



*Ministero dell'Istruzione e del Merito*



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CON CONVITTO ANNESSO E CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 – 88068 SOVERATO (CATANZARO) – TEL. 0967620477 – CZRH04000Q@ISTRUZIONE.IT

**CURRICOLO D'ISTITUTO**  
**SECONDO PERIODO DIDATTICO – TERZA ANNUALITÀ**  
**(CLASSE QUARTA- serale)**  
**A. S. 2025-2026**

ENOGASTRONOMIA CUCINA

**Codice ATECO**

DIPARTIMENTO DI LINGUE STRANIERE

DISCIPLINA: TEDESCO

Nome e cognome	FIRMA
INGLESE: Ranieri Menotti , Posca Francesco, Facciolo Maria, De Luca Antonietta.	
FRANCESE : Vespari Concetta ,Cilurzo Francesco	
SPAGNOLO : Launi Mariagiulia, Leanza Katia	
TEDESCO : Anoja Giuseppina, Crudo Claudia	

**UDA n. 1 TITOLO Vorstellung und Essgewohnheiten**

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO					
	COMPETENZA/E DI RIFERIMENTO (AREA GENERALE)	5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro			ATTIVITA' DIDATTICA					
	COMPETENZA/E DI INDIRIZZO	1. Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione								
	COMPETENZA DI CITTADINANZA ED EDUCAZIONE CIVICA	8. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.								
N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
	Linguaggio Lab. Sala Bar		Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la fonte, lo scopo, l'argomento e informazioni. - Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti d'interesse personale e quotidiano. - Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base. - Descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, Sintassi del verbo, della frase semplice e lessico. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali. Gli elementi lessicali necessari alla descrizione/presentazioni e di se stesso e gli altri	Wiederholung : - die Vorstellung • Tagesroutine: azioni quotidiani, mezzi di trasporto, parti del giorno e orari . • Haushalt: cibi e bevande e lavori domestici Essgewohnheiten : • Was essen die Italiener • Mahlzeiten in Deutschland/Osterreich /in der Schweiz Grammatica: - verbi ausiliari e deboli, forti, separabili riflessivi, modali - la forma di cortesia- rispetto delle regole educazione civica – - pronomi interrogativi - gli articoli-il plurale - aggettivi possessivi - la negazione • i casi: nominativo, accusativo, Dativo • Imperativo • Es gibt + accusativo • Aggettivo predicativo • Avverbi sehr und viel • Avverbi di frequenza	Laboratori multimediali biblioteca d'istituto Libro di testo "Kochkunst Neu"	Lezione frontale flipped classroom Lettura guidata del manuale e di testi Esercitazioni in classe Consultazione del dizionario Analisi guidata Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti Esercitazioni guidate Recupero/consolidamento/ Potenziamento	Ottobre Gennaio	Verifiche Orali Scritte	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)

**UDA n. 2 TITOLO Zur Arbeit in der Küche**

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO					
	<b>COMPETENZA/E DI RIFERIMENTO (AREA GENERALE)</b>	- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro			<b>ATTIVITA' DIDATTICA</b>					
	<b>COMPETENZA/E DI INDIRIZZO</b>	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. 11. Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio								
	<b>COMPETENZA DI CITTADINANZA ED EDUCAZIONE CIVICA</b>	8. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.								
N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
		<b>Linguaggio</b>	- <i>Ascolto: comprendere messaggi orali e identificare l'informazione riguardanti il personale di cucina e le relative mansioni</i> - <i>Parlato: descrivere le principali attrezzature di lavoro in cucina</i> <i>Letture e scrittura: comprensione e produzione di brevi testi descrittivi</i>	Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali Esprimersi con buona comprensibilità su argomenti attinenti al proprio ambito professionale Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea, con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite. Saper descrivere i metodi di preparazione, cottura. Saper illustrare gli elementi del menu, ricette	In der Küche: Vorbereitungsmethoden Garmethoden Rezepte beschreiben : - Vorspeisen - Suppen - Reis - Teigwaren: Brot und Pizza Grammatik : Inversion Finalsatz Passivbildung Perfekt Imperativ Satzbau Adjektivdeklination	Laboratori multimediali biblioteca d'istituto Libro di testo "Kochkunst Neu"	<i>Lezione frontale flipped classroom</i> <i>Letture guidate del manuale e di testi</i> <i>Esercitazioni in classe</i> <i>Consultazione del dizionario</i> <i>Analisi guidata</i> <i>Presentazioni multimediali</i> <i>Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti</i> <i>Esercitazioni guidate</i> <i>Recupero/consolidamento/</i> <i>Potenziamento</i>	Febbraio Giugno	Verifiche Orali Scritte	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)

<b>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE <u>RACCOMANDAZIONI DEL CONSIGLIO del 22 maggio 2018 (2018/C 189/01)</u></b>	
<b>1. Competenza alfabetica funzionale</b>	capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.
<b>2. Competenza multilinguistica</b>	capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. In linea di massima essa condivide le abilità principali con la competenza alfabetica. Le competenze linguistiche comprendono una dimensione storica e competenze interculturali.
<b>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</b>	La competenza matematica è la capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. La competenza in scienze si riferisce alla capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici, e alla disponibilità a farlo. Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.
<b>4. Competenza digitale</b>	La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cibersicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
<b>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>	consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
<b>6. Competenza in materia di cittadinanza</b>	si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.
<b>7. Competenza imprenditoriale</b>	si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.
<b>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>	implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.

(\*) RUBRICHE DI VALUTAZIONE - A.S. 2025-2026

Rubrica di valutazione				
LIVELLI				
Competenza/e	LIVELLO NON RAGGIUNTO - 1 Lo studente svolge in modo inadeguato compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità parziali e di non sapere applicare regole e procedure fondamentali	LIVELLO BASE - 2 Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	LIVELLO INTERMEDIO - 3 Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	LIVELLO AVANZATO - 4 Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli
5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presenza di errori ortografici, di lessico e sintassi;</li> <li>• sovrabbondanza o insufficienza di testo scritto;</li> <li>• assenza di citazioni.</li> <li>• Contenuto non coerente con la consegna;</li> <li>• scarsa leggibilità e scarsa efficacia comunicativa.</li> <li>• Conoscenza scarsa e approssimativa dei fenomeni esaminati;</li> <li>• scarsa proprietà del lessico specifico più comune.</li> <li>• Grave scorrettezza morfosintattica del linguaggio;</li> <li>• scarsa capacità di organizzare verbalmente i contenuti.</li> <li>• Sviluppo dell'esposizione in disaccordo con la presentazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo chiaro e corretto ma privo di complessità;</li> <li>• discreta capacità di sintesi;</li> <li>• sovrabbondanza o insufficienza di testo scritto;</li> <li>• Contenuto complessivamente coerente con la consegna;</li> <li>• discreta leggibilità e discreta efficacia comunicativa</li> <li>• Conoscenza generica ma essenziale dei fenomeni esaminati;</li> <li>• proprietà del lessico specifico più comune.</li> <li>• Sostanziale correttezza morfosintattica del linguaggio;</li> <li>• coerenza logica nell'esposizione dei</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo chiaro e corretto;</li> <li>• uso significativo di parole chiave e buona capacità di sintesi;</li> <li>• Contenuto ricco e coerente con la consegna;</li> <li>• buona leggibilità e buona efficacia comunicativa.</li> <li>• Conoscenza precisa dei fenomeni esaminati;</li> <li>• buona proprietà del lessico specifico, anche nei termini più tecnici.</li> <li>• Correttezza morfosintattica e proprietà di linguaggio;</li> <li>• coerenza logica nell'esposizione dei contenuti;</li> <li>• buona fluidità nell'argomentazione.</li> <li>• Coerenza logica precisa tra l'esposizione e la presentazione;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo chiaro e corretto;</li> <li>• scelta lessicale precisa e ragionata;</li> <li>• ottima capacità di sintesi;</li> <li>• presenza di citazioni significative.</li> <li>• Contenuto completo, preciso, coerente con la consegna e arricchito con scelte personali e originali;</li> <li>• ottima efficacia comunicativa.</li> <li>• Conoscenza precisa e approfondita dei fenomeni esaminati;</li> <li>• ottima proprietà del lessico specifico, anche specialistico.</li> <li>• Ottima proprietà di linguaggio, anche specialistico;</li> <li>• ottima fluidità nell'argomentazione, con collegamenti originali e brillanti.</li> <li>• Coerenza logica precisa tra l'esposizione e la presentazione</li> </ul>

**(\*\*) ELEMENTI GENERALI DI VALUTAZIONE (PTOF):**

- Accertamento dei livelli di partenza
- Risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi minimi)
- Progressi in itinere
- Impegno e capacità di recupero
- Risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità)
- Metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale
- Qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione
- Frequenza regolare delle lezioni
- Rispetto delle norme disciplinari, partecipazione al dialogo scolastico
- Eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento.

<b>LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI</b>
<b>Punteggio in decimi</b>
<b>10 = ECCELLENTE (E)</b>
Conoscenza completa e profonda Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali Realizzazione creativa a livello tecnico-pratico Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva
<b>9 = OTTIMO (O)</b>
Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca
<b>8 = BUONO (B)</b>
Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura
<b>7 = DISCRETO (D)</b>
Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti

Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico Esposizione abbastanza appropriata
<b>6 = SUFFICIENTE (S)</b>
Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina Comprensione/considerazione semplice dei contenuti Esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta
<b>5 = INSUFFICIENTE (I)</b>
Conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati Limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti Esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico Esposizione incerta/imprecisa e poco lineare
<b>4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)</b>
Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico Esposizione scorretta e stentata
<b>3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)</b>
Esposizione gravemente scorretta e confusa
<b>1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)</b>
Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica Incomprensione dei contenuti e del linguaggio Esecuzione del tutto mancante dei fondamenti a livello tecnico-pratico