

INFORMAZIONI

Documenti di riferimento

- Decreto Interministeriale n. 92 del 24 maggio 2018: Regolamento attuativo istruzione professionale (All.1: Declinazione delle competenze generali in conoscenze e abilità)
- Linee Guida dei percorsi di istruzione professionale di cui al decreto ministeriale 24 maggio 2018 n.92
- Risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per gli insegnamenti di area generale (All. A Regolamento Istituti professionali – DM N°766/2018)
- Declinazione dei risultati di apprendimento intermedi per gli insegnamenti di area generale (All. B- DM N°766/2018)
- Risultati di apprendimento intermedio del profilo di indirizzo (All. C 2G - DM N°766/2018)

Le evidenze osservabili attestano la prestazione dell'allievo ed i suoi risultati rispetto al compito affidato, alle conoscenze ed alle abilità (es. Comprendere messaggi orali di vario genere in situazioni formali e non, individuando gli elementi essenziali della comunicazione; preparare ed esporre un intervento in modo chiaro, logico e coerente rispetto a: contenuti personali, contenuti di studio, relazioni tecniche, in ambito scolastico e professionale).

COMPETENZE DI RIFERIMENTO DEL PROFILO DI INDIRIZZO:**CURVATURA CUCINA****PROFILO: CUOCO TECNOLOGO****CLASSI QUARTE**

INSEGNAMENTO ASSE	N. COMPETENZE DEL PROFILO D'USCITA	COMPETENZE INTERMEDIE DI INDIRIZZO	ABILITA'	CONOSCENZE	EVIDENZE OSSERVABILI
Lingue straniere Francese e Inglese - Asse dei linguaggi	N° 4 N° 5 N° 7 N° 8	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.	Riconoscere ed interpretare le diverse forme di espressione del proprio patrimonio culturale. Riconoscere con consapevolezza la propria identità culturale. Individuare gli aspetti salienti delle identità culturali inerenti alle lingue studiate.	Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua. Aspetti interculturali anche legati all'enogastronomia.	Riconosce le principali forme di espressione della propria cultura e gli aspetti essenziali socio-culturali dei Paesi in cui si parlano le lingue studiate. 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 all'ambito enogastronomico

					ed opera confronti interculturali.
		<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 standard relativi ad ambiti di interesse generale e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Reagire e interagire in modo adeguato al contesto della situazione nell'ambito professionale di riferimento, utilizzando lessico specifico e registri adeguati.</p>	<p>Funzioni linguistico-comunicative utilizzate nell'ambito professionale di riferimento.</p> <p>Lessico fondamentale per parlare di una ricetta, di un piatto italiano e delle culture straniere afferenti alle lingue studiate.</p> <p>Ingredienti e preparazione di antipasti.</p> <p>Ingredienti e preparazioni di secondi.</p> <p>Nutrienti alimentari.</p> <p>Principi di alimentazione sana e equilibrata.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di semplici testi e messaggi (orali, scritti e multimediali), su argomenti inerenti alla sfera personale, sociale e professionale.</p>	<p>Comprende gli elementi principali di messaggi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Comprende testi brevi e semplici ed individua informazioni specifiche e prevedibili relative all'ambito dell'enogastronomia.</p> <p>Interagisce in semplici situazioni comunicative nell'ambito professionale di riferimento affrontando compiti semplici e di routine lavorativa che richiedono uno</p>

			<p>Esporre in modo comprensibile i contenuti appresi.</p> <p>Produrre testi di carattere culinario orali e scritti (ricette, istruzioni sulla preparazione di un piatto, caratteristiche di determinati alimenti, ecc.).</p> <p>Rispondere a brevi questionari scritti e orali su semplici brani attinenti alla micro lingua.</p>		<p>scambio semplice e diretto di informazioni su argomenti ed attività consuete.</p> <p>Espone in modo semplice ed essenziale, coadiuvato dal docente, i contenuti appresi. Produce brevi e semplici testi di carattere culinario, orali e scritti (ricette, istruzioni sulla preparazione di un piatto, caratteristiche di determinati alimenti, ecc.), utilizzando adeguate strutture linguistiche di base.</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>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della</p>	<p>Tecniche, lessico e strumenti per la comunicazione sul web.</p> <p>Principali siti di interesse di studio e di lavoro.</p>	<p>Utilizza la rete Internet per reperire informazioni pertinenti allo scopo di ricerca.</p> <p>Realizza testi multimediali e li</p>

			<p>comunicazione in rete. Reperire informazioni e documenti in lingua straniera sul web.</p> <p>Ideare e realizzare testi multimediali in lingua straniera su tematiche di studio e professionali.</p>		<p>condivide con la classe.</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>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Utilizzare piattaforme informatiche per lo svolgimento delle attività didattiche a distanza.</p>	<p>Funzionamento e gestione piattaforme digitali.</p> <p>Tecnologie informatiche.</p>	<p>Utilizza tecnologie informatiche per presentare testi multimediali su tematiche di carattere professionale.</p>