

COMPETENZE DI RIFERIMENTO DEL PROFILO DI INDIRIZZO:**CURVATURA PRODUZIONE DOLCIARIA ARTIGIANALE E INDUSTRIALE****PROFILO: PASTICCERE E PANIFICATORE MODERNO****CLASSI QUARTE****COMPETENZE DEL PROFILO D'USCITA N° 4 - N°5 - N°7- N°8**

INSEGNAMENTO ASSE	COMPETENZE INTERMEDIE DI INDIRIZZO	ABILITÀ	CONOSCENZE	EVIDENZE OSSERVABILI
LINGUE STRANIERE -Asse dei linguaggi	N° 4: Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.	Cogliere le diversità e stabilire relazioni adeguate con culture diverse.	Preparazioni di pasticceria e panificazione riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione. Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.	Coglie gli aspetti socio culturali dei Paesi in cui si parla la lingua oggetto di studio. Riconosce analogie e differenze tra le tradizioni culturali di Paesi in cui si parlano lingue diverse e dimostra interesse verso la comunicazione interculturale, con particolare riferimento alla produzione

			<p>Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo in Italia e nei paesi anglofoni e francofoni.</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare(HACCP), trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p>	dolciaria e dell'arte bianca.
	<p>N°5 Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p>	<p>Comprendere il significato di semplici testi orali e scritti in lingua. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Reagire e interagire in modo adeguato al contesto della situazione nell'ambito professionale di riferimento, utilizzando lessico specifico e registri adeguati. Esporre in modo comprensibile i</p>	<p>Funzioni linguistico-comunicative utilizzate nell'ambito professionale di riferimento. Lessico fondamentale per parlare delle tecniche di base della pasticceria e della panificazione, degli ingredienti, degli impasti, delle preparazioni a base di cioccolato e dei diversi tipi di pane. Lessico fondamentale per parlare delle principali regole di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro. Strategie per la comprensione globale e selettiva di semplici testi e messaggi (orali, scritti e multimediali), su argomenti inerenti</p>	<p>Riesce a comprendere gli elementi principali di messaggi orali in lingua straniera relativi ad ambiti di interesse generale e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprende testi brevi e semplici ed individua informazioni specifiche e prevedibili. Interagisce in semplici situazioni comunicative nell'ambito professionale di</p>

		<p>contenuti appresi.</p> <p>Produrre testi attinenti al settore di indirizzo orale e scritti .</p> <p>Rispondere a brevi questionari scritti e orali su semplici brani attinenti alla micro lingua</p>	<p>la sfera personale, sociale e professionale.</p>	<p>riferimento affrontando compiti semplici e di routine che richiedono uno scambio semplice e diretto di informazioni su argomenti ed attività consuete. Espone in modo semplice ed essenziale i contenuti appresi. Produce brevi e semplici testi attinenti all'ambito della pasticceria e dell'arte bianca, orale e scritti (mail, lettere, ricette.), utilizzando adeguate strutture linguistiche.</p>
--	--	---	---	--

	<p>N° 7: Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>	<p>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.</p> <p>Reperire semplici informazioni e documenti in lingua straniera sul web. Ideare e realizzare testi multimediali in lingua straniera su tematiche di studio e professionali.</p>	<p>Tecniche, lessico e strumenti per la comunicazione sul web.</p> <p>Principali siti di interesse di studio e di lavoro.</p> <p>Il curriculum vitae.</p> <p>La "Application letter" e la "Lettre de motivation"</p>	<p>Utilizza la rete Internet per reperire informazioni pertinenti allo scopo di ricerca.</p> <p>Realizza semplici testi multimediali e li condivide con la classe.</p>
--	---	---	--	--

	<p>N° 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale</p>	<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondiment o. Utilizzare piattaforme informatiche per lo svolgimento delle attività didattiche a distanza.</p>	<p>Funzionamento e Gestione di piattaforme digitali.</p> <p>Gli annunci di lavoro (lettura e comprensione di annunci in lingua straniera)</p> <p>La creazione di un blog di pasticceria</p>	<p>Utilizza semplici tecnologie informatiche per presentare semplici testi multimediali su tematiche di carattere professionale.</p>
--	--	--	---	--