

Progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954 - Modulo: "Italiano vivo: leggere, comprendere, argomentare"**Descrizione del modulo**

Il modulo "Italiano vivo: leggere, comprendere, argomentare" è finalizzato a rafforzare la padronanza della lingua italiana come competenza fondamentale per comprendere testi, comunicare con chiarezza, argomentare in modo consapevole e partecipare attivamente alla vita scolastica, sociale e professionale.

In un Istituto professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, la competenza linguistica costituisce uno strumento operativo essenziale: consente di leggere correttamente consegne, procedure, schede tecniche e testi informativi, descrivere prodotti e preparazioni, presentare il proprio lavoro, motivare scelte professionali e interagire con colleghi, docenti, clienti e interlocutori diversi.

Il percorso intende accompagnare gli studenti in un'esperienza di consolidamento motivante, costruita a partire da testi narrativi, espositivi, regolativi e argomentativi, anche collegati all'alimentazione, alla sostenibilità, alla sicurezza, alla cultura del territorio, all'ospitalità e alla comunicazione professionale. Le attività saranno orientate al miglioramento della comprensione globale, analitica e inferenziale, della sintesi, della riformulazione, della produzione scritta e dell'esposizione orale.

L'attività formativa dovrà essere realizzata in coerenza con gli obiettivi del progetto autorizzato, con il calendario concordato con l'Istituzione scolastica e con le esigenze del gruppo classe, ferma restando l'autonomia tecnico-professionale dell'esperto nella scelta delle modalità didattiche, dei materiali, delle sequenze operative e delle soluzioni metodologiche ritenute più efficaci per il raggiungimento degli obiettivi formativi.

Obiettivi formativi e operativi

Il modulo persegue i seguenti obiettivi:

- migliorare la comprensione globale, analitica e inferenziale di testi narrativi, espositivi, regolativi e argomentativi;
- rafforzare la capacità di individuare informazioni esplicite e implicite, scopo, struttura, parole chiave, connettivi e relazioni logiche;
- potenziare lessico, correttezza grammaticale, coesione, coerenza e adeguatezza del registro comunicativo;
- sviluppare capacità di sintesi, riformulazione, costruzione di mappe, scalette e schemi argomentativi;
- promuovere la produzione di brevi testi coerenti, corretti e funzionali a situazioni scolastiche e professionali;
- rafforzare l'esposizione orale, la partecipazione regolata al dialogo, il rispetto dei turni di parola e l'argomentazione del proprio punto di vista;
- sostenere la motivazione, l'autonomia progressiva, la collaborazione e la partecipazione attiva degli studenti, con particolare attenzione ai bisogni formativi individuali.

Allegato 4

Competenze attese

Al termine del modulo, gli studenti dovranno essere orientati a:

- comprendere testi scolastici, professionali e divulgativi, individuando informazioni, scopo, destinatario e struttura;
- distinguere informazioni essenziali e accessorie, dati espliciti e impliciti, fatti, opinioni e relazioni logiche;
- produrre sintesi, riformulazioni, mappe, scalette e brevi testi argomentativi coerenti e corretti;
- utilizzare un lessico adeguato al contesto scolastico e professionale, con attenzione ai termini collegati all'enogastronomia, alla sostenibilità, alla sicurezza e all'ospitalità;
- esporre oralmente contenuti e punti di vista in modo ordinato, pertinente e rispettoso dell'interlocutore;
- partecipare ad attività di revisione, confronto, autovalutazione e miglioramento degli elaborati;
- documentare, anche in forma semplice, il percorso svolto e le evidenze prodotte.

Contenuti essenziali del percorso

Nel rispetto dell'autonomia tecnico-professionale dell'esperto, il modulo potrà sviluppare, in forma laboratoriale e progressiva, i seguenti nuclei operativi:

- strategie di lettura guidata, lettura attiva e comprensione del testo;
- analisi di testi narrativi, espositivi, regolativi e argomentativi;
- individuazione di informazioni esplicite e implicite, scopo comunicativo, destinatario, parole chiave, sequenze, connettivi e relazioni logiche;
- sintesi, riformulazione, titolazione, costruzione di mappe, scalette e schemi argomentativi;
- lessico disciplinare e professionale collegato all'enogastronomia, all'alimentazione, alla sostenibilità, alla sicurezza e all'ospitalità;
- produzione e revisione di brevi testi descrittivi, espositivi e argomentativi;
- argomentazione: tesi, motivazioni, esempi, conclusioni e coerenza del ragionamento;
- esposizione orale, presentazione di contenuti, spiegazione di procedure e risposta a domande;
- revisione testuale, correzione guidata, feedback formativo, autovalutazione e miglioramento progressivo.

L'articolazione dei contenuti ha valore orientativo e potrà essere adattata dall'esperto, in raccordo con l'Istituzione scolastica e con il tutor del modulo, in relazione ai livelli di partenza degli studenti, alle esigenze formative del gruppo, alle dotazioni disponibili e agli obiettivi del progetto.

Metodologie

Il modulo sarà realizzato privilegiando metodologie attive, laboratoriali e inclusive, idonee a favorire la partecipazione degli studenti e l'apprendimento attraverso attività concrete di lettura, comprensione, discussione, scrittura e revisione.

Allegato 4

Potranno essere utilizzate, a titolo esemplificativo:

- lettura guidata e lettura attiva;
- analisi cooperativa del testo;
- brainstorming e attivazione delle conoscenze pregresse;
- lavoro individuale, a coppie e in piccoli gruppi;
- costruzione di mappe, glossari, scalette e schemi;
- scrittura processuale: ideazione, stesura, revisione e restituzione;
- discussione regolata e brevi presentazioni orali;
- peer tutoring e revisione tra pari;
- utilizzo di rubriche, checklist e feedback formativo;
- personalizzazione dei materiali e delle consegne in funzione dei bisogni formativi degli studenti.

Prodotto finale

Il percorso potrà concludersi con la realizzazione di un piccolo dossier linguistico-comunicativo, individuale o di gruppo, contenente alcune evidenze significative delle attività svolte.

Il prodotto finale potrà comprendere, a titolo esemplificativo: una scheda di comprensione, una mappa o scaletta, una sintesi o riformulazione, un breve testo argomentativo, una revisione guidata di un elaborato e una breve presentazione orale o traccia di esposizione collegata ai temi affrontati nel modulo.

Verifica e documentazione

La verifica avrà carattere prevalentemente formativo e documentale e sarà orientata a rilevare partecipazione, progresso, acquisizione di metodo, miglioramento della comprensione, correttezza espressiva e capacità di argomentazione.

La documentazione potrà comprendere:

- registro delle presenze;
- materiali didattici e schede operative utilizzate;
- prove, esercitazioni, mappe, scalette, sintesi, testi prodotti o revisionati;
- rubriche di valutazione, checklist, griglie di osservazione o strumenti analoghi;
- evidenze del prodotto finale;
- relazione finale dell'esperto;
- ogni ulteriore documentazione richiesta ai fini del monitoraggio, della rendicontazione e della disseminazione del progetto.

Autonomia dell'esperto e raccordo con l'Istituzione scolastica

L'esperto incaricato svolgerà l'attività senza vincolo di subordinazione, nel rispetto dell'autonomia tecnico-professionale propria dell'incarico. Resta fermo l'obbligo di garantire la coerenza delle attività con il progetto autorizzato, con gli obiettivi del modulo, con il calendario concordato, con le disposizioni organizzative dell'Istituzione

scolastica, nonché con gli obblighi di documentazione, monitoraggio e rendicontazione previsti dal Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027.

L'esperto opererà in raccordo funzionale con l'Istituzione scolastica e con il tutor del modulo, al fine di assicurare il regolare svolgimento delle attività, la partecipazione degli studenti, la qualità del percorso formativo, la corretta tenuta della documentazione e la realizzazione degli esiti previsti.

Le attività dovranno essere svolte a regola d'arte, con diligenza, correttezza, puntualità e professionalità, nel rispetto degli obblighi di condotta, riservatezza, imparzialità, trasparenza e prevenzione dei conflitti di interessi previsti dalla normativa vigente e, per quanto compatibile con la natura dell'incarico, dal Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell'Istruzione e del Merito, adottato con D.M. 26 aprile 2022, n. 105.

Aversa 27/06/2026

**Il Dirigente Scolastico
(Prof. Nicola Buonocore)**

Documento informatico sottoscritto con firma elettronica ai sensi del D.lgs. 82/2005 così come modificato D.L. 18 ottobre 2012, n. 179 convertito con L. 17 dicembre 2012, n. 221

