	6		
	Rispetto dei vincoli posti nelle consegne parziale e incompleto. Parafrasi assente	Mediocre	5		
	Il testo non rispetta i vincoli posti nelle consegne che risultano non pertinenti alla richiesta.	Insufficiente	4		
	Nessun rispetto dei vincoli.	Scarso	1-3		
	Non prodotto	No valutabile	0		
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici.	Argomentazione chiara e coerente in ogni sua parte; corretto e preciso l'uso di connettivi morfosintattici, logici e semantici	Ottimo	10		
	Percorso ragionativo articolato, chiaro e coerente; uso dei connettivi pertinente	Distinto	9		
	Argomentazione adeguata, chiara e coerente; uso dei connettivi pertinente	Buono	8		
	Argomentazione significativa e connettivi appropriati	Discreto	7		
	Percorso ragionativo in generale chiaro e uso dei connettivi a volte appropriato	Sufficiente	6		
	Percorso ragionativo poco coerente	Mediocre	5		
	Percorso ragionativo confuso e uso di connettivi poco chiaro	Insufficiente	4		
	Percorso ragionativo confuso e incoerente, assenza di connettivi pertinenti	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Riconoscimento completo, preciso degli aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici, opportunamente motivati	Ottimo	10		
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica corretta e completa.	Distinto	9		
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica corretta	Buono	8		
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica adeguata, chiara e corretta, mancano alcuni aspetti retorici	Discreto	7		
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica essenziale, con qualche imprecisione	Sufficiente	6		
	Analisi lessicale e sintattica approssimativa; analisi stilistica e retorica assente	Mediocre	5		
	Analisi lessicale e sintattica inadeguata; analisi stilistica e retorica assente.	Insufficiente	4		
	Scorretto e privo di puntualità lessicale, sintattica e retorica	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione del testo appropriata, esauriente e argomentata in modo originale e preciso.	Ottimo	10		
	Interpretazione del testo appropriata ed esauriente opportunamente argomentata	Distinto	9		
	Interpretazione del testo appropriata, con qualche approfondimento	Buono	8		
	Interpretazione del testo adeguata ma non approfondita	Discreto	7		
	Interpretazione del testo essenziale ma corretta	Sufficiente	6		
	Interpretazione del testo non esatta e superficiale	Mediocre	5		

	Interpretazione del testo completamente errata.	Insufficiente	4		
	Scorretto e privo di riferimenti culturali	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		

N.B. il voto finale è somma dei singoli punteggi ottenuti nei descrittori (da 0 a 10) degli indicatori GENERALI che di quelli specifici della tipologia: il totale ottenuto in centesimi va diviso per 5. Il punteggio finale si arrotonda in 20mi all'intero precedente se i decimali sono minori a 0,50 e a quello successivo se uguali o superiori a 0,50 (es. $82,15 : 5 = 16.43 = 16/20$; $82,5 : 5 = 16,50 = 17/20$; $89 : 5 = 17,8 = 18/20$)



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "IPSIA-ITI-IPSEOA"

Via S. Scervini n.115 – 87041 ACRI (CS) Tel.: 0984/1861921 Fax: 0984/953143

e-mail: csis06100t@istruzione.it – www.iisacri.gov.it

C.F.: 98088760784 – C.M.: CSIS06100T – Codice Univoco Ufficio UFQTXQ



Griglia di correzione prima prova Esame di Stato a.s. 2022/2023

Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo

Candidato _____ classe _____ sez. _____

Indicatore 1	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	X	Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Si applicano le procedure di ideazione, pianificazione e organizzazione, usando mappe e scalette.		Ottimo	10		
	Il testo è ideato e organizzato in modo chiaro e organico.		Distinto	9		
	Il testo è strutturato in modo chiaro e organico		Buono	8		
	Testo organizzato in modo abbastanza ordinato e chiaro		Discreto	7		
	Testo organizzato in maniera semplice ma chiara		Sufficiente	6		
	Testo disorganizzato e poco pianificato, non fa uso di nessuno strumento organizzativo.		Mediocre	5		
	Testo disorganizzato e non pianificato		Insufficiente	4		
	Contenuto/testo non organizzato confuso e a tratti incomprensibile		Scarso	1-3		
	Non prodotto		Non valutabile	0		
• Coesione e coerenza testuale.	Il testo è coeso per il corretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti sono collegati al nucleo centrale		Ottimo	10		
	Sono state rispettate le relazioni e i collegamenti fra le componenti del testo. Corretto l'uso di connettivi e congiunzioni		Distinto	9		
	Coerenza e coesione corrette; adeguate le relazioni e i collegamenti tra le parti del testo.		Buono	8		

	Coerenza corretta, sono presenti alcune improprietà circa la coesione.	Discreto	7		
	Coerenza e coesione a tratti non appropriate; i legami e le relazioni fra le componenti del testo non sempre sono logici	Sufficiente	6		
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti sono collegati al nucleo centrale	Mediocre	5		
		Insufficiente	4		
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti non sono collegati al nucleo centrale	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatore 2	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ricchezza e padronanza lessicale.	Uso di un linguaggio ricco che dimostra una ottima padronanza lessicale a tutti i livelli; mezzi espressivi utilizzati con sicurezza; registro linguistico personale e originale.	Ottimo	10		
	Lessico ricco e appropriato; utilizzo corretto dei mezzi espressivi; registro linguistico personale e abbastanza efficace	Distinto	9		
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra una buona padronanza lessicale e registro linguistico efficace.	Buono	8		
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra padronanza lessicale.	Discreto	7		
	Uso di un linguaggio semplice che dimostra una sufficiente padronanza lessicale.	Sufficiente	6		
	Uso di un linguaggio modesto che dimostra una mediocre/insufficiente padronanza lessicale.	Mediocre	5		
	Lessico povero e con numerose improprietà; registro linguistico non adeguato	Insufficiente	4		
	Non possiede padronanza lessicale	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Uso sicuro e corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; la punteggiatura è corretta e sottolinea ogni passaggio tra discorso diretto e indiretto	Ottimo	10		
	Utilizzo corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; corretta la punteggiatura.	Distinto	9		
	Uso corretto degli elementi ortografici e morfosintattici. Adeguata la punteggiatura.	Buono	8		
	Utilizzo adeguato degli elementi ortografici e morfosintattici. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura	Discreto	7		
	Utilizzo degli elementi grammaticali sostanzialmente corretto, pur con alcune improprietà. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura	Sufficiente	6		

	Diversi errori morfosintattici; uso della punteggiatura non del tutto corretto	Mediocre	5		
	Numerosi e ripetuti errori grammaticali; uso della punteggiatura spesso non corretto	Insufficiente	4		
	Improprio e fortemente scorretto	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatore 3	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenza ampia e ricca delle tematiche trattate, con eccellenti e precisi riferimenti al contesto storico e culturale.	Ottimo	10		
	Conoscenza ampia delle tematiche trattate, buoni riferimenti al contesto storico culturale	Distinto	9		
	Ampi ed opportuni i riferimenti al contesto storico e culturale; valide conoscenze degli argomenti trattati	Buono	8		
	Discrete le conoscenze e i riferimenti al contesto storico e culturale.	Discreto	7		
	Conoscenze essenziali, sommari i riferimenti al contesto storico e culturale	Sufficiente	6		
	Conoscenze parziali e modeste; scarsi i riferimenti al contesto culturale.	Mediocre	5		
	Conoscenze limitate, riferimenti culturali assenti	Insufficiente	4		
	Incoerente e privo di riferimenti culturali	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Impianto critico e ricchezza di note personali; interpretazione interessante e originale.	Ottimo	10		
	Impianto critico; numerose note personali; interpretazione originale e precisa.	Distinto	9		
	Personale e critico	Buono	8		
	Opinioni motivate e presenze di note personali	Discreto	7		
	Presenza di spunti critici anche se non motivati	Sufficiente	6		
	Irrilevante impegno critico	Mediocre	5		
	Assenza di impegno critico	Insufficiente	4		
	Non sono presenti giudizi e valutazioni personali.	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatori specifici					
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	La tesi è individuata in modo corretto, precisa ed esauriente; la tesi centrale che tutte le argomentazioni del testo	Ottimo	15		
	La tesi è stata individuata in maniera corretta e precisa	Distinto	14		
	La tesi è stata individuata in maniera corretta; le argomentazioni del testo sono state individuate in buona parte.	Buono	13		
	La tesi è stata individuata; sono state individuate le argomentazioni principali del testo	Discreto	11-12		
	La tesi è stata individuata parzialmente; solo qualche argomentazione è stata colta	Sufficiente	10		

	La tesi è parziale e in alcuni tratti fraintesa	Mediocre	8-9		
	La tesi non è stata compresa	Insufficiente	5-6		
	Non pertinente e privo di argomentazioni proposte dal testo	Scarso	1-4		
	Non prodotto	No valutabile	0		
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Argomentazione chiara e coerente in ogni sua parte; corretto e preciso l'uso di connettivi morfosintattici, logici e semantici	Ottimo	15		
	Percorso ragionativo articolato, chiaro e coerente; uso dei connettivi pertinente	Distinto	14		
	Argomentazione adeguata, chiara e coerente; uso dei connettivi pertinente	Buono	13		
	Argomentazione significativa e connettivi appropriati	Discreto	11-12		
	Percorso ragionativo in generale chiaro e uso dei connettivi a volte appropriato	Sufficiente	10		
	Percorso ragionativo poco coerente	Mediocre	8-9		
	Percorso ragionativo confuso e uso di connettivi poco chiaro	Insufficiente	7-6		
	Percorso ragionativo confuso e incoerente, assenza di connettivi pertinenti	Scarso	1-4		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti culturali validi e opportuni a sostegno dell'argomentazione.	Ottimo	10		
	Riferimenti culturali opportuni a sostegno dell'argomentazione.	Distinto	9		
	Opportuni i riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione	Buono	8		
	Sono presenti riferimenti culturali e l'argomentazione sostenuta in maniera adeguata e corretta	Discreto	7		
	Essenziali i riferimenti culturali; argomentazione sufficientemente sostenuta	Sufficiente	6		
	Parziali e modesti i riferimenti al contesto utilizzati, riportati in modo frammentario e generalmente non congruo	Mediocre	5		
	Poco corretto e privo di riferimenti culturali	Insufficiente	4		
	Scorretto e privo di riferimenti culturali	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		

N.B. il voto finale è somma dei singoli punteggi ottenuti nei descrittori (da 0 a 10) degli indicatori GENERALI che di quelli specifici (1-15) della tipologia: il totale ottenuto in centesimi va diviso per 5. Il punteggio finale si arrotonda in 20mi all'intero precedente se i decimali sono minori a 0,50 e a quello successivo se uguali o superiori a 0,50 (es. $82,15 : 5 = 16,43 = 16/20$; $82,5 : 5 = 16,50 = 17/20$; $89 : 5 = 17,8 = 18/20$)



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "IPSIA-ITI-IPSEOA"

Via S. Scervini n.115 – 87041 ACRI (CS) Tel.: 0984/1861921 Fax: 0984/953143

e-mail: csis06100t@istruzione.it – www.iisacri.gov.it

C.F.: 98088760784 – C.M.: CSIS06100T – Codice Univoco Ufficio UFQTXQ



Griglia di correzione prima prova Esame di Stato a.s. 2022/2023

Tipologia C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Candidato _____ classe _____ sez _____

Indicatore 1	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	X	Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Si applicano le procedure di ideazione, pianificazione e organizzazione, usando mappe e scalette.		Ottimo	10		
	Il testo è ideato e organizzato in modo chiaro e organico.		Distinto	9		
	Il testo è strutturato in modo chiaro e organico		Buono	8		
	Testo organizzato in modo abbastanza ordinato e chiaro		Discreto	7		
	Testo organizzato in maniera semplice ma chiara		Sufficiente	6		
	Testo disorganizzato e poco pianificato, non fa uso di nessuno strumento organizzativo.		Mediocre	5		
	Testo disorganizzato e non pianificato		Insufficiente	4		
	Contenuto/testo non organizzato confuso e a tratti incomprensibile		Scarso	1-3		
	Non prodotto		Non valutabile	0		
• Coesione e coerenza testuale.	Il testo è coeso per il corretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti sono collegati al nucleo centrale		Ottimo	10		
	Sono state rispettate le relazioni e i collegamenti fra le componenti del testo. Corretto l'uso di connettivi e congiunzioni		Distinto	9		
	Coerenza e coesione corrette; adeguate le relazioni e i collegamenti tra le parti del		Buono	8		

	testo.				
	Coerenza corretta, sono presenti alcune improprietà circa la coesione.	Discreto	7		
	Coerenza e coesione a tratti non appropriate; i legami e le relazioni fra le componenti del testo non sempre sono logici	Sufficiente	6		
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti sono collegati al nucleo centrale	Mediocre	5		
		Insufficiente	4		
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti non sono collegati al nucleo centrale	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatore 2	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ricchezza e padronanza lessicale.	Uso di un linguaggio ricco che dimostra una ottima padronanza lessicale a tutti i livelli; mezzi espressivi utilizzati con sicurezza; registro linguistico personale e originale.	Ottimo	10		
	Lessico ricco e appropriato; utilizzo corretto dei mezzi espressivi; registro linguistico personale e abbastanza efficace	Distinto	9		
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra una buona padronanza lessicale e registro linguistico efficace.	Buono	8		
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra padronanza lessicale.	Discreto	7		
	Uso di un linguaggio semplice che dimostra una sufficiente padronanza lessicale.	Sufficiente	6		
	Uso di un linguaggio modesto che dimostra una mediocre/insufficiente padronanza lessicale.	Mediocre	5		
	Lessico povero e con numerose improprietà; registro linguistico non adeguato	Insufficiente	4		
	Non possiede padronanza lessicale	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della	Uso sicuro e corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; la punteggiatura è corretta e sottolinea ogni passaggio tra discorso diretto e indiretto	Ottimo	10		
	Utilizzo corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; corretta la punteggiatura.	Distinto	9		
	Uso corretto degli elementi ortografici e morfosintattici. Adeguata la punteggiatura.	Buono	8		
	Utilizzo adeguato degli elementi ortografici e morfosintattici. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura	Discreto	7		
	Utilizzo degli elementi grammaticali sostanzialmente corretto, pur con alcune	Sufficiente	6		

punteggiatura.	improprietà. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura				
	Diversi errori morfosintattici; uso della punteggiatura non del tutto corretto	Mediocre	5		
	Numerosi e ripetuti errori grammaticali; uso della punteggiatura spesso non corretto	Insufficiente	4		
	Improprio e fortemente scorretto	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatore 3	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenza ampia e ricca delle tematiche trattate, con eccellenti e precisi riferimenti al contesto storico e culturale.	Ottimo	10		
	Conoscenza ampia delle tematiche trattate, buoni riferimenti al contesto storico culturale	Distinto	9		
	Ampi ed opportuni i riferimenti al contesto storico e culturale; valide conoscenze degli argomenti trattati	Buono	8		
	Discrete le conoscenze e i riferimenti al contesto storico e culturale.	Discreto	7		
	Conoscenze essenziali, sommari i riferimenti al contesto storico e culturale	Sufficiente	6		
	Conoscenze parziali e modeste; scarsi i riferimenti al contesto culturale.	Mediocre	5		
	Conoscenze limitate, riferimenti culturali assenti	Insufficiente	4		
	Incoerente e privo di riferimenti culturali	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Impianto critico e ricchezza di note personali; interpretazione interessante e originale.	Ottimo	10		
	Impianto critico; numerose note personali; interpretazione originale e precisa.	Distinto	9		
	Personale e critico	Buono	8		
	Opinioni motivate e presenze di note personali	Discreto	7		
	Presenza di spunti critici anche se non motivati	Sufficiente	6		
	Irrilevante impegno critico	Mediocre	5		
	Assenza di impegno critico	Insufficiente	4		
	Non sono presenti giudizi e valutazioni personali.	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatori specifici					
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e	Titolo coerente e ad effetto, ben organizzato, rende il testo originale.	Ottimo	15		
	Titolo è coerente ed efficace. Il testo risulta pienamente aderente alla traccia, non mancano alcune precisazioni	Distinto	14		
	Titolo coerente e ben organizzato. Il testo risulta aderente alla traccia	Buono	13		
	Titolo coerente. Il testo risulta abbastanza aderente alla traccia.	Discreto	11-12		
	Adeguate il titolo. Il contenuto è pertinente nella maggior parte del testo.	Sufficiente	10		

dell'eventuale paragrafazione.	Poco coerente il titolo. Scarsa aderenza alla traccia; contenuto molto impreciso rispetto alla traccia	Mediocre	8-9		
	Manca titolo; nessuna aderenza alla traccia	Insufficiente	5-6		
	Mancano titolo e lo svolgimento è scorretto	Scarso	1-4		
	Non prodotto	No valutabile	0		
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Contenuto sviluppato in modo ordinato, lineare, coeso, efficace e convincente	Ottimo	15		
	Contenuto sviluppato in modo ordinato, lineare, coeso ed efficace.	Distinto	14		
	Contenuto sviluppato in modo ordinato, chiaro e coeso.	Buono	13		
	Contenuto sviluppato in modo ordinato, chiaro e lineare.	Discreto	11-12		
	Contenuto strutturato in modo semplice ma ordinato	Sufficiente	10		
	Contenuto sviluppato in modo poco lineare; le idee emergono in maniera non molto chiara	Mediocre	8-9		
	Contenuto esposto in modo disordinato e per lo più incomprensibile	Insufficiente	7-6		
	Contenuto esposto senza criterio argomentativo	Scarso	1-4		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze ampie, approfondite e articolate in maniera originale; ordinati e validi riferimenti culturali..	Ottimo	10		
	Conoscenze ampie, approfondite e ben articolate; riferimenti culturali appropriati..	Distinto	9		
	Conoscenze ampie e ben articolate; opportuni i riferimenti culturali	Buono	8		
	Conoscenze adeguate; i riferimenti culturali risultano appropriati	Discreto	7		
	Conoscenze essenziali e adeguatamente articolate; riferimenti culturali, globalmente aderenti al contesto	Sufficiente	6		
	Conoscenze limitate e riferimenti culturali imprecisi.	Mediocre	5		
	Conoscenze limitate e imprecise; assenza di riferimenti culturali	Insufficiente	4		
	Scorretto e privo di riferimenti culturali	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		

N.B. il voto finale è somma dei singoli punteggi ottenuti nei descrittori (da 0 a 10) degli indicatori GENERALI che di quelli specifici (1-15) della tipologia: il totale ottenuto in centesimi va diviso per 5. Il punteggio finale si arrotonda in 20mi all'intero precedente se i decimali sono minori a 0,50 e a quello successivo se uguali o superiori a 0,50 (es. $82,15 : 5 = 16,43 = 16/20$; $82,5 : 5 = 16,50 = 17/20$; $89 : 5 = 17,8 = 18/20$)

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Cognome e nome	Materia	Firma
Sammarra Giuseppe	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	
Mustica Cosmo	<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	
Gianfranco Pirillo	<i>Lab. dei serv.enog.-settore cucina</i>	
Deborah Capalbo	<i>Scienze motorie</i>	
Maria-Rita Iaconetti	<i>Italiano</i>	
Maria-Rita Iaconetti	<i>Storia</i>	
Giovanni Consoli	<i>Lab. dei serv.enog.-settore sala e vendita</i>	
Capalbo Anna	<i>Inglese</i>	
Iaconianni Silvano	<i>Matematica</i>	
Scaglione Rita	<i>Religione</i>	
Agosto Maria Carmela	<i>Tedesco</i>	
Maria Francesca Spezzano	<i>Sostegno</i>	

IL COORDINATORE
Prof.ssa Maria-Rita IACONETTI

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Franca TORTORELLA