

# ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI "DEA PERSEFONE"

con Convitto annesso "Dea Persefone" Cod.Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804  
sito: [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it)

*Prot. n°*

**Documento del Consiglio della classe V sez. E**  
*( ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323/98 )*

Indirizzo d'esame:

**ENOGASTRONOMIA Settore PASTICCERIA**

Coordinatore: **Prof. GIULIO FAZZARI**



*Uno dei Pinakes  
raffiguranti la vita  
della dea Persefone,  
dalla numerosissima  
collezione  
conservata presso il  
[Museo Nazionale  
della Magna Grecia  
di Reggio Calabria.](#)*

# INDICE

<b>1. <u>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</u></b> a. Presentazione Istituto b. Breve descrizione del contesto	
<b>2. <u>II PROFILO DELLA CLASSE</u></b> A Il profilo in uscita b. Presentazione della classe c. Elenco degli alunni d . Il Consiglio di classe e. Storia della classe nel quinquennio	
<b>3. <u>IL PERCORSO FORMATIVO</u></b> a. Obiettivi raggiunti b. Percorsi interdisciplinari svolti c. Percorsi di Cittadinanza e Costituzione d. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento e. Attività di recupero, consolidamento e potenziamento • Attività integrative curricolari ed extracurricolari • Progetti realizzati	
<b>4. <u>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u></b>	
<b>ALLEGATO 1</b> – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	
<b>ALLEGATO 2</b> – Griglie di valutazione	
<b>ALLEGATO 3</b> – Allegati vari	
<b>FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	

## **1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

### **Presentazione Istituto**

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e Ristorativi di Locri è ubicato, momentaneamente, in attesa del nuovo edificio, in due stabili siti uno a Locri e l'altro a Siderno. Il primo, di proprietà comunale, sito in via Caprera, è strutturato su un solo piano e ospita tutte le classi del biennio. Il secondo, che ospita il triennio, ha sede nell'ex edificio scolastico Istituto Tecnico per Geometri, in via Turati, di cui l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone" – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/390572 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it) P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it) occupa un'area organizzata su due piani. Gli uffici, in attesa di trasferimento, si trovano nell'ex palazzo della provincia a Locri.

### **Breve descrizione del contesto**

La Scuola sorge in un'area a forte vocazione turistica (zona jonica della Calabria), in cui è presente un elevato numero di strutture ricettive alberghiere e di ristorazione. Per tale motivo la domanda di personale, a servizio delle suddette strutture, è significativa ed offre buone prospettive di occupazione per i diplomati dell'Alberghiero. Il territorio è noto per la produzione di vini tipici, formaggi e salumi di pregio. Si organizzano diversi stages con produttori di vino, enologi, titolari di aziende agricole ed imprenditori del settore agroalimentare. L'Istituto ospita la sezione provinciale dell'Associazione Nazionale Cuochi, molto attiva nell'organizzare competizioni che stimolano l'impegno degli alunni. Purtroppo il territorio si caratterizza anche per una significativa e radicata presenza di organizzazioni criminali e un elevato tasso di disoccupazione. Si evidenzia anche l'estrema difficoltà nell'avviare un rapporto di collaborazione con le famiglie, sia a causa delle oggettive difficoltà economiche in cui versano, sia a causa della mentalità chiusa e ristretta.

## **2. IL PROFILO DELLA CLASSE**

### **Il Profilo in uscita**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- ❖ utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- ❖ organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- ❖ applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- ❖ utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

- ❖ comunicare in almeno due lingue straniere;
- ❖ reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- ❖ attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- ❖ curare la progettazione e la programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

**L'ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA** si suddivide in tre articolazioni:

- *Enogastronomia (cucina/pasticceria )*
- *Servizi di sala e di vendita*
- *Accoglienza turistica*

**A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Enogastronomia" conseguono i risultati di apprendimento in termini di competenze.**

- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- ✓ Predisporre menù 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.

### **Presentazione della classe**

La classe è composta da 14 alunni (3 maschi e 11 femmine) che hanno frequentato regolarmente il corso nell'A.S. 2019-2020 e provengono da diversi comuni del comprensorio locrese.

Frequentano regolarmente la classe due alunni diversamente abili che hanno seguito la programmazione semplificata secondo l'art. 15 comma 3 O.M. n. 90 del 21/05/2001. Sono seguiti dalle insegnanti di sostegno rispettivamente per 9 ore settimanali e per 18 ore settimanali. Considerate le patologie, considerata la scarsa autonomia soprattutto nell'esposizione dei contenuti orali delle diverse discipline, si ritiene necessario prevedere l'assistenza degli stessi docenti di sostegno durante l'esame di stato.

Nel processo di insegnamento-apprendimento per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico e, a partire dal 05 marzo, data di chiusura delle scuole a causa dell'emergenza Coronavirus, l'attività didattica è continuata con la "Didattica a distanza".

Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM. In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DAD: piattaforma Collabora, invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico, Whatsapp, Skype, video lezioni programmate mediante l'applicazione Google Suite "Meet Hangouts", Classroom, tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola. Ricevere ed inviare correzione degli esercizi attraverso la piattaforma Collabora, la posta elettronica, Whatsapp, e Classroom con funzione apposita. Inizialmente alcuni allievi hanno avuto difficoltà a comunicare con questi nuovi canali. Successivamente hanno tutti utilizzato la piattaforma G-Suite, anche se la partecipazione alle video lezioni non è stata per tutti regolare.

La classe si presenta come una realtà eterogenea sia per gli atteggiamenti tenuti durante l'attività didattica in presenza e a distanza, sia per il differente "quantum" di interesse e di partecipazione mostrato per le discipline, sia per ciò che concerne il livello stesso di apprendimento, di impegno e di costanza nello studio. Durante l'anno scolastico gli studenti, infatti, hanno dato risposte variamente differenziate sia sul piano cognitivo che su quello dello sviluppo delle capacità e del raggiungimento degli obiettivi. Alcuni alunni si sono dimostrati impegnati nello svolgere quanto assegnato, evidenziando buone capacità nello stabilire relazioni logiche varie, usando in modo corretto il linguaggio specifico delle discipline. Altri, invece, hanno mostrato nell'iter scolastico un atteggiamento poco costruttivo presentando delle incertezze nella rielaborazione scritta e orale dei contenuti, nonostante le continue sollecitazioni poste in essere da parte dei docenti. Anche se gli obiettivi fissati in termini di competenze, abilità/capacità e conoscenze sono stati sufficientemente raggiunti, la preparazione di questi allievi appare poco approfondita, non personalizzata e piuttosto mnemonica. Il profitto è mediamente sufficiente per la maggior parte degli alunni, discreto o buono per alcuni allievi più costanti nell'approfondimento dello studio personale, mentre pochi sono i casi di mediocrità in talune discipline, imputabili soprattutto a incertezze nella preparazione di base. Risulta, pertanto, che gli obiettivi educativi e didattici programmati all'inizio dell'anno sono stati complessivamente raggiunti dai discenti anche se le condizioni di partenza hanno determinato ritmi e risultati di apprendimento diversi. Durante il corso dell'anno tutti gli allievi hanno mantenuto un comportamento corretto nei confronti dei docenti e dell'Istituzione scolastica e si è cercato di instaurare con loro un rapporto basato sul rispetto reciproco e sulla fiducia.

Poiché l'esame di stato verterà solo sul colloquio orale, i docenti effettueranno una simulazione dello stesso.

### Elenco degli alunni

N°	CREDITO SCOLASTICO AGGIORNATO		
	3°	4°	Tot.
1	12	14	26
2	14	15	29
3	15	15	30
4	12	14	26
5	17	17	34
6	14	15	29
7	14	14	28
8	14	15	29
9	12	14	26
10	12	15	27
11	14	14	28
12	14	15	29
13	14	14	28
14	15	17	32

## Il Consiglio di classe

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Prof.ssa Anna Maria Totino	IRC	si	si	si
Prof. Giulio Fazzari	Italiano e storia	si	si	si
Prof.ssa Lina Amato	Matematica	si	si	si
Prof.ssa Sabrina Leone	Inglese	no	no	si
Prof.ssa Maria Rosa Rulli	Francese	si	si	si
Prof. Giuseppe Nardi	D.T.A.	no	si	si
Prof. Rodolfo Di Paola	Sc. Cult. Alimentazione	si	si	si
Prof. Rosario Panetta	Lab. di Pasticceria	no	si	si
Prof. Giuseppe Cua	Analisi e controlli chimici	no	no	si
Prof.ssa Teresa Larosa	Scienze Motorie	si	si	si
Prof.ssa Anna Ursino	Lab. Microbiologia	no	no	si
Prof. Daniele Nucera	T.O.G.P.P.	no	no	si
Prof.ssa Nella Pangallo	Sostegno	si	si	si
Prof.ssa Assunta Scarcello	Sostegno	si	si	si

## STORIA DELLA CLASSE NEL QUINQUENNIO

<b>Alunni</b>	<b>Terza</b>	<b>Quarta</b>	<b>Quinta</b>
<b>Totale</b>	<b>29</b>	<b>22</b>	<b>14</b>
<b>Femmine</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>11</b>
<b>Maschi</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Div. abili</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>DSA</b>			
<b>BES</b>			
<b>Provenienti da altro istituto</b>			
<b>Trasferiti</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Ritirati</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	
<b>Ammessi alla classe successiva (senza giudizio sospeso)</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	
<b>Ammessi alla classe successiva (giudizio sospeso)</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	
<b>Non ammessi alla classe successiva</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	

<b>DISTRIBUZIONE GIUDIZI SOSPESI/Disciplina</b>	<b>Terza</b>	<b>Quarta</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<b>STORIA</b>	<b>/</b>	<b>/</b>
<b>INGLESE</b>	<b>/</b>	<b>2</b>
<b>FRANCESE</b>	<b>/</b>	<b>/</b>
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>MATEMATICA</b>	<b>6</b>	<b>/</b>
<b>TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI</b>	<b>7</b>	<b>/</b>



### **3. IL PERCORSO FORMATIVO**

Il lavoro collegiale è stato articolato con riferimento alle linee generali del **P.T.O.F. 2019/2022**, approvato dal Collegio dei Docenti nella seduta del 12/12/2019 e dei Piani di Lavoro Individuali, sia per le attività curriculari che extracurriculari. In relazione alle singole discipline, all'inizio dell'anno scolastico è stata organizzata per materie la definizione delle programmazioni (obiettivi, contenuti, criteri di valutazione), successivamente in parte rimodulate negli strumenti, nei contenuti e negli obiettivi per l'emergenza COVID-19, semplificando le consegne e le modalità di verifica, e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico. Sono state inoltre organizzate esercitazioni e simulazioni nei contesti specifici, per aiutare gli alunni ad affrontare l'esame con tranquillità.

#### **Obiettivi raggiunti**

Ogni specifico progetto formativo messo in atto e perseguito dai docenti della classe si è inserito in un quadro didattico educativo ampio ed articolato. L'obiettivo principale a cui si è voluti pervenire è stata la formazione non solo culturale, ma anche professionale ed umana degli allievi. Obiettivi comuni e generali quindi, hanno attraversato tutte le discipline e coinvolto in maniera interattiva docenti e discenti.

Si è puntato quindi a:

- ☺ migliorare la preparazione di base della classe, arricchendola di nuovi elementi, ma, soprattutto, favorendo l'elaborazione e l'applicazione dei nuovi concetti acquisiti;
- ☺ far raggiungere agli alunni un'adeguata capacità di rielaborazione critica degli argomenti trattati;
- ☺ invogliarli alla conoscenza ed aiutarli nel contempo a superare forme di studio meccaniche o mnemoniche, indirizzandoli verso un metodo di comprensione adeguato e consapevole;
- ☺ favorire riflessione e ragionamento;
- ☺ far acquisire agli alunni capacità di riorganizzare e di collegare in una visione di insieme gli aspetti e le problematiche appresi da altre discipline.

In particolare il consiglio di classe si è prefissato di perseguire i seguenti obiettivi trasversali:

### **Area del rispetto delle regole**

- ☺ Osservare le leggi ed il regolamento dell'istituto;
- ☺ Rispettare la puntualità;
- ☺ Non effettuare assenze strategiche;
- ☺ Essere puntuali nell'esecuzione dei compiti;
- ☺ Rispettare le persone e l'ambiente scolastico;

### **Area relazionale**

- ☺ Essere disponibile all'ascolto;
- ☺ Rispettare le opinioni degli altri;
- ☺ Assumere comportamenti corretti, nel linguaggio e negli atteggiamenti con gli insegnanti ed i compagni;
- ☺ Rispettare le regole che il gruppo si è dato;
- ☺ Saper riflettere sui propri comportamenti;
- ☺ Essere disponibile al confronto, mettersi in discussione;
- ☺ Operare per costruire un gruppo/classe attivo e propositivo;
- ☺ Collaborare nell'esecuzione dei compiti rispettando i tempi;
- ☺ Non prevaricare sugli altri.

### **Area dello sviluppo delle conoscenze**

- ☺ Acquisire chiarezza, semplicità e proprietà di linguaggio
- ☺ Imparare ad organizzare il proprio pensiero in sequenze elementari e coerenti di ragionamento
- ☺ Comunicare in modo chiaro i risultati di attività individuali o di gruppo
- ☺ Saper leggere, redigere, interpretare testi e documenti;
- ☺ Saper prendere appunti e rielaborarli;
- ☺ Saper utilizzare materiali e strumenti a disposizione;
- ☺ Esprimersi in modo chiaro e corretto, utilizzando anche il lessico specifico delle varie discipline.
- ☺ La successiva tabella sintetizza, in percentuale, gli obiettivi generali e trasversali (formativi ed educativi) raggiunti dal Consiglio di Classe.

<b>Obiettivi Programmati</b>	<b>Ottenuti fino al 30%</b>	<b>Ottenuti fino al 80%</b>	<b>Ottenuti oltre 80%</b>
<b>Partecipazione attiva e responsabile alla vita scolastica</b>		☺	
<b>Consolidamento di un metodo di studio autonomo ed efficace</b>		☺	
<b>Sviluppo delle capacità di analisi e di sintesi</b>		☺	
<b>Competenza nell'uso del linguaggio specifico di ogni disciplina</b>		☺	
<b>Competenza nella decodificazione dei testi delle varie discipline</b>		☺	

Per gli obiettivi realizzati da ogni singolo docente (in termini di conoscenze, competenze, capacità), per i contenuti, i metodi di insegnamento, i mezzi, gli spazi, i tempi ed infine gli strumenti di verifica si rimanda alle singole schede delle discipline.

## **PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

<b>Traguardi di competenza</b>	<b>Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno</b>	<b>Discipline implicate</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Costruire il senso di appartenenza attraverso la memoria</li> <li>-Costruire il senso di responsabilità</li> <li>-Riflettere sui concetti di rispetto e solidarietà</li> <li>-Valorizzare l'esperienza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Incontro con la Polizia Scientifica (13/12/2019) Cinema Teatro Nuovo Siderno</li> <li><b>TEMI : Cittadinanza e Costituzione attiva (art. 11)</b></li> <li>– Visione della rappresentazione teatrale « Memorie »(07/02/2020)</li> <li>- Cinema Teatro Nuovo Siderno</li> <li><b>TEMI : La Giornata della Memoria – il valore delle testimonianze (art. 11)</b></li> </ul>	<b>Italiano-Storia</b>

<p>-Riflettere sul fenomeno della vita associata come partecipazione di ciascuno nella dimensione sociale, economica, religiosa, politica.</p> <p>-Praticare la solidarietà.</p> <p>-Scegliere e agire in modo consapevole.</p> <p>-Costruire il senso della responsabilità.</p> <p>-Scegliere e agire in modo consapevole.</p> <p>-Riflettere sui concetti di rispetto e solidarietà.</p> <p>-Valorizzare l'esperienza.</p>	<p><b>AVIS</b> di Locri- Giornata del donatore con autoemoteca (12/11/2019) Istituto “Dea Persefone “ (plesso Siderno).</p> <p><b>Convegno AVIS “Le donne della Magna Grecia”</b> (04/02/2020) IIS “G. Marconi” Siderno</p> <p><b>XI Giornata Nazionale AVO</b> (24/10/2019) Liceo delle Sc. Umane “Mazzini” Locri</p> <p><b>Temi: Educazione alla salute-cittadinanza attiva (art.32)</b></p>	<p><b>Tutte</b></p>
<p>-Comprendere e interiorizzare concetti di diritto/dovere/libertà personale, identità/pace e cooperazione.</p> <p>-Essere sensibili alla difesa dei diritti umani.</p> <p>-Rispettare la libertà altrui.</p> <p>-Comprendere le differenze culturali</p> <p>-Costruire il senso della responsabilità.</p> <p>-Prevenire situazioni di emarginazione, che minacciano l'equilibrio e la coesione sociale.</p> <p>- Valorizzare l'esperienza.</p>	<p>Visione dello spettacolo teatrale “Sud” (22/11/2019) presso Cinema Teatro Nuovo Siderno</p> <p>Visione della rappresentazione cinematografica “Aspromonte: la terra degli ultimi” (02/12/2019) presso Cinema Teatro Nuovo Siderno</p> <p><b>Temi: Emarginazione – Tutti i cittadini hanno pari dignità (art.3)</b></p>	<p><b>Italiano / storia</b></p>
<p>-Conoscere il territorio di appartenenza: la storia, la struttura, la realtà economica, , il patrimonio artistico consentire una consapevole collocazione nel territorio di appartenenza</p> <p>-Comprendere la dimensione globale del cittadino e la salvaguardia delle identità culturali.</p> <p>-Valorizzare l'esperienza.</p> <p>-Costruire il senso della responsabilità.</p>	<p>Visione dello spettacolo teatrale “Grease the musical” (19/11/2019) Teatro “Cilea” Reggio Calabria</p> <p>Concorso FAI Scuola “Il paesaggio dell'alpe” (30/04/2020) con nickname dolceMente</p> <p><b>Temi: Tutela e valorizzazione del patrimonio artistico-culturale-ambientale.(art.9)</b></p>	<p><b>Tutte</b></p>
<p>-Valorizzare l'esperienza.</p> <p>-Costruire il senso della responsabilità.</p>	<p>XXI Concorso Enogastronomico Regionale “Calabria, Cultura Gastronomica Mediterranea” – giovedì 30/01/2020 ore 9 presso la sede di Siderno, via Turati</p> <p><b>Temi : Cura della formazione e dell'elevazione professionale dei lavoratori (art. 35)</b></p>	<p><b>Tutte</b></p>

## **ALTERNANANZA SCUOLA LAVORO 2017/2020**

**(dall' anno scolastico 2018 2019 rinominati Percorsi per le Competenze Trasversali e per L'orientamento)**

**Attività Svolta nel triennio finale dagli Alunni della classe Quinta E, indirizzo Enogastronomia/ opzione Prodotti Dolciari Industriali e Artigianali**

**Quadro normativo:**

**Legge 28 marzo 2003, n. 53, articolo 4;**

**D.lgs. n. 77 del 15 aprile 2005;**

**Legge 13 luglio 2015, n. 107;**

**Decreto Legge 25 luglio 2018, n. 91;**

**legge 30 dicembre 2018, n. 145, articolo 1, commi da 784 a 787;**

**Circolare Miur n 3380 del 18 febbraio 2019**

• In riferimento al “quadro unico” per la trasparenza delle qualifiche e delle competenze chiamato “Europass” (decisione n. 2241/2004/CE), nel quale si esplicita l'Europass Curriculum Vitae:

- Europass Curriculum Vitae (ex Curriculum Vitae Europeo): formato standard di Curriculum Vitae che consente di uniformare la presentazione dei titoli di studio, delle esperienze lavorative e delle competenze individuali. Riguarda l'insieme delle competenze personali.

• In riferimento alle Raccomandazioni del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 (2008/C 111/1) sulla costituzione del Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente nel quale si definisce il Descrittore del livello IV assegnato agli studenti che conseguono un diploma di scuola media superiore:

**Conoscenze            Abilità            Competenze**

**Livello IV EQF    Conoscenza pratica e teorica in ampi contesti in un ambito di lavoro o di studio Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie a risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative e di studio**

## **Obiettivi Formativi:**

**La formazione in A.S.L. permette agli allievi di:**

**acquisire competenze sempre più adeguate per la gestione dei diversi ruoli aziendali;**

**apprendere in situazioni formali e informali mettendo in pratica le nozioni apprese durante gli studi tradizionali;**

**risolvere i problemi in reali attività lavorative;**

**completare la formazione teorico-pratica con competenze spendibili nel mondo del lavoro;**

**migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo;**

**sollecitare capacità critiche e di problem solving;**

**favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.**

## **TITOLO PROGETTO**

**Anno scolastico 2017/2018 ADDETTO PRODUZIONI ENOGASTRONOMICHE  
DEL MEDITERRANEO**

**Anno scolastico 2018/2019 ADDETTO PRODUZIONI ENOGASTRONOMICHE  
DEL MEDITERRANEO**

**Anno scolastico 2019/2020 GASTRONOMIA DOLCE E SALATA**

**- DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE AL TERMINE DEL  
TIROCINIO**

**Ore Previste**

**2017/2018 H 150**

**2018/2019 H 90**

**2019/2020 H 60 (solo per le quinte classi)**

- **Valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;**
- **Operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;**
- **Individuare le nuove tendenze enogastronomiche;**
- **Gestire aziende che operano nel campo della ristorazione e/o nell'ospitalità alberghiera,**
- **Organizzare e gestire reparti di cucina.**

#### **Attività e compiti svolti:**

**Affiancare un operatore qualificato nei servizi e nelle fasi produttive.**

**Svolgere mansioni di media difficoltà di preparazioni dolci e salate. Manipolazione di materie prime grezze al fine di ottenere prodotti alimentari finiti pronti per la vendita. Disposizione delle preparazioni nel banco di vendita Decorazioni di media difficoltà. Applicazione dei principi relativi all'HACCP. Applicazione dei principi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro. Stoccaggio del prodotto finito. Cotture al forno. Impasti di base**

**Visite ad aziende del territorio specializzate nella produzione di alimenti tipici**

**Formazione in classe: presentazione progetto, sistema h.a.c.c.p. , Sicurezza sul lavoro.**

- **Attività di recupero, consolidamento e potenziamento**
- **Attività integrative curricolari ed extracurricolari**
- **Progetti realizzati**

Il Consiglio di Classe, nel corso dell'anno scolastico, ha organizzato degli interventi di recupero, condotti in orario curricolare, allo scopo di colmare e/o recuperare quelle conoscenze ritenute essenziali.

<b>Traguardi di competenza</b>	<b>Periodo e durata</b>	<b>Discipline implicate</b>
Recupero insufficienze. Primo quadrimestre.	Febbraio per circa 2 settimane.	Tutte

I docenti, tenuto presente che le sollecitazioni esterne che i giovani ricevono dal territorio di appartenenza non sono sempre qualificanti e formative, hanno proposto agli alunni alcune attività, soprattutto al fine di migliorare i loro contenuti culturali e professionali. Gli esiti formativi di queste attività sono stati complessivamente soddisfacenti.

## **Attività integrative curriculari ed extracurriculari**

- ☺ Le attività complementari svolte annualmente nella Scuola sono:
- ☺ ***Collaborazione con l'AVIS*** di Locri - Giornata del donatore con autoemoteca – (12/11/2019) Istituto “Dea Persefone” (plesso Siderno)
- ☺ Visione di rappresentazioni teatrali e cinematografiche su varie tematiche: “Memorie” (07/02/2020); “Sud” (22/11/2019); “Aspromonte: la terra degli ultimi” (02/12/2019) presso Cinema Teatro Nuovo Siderno
- ☺ Partecipazione a diverse gare enogastronomiche:  
XXI Concorso Enogastronomico Regionale “Calabria, Cultura Gastronomica Mediterranea” – giovedì 30 gennaio 2020 ore 9 – sede di Siderno, Via Turati  
OPEN DAY del nostro Istituto

### **Manifestazioni:**

- Convegno “Le donne della Magna Grecia” (04/02/2020) - IIS “Marconi” Siderno
- XI Giornata Nazionale AVO (24/10/2019) - Liceo Sc. Umane “Mazzini” Locri
- Uscita didattica Spettacolo “Grease the Musical” (19/11/2019) - Teatro “Cilea” Reggio Calabria
- Incontro con la Polizia Scientifica (13/12/2019) – Cinema Teatro Nuovo Siderno



V sez. E	1- " XI Giornata Nazionale AVO"	2- Teatro " Grease the Musical"	3- Teatro " Sud"	4- Teatro " Aspromonte: la terra degli ultimi"	5- Incontro con la Polizia Scientifica	6- AVIS Convegno " Le donne della Magna Grecia"	7- Teatro " Memorie"	8- Concorso FAI Scuola " Il paesaggio dell' alpe"							
Nome Cognome															
1.			X												
2.			X		X		X								
3.			X		X	X	X								
4.			X	X		X	X								
5.			X	X		X									
6.		X	X		X	X		X							
7.			X	X	X	X	X								
8.			X		X	X	X								
9.			X	X	X		X								
10.															
11.			X				X								
12.		X	X	X	X		X	X							
13.	X			X	X	X									
14.		X		X		X	X	X							

La Scuola mantiene rapporti informativi e formativi con i seguenti organismi, valutandone le eventuali proposte progettuali:

- ☺ Regione Calabria
- ☺ Città Metropolitana di Reggio Calabria
- ☺ Comuni della Locride
- ☺ Scuole medie di primo e di secondo grado
- ☺ Università
- ☺ Associazione culturale Centro Studi Quasimodo
- ☺ Associazioni di categoria:
  - Federazione Italiana Cuochi
  - Associazione Provinciale Cuochi Reggini
  - Slow Food
  - A.I.S.( Associazione Italiana Sommelier)

- ☺ Enti ed Associazioni di servizi sociali
- ☺ Agenzie di lavoro
- ☺ Hotel, ristoranti, compagnie di navigazione nazionali e internazionali
- ☺ A.V.I.S. di Locri
- ☺ Cinema, teatri.

## **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

**La valutazione** che si basa su continue verifiche dell'attuazione del progetto didattico è stata così articolata:

Valutazione iniziale della reale situazione di partenza degli allievi attraverso prove d'ingresso e/o questionari;

Valutazione delle attività di recupero ed effettivo raggiungimento o meno dei saperi e delle competenze minime da parte dello studente con carenze nel primo quadrimestre;

Valutazione formativa in itinere al fine di valutare il processo di insegnamento/apprendimento e le eventuali difficoltà che emergono; in tal caso sarà possibile attuare le opportune modifiche e le opportune attività integrative e di recupero; a partire dal 12 marzo ha avuto inizio la DAD, per cui anche la valutazione ha subito delle modifiche. Si è utilizzata la griglia allegata.

Valutazione finale, al fine di misurare i risultati finali cui sono pervenuti gli alunni in relazione agli obiettivi prefissati e programmati.

## **I Criteri generali di valutazione:**

1. Raggiungimento degli obiettivi didattico - educativi programmati per la classe;
2. Progressi rispetto alla situazione di partenza;
3. Partecipazione al lavoro in classe ed impegno nel lavoro domestico;
4. Livelli di frequenza;
5. Acquisizione di un autonomo metodo di studio;
6. Partecipazione alle attività integrative deliberate dal consiglio di classe;

**sono stati integrati con i seguenti CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA A DISTANZA** adottati, in seguito al periodo di emergenza sanitaria, in ottemperanza alle note del Ministero dell'Istruzione n. 279 del 08 marzo 2020 e n. 388 del 17 marzo 2020, del D.L. 08 aprile 2020 n. 22, nonché da ultimo dell'art. 87, comma 3-ter del Decreto Legge "Cura Italia" 17 marzo 2020, n. 18, convertito nella Legge 24 Aprile 2020 n. 27 (che dispone che la valutazione degli apprendimenti, periodica e finale, oggetto dell'attività didattica svolta a distanza nell'anno scolastico 2019/2020, produce gli stessi effetti della valutazione in presenza):

- 1- **assiduità** ( lo studente prende/non prende parte alle attività proposte sia di tipo sincrono che asincrono)
- 2- **tipo di partecipazione** (lo studente partecipa attivamente o passivamente o non partecipa affatto alle attività di tipo sincrono o asincrono: coinvolgimento nelle esperienze online, capacità di lavorare con altri compagni, capacità di superamento delle crisi, formula proposte e richieste)
- 3- **interesse e cura dell'approfondimento** (lo studente rispetta i tempi ed è puntuale nelle consegne assegnate dal docente, approfondisce, svolge le attività con attenzione sia di tipo sincrono che asincrono)
- 4- **capacità di relazione a distanza** ( nelle attività sincrone: lo studente rispetta le indicazioni del docente per quanto riguarda la modalità di intervento, sa scegliere i momenti opportuni per il dialogo tra pari e con il/la docente, si relaziona in maniera più o meno corretta con il docente. Nelle attività asincrone: lo studente dimostra una partecipazione attiva e collaborativa nei contatti con i docenti e/o nei gruppi di apprendimento, come ad esempio il richiedere o meno in maniera spontanea chiarimenti tramite i vari canali online) secondo i descrittori riportati per ciascuno dei criteri.

Il Collegio dei Docenti definisce il livello di sufficienza (obiettivo minimo) in funzione della presenza dei seguenti elementi: possesso delle conoscenze essenziali disciplinari; capacità di operare semplici collegamenti concettuali; uso di un linguaggio chiaro e corretto; sufficiente capacità operativa e progettuale.

## **Strumenti di verifica:**

- a) Griglia di osservazione dei comportamenti;
- b) Prove strutturate (o prove oggettive), che possono essere del tipo: vero/falso, a risposta multipla, a completamento, di corrispondenza o di messa in relazione; prove semi strutturate: saggi brevi, riassunti, esercizi, risoluzione di casi, prove di comprensione;

### c) Valutazione orale degli apprendimenti

#### **Criteri di valutazione del comportamento:**

Il voto di comportamento viene attribuito dall'intero Consiglio di Classe riunito per gli scrutini intermedi e finali in base alla seguente griglia di valutazione che tiene conto dei seguenti indicatori:

1. Rispetto degli impegni scolastici.
2. Frequenza regolare delle lezioni (escluse le assenze dovute a seri e giustificati motivi).
3. Puntualità e rispetto degli adempimenti (giustificazioni, ritardi, uscite anticipate) e cura del libretto personale
4. Rispetto di spazi e attrezzature comprese le regole sul non utilizzo del cellulare.
5. Comportamento e linguaggio adeguati in classe e negli ambienti scolastici.
6. Interesse, attenzione e partecipazione alle proposte didattiche relative alle attività in ambito curricolare, compresi recupero e approfondimenti.
7. Interesse, attenzione e partecipazione alle proposte educative.
8. Rispetto e collaborazione con insegnanti, personale e compagni.

#### **GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO**

L'allievo assolve con responsabilità gli impegni scolastici in tutte le discipline. Frequenta in modo assiduo le lezioni. Rispetta scrupolosamente gli adempimenti richiesti. Utilizza scrupolosamente gli spazi e le attrezzature dell'Istituzione scolastica. Assume un ruolo propositivo e collaborativo all'interno della classe utilizzando linguaggio e atteggiamenti appropriati. Partecipa con senso di responsabilità e in modo attivo alle proposte didattiche. Sempre attento ed interessato partecipa con senso di responsabilità e in modo attivo alle proposte educative. Rispetta e collabora in modo continuativo ed efficace con insegnanti, personale e compagni.	<b>GIUDIZIO ECCELLENTE</b> <b>VOTO 10</b>
L'alunno assolve con regolarità gli impegni scolastici. Frequenta regolarmente le lezioni. Rispetta gli adempimenti richiesti. Utilizza con serietà gli spazi e le attrezzature dell'Istituzione scolastica. Assume un ruolo collaborativo all'interno della classe utilizzando linguaggio e atteggiamenti corretti. Partecipa in modo attivo alle proposte didattiche ed educative. Rispetta e collabora in modo continuativo con insegnanti, personale e compagni.	<b>GIUDIZIO OTTIMO</b> <b>VOTO 9</b>
L'alunno assolve di norma gli impegni scolastici. Frequenta le lezioni con qualche discontinuità. Rispetta gli adempimenti richiesti in modo accettabile. Utilizza gli spazi e le attrezzature dell'Istituzione scolastica rispettandone la destinazione. Mantiene linguaggio e atteggiamento controllati all'interno della classe. Partecipa in modo alquanto attivo alle proposte didattiche ed educative. Rispetta e collabora con insegnanti, personale e compagni.	<b>GIUDIZIO BUONO</b> <b>VOTO 8</b>
L'alunno assolve in modo irregolare gli impegni scolastici. Frequenta le lezioni con discontinuità. Non rispetta gli adempimenti richiesti in modo soddisfacente. Utilizza gli spazi e le attrezzature dell'Istituzione scolastica in modo non sempre adeguato. Mantiene linguaggio e atteggiamento di disturbo all'interno della classe. Non si fa coinvolgere nelle proposte didattiche ed educative. Rispetta e collabora in modo saltuario con insegnanti, personale e compagni.	<b>GIUDIZIO ACCETTABILE</b> <b>VOTO 7</b>
L'alunno assolve in modo discontinuo e superficiale gli impegni scolastici. Frequenta le lezioni in modo del tutto frammentario. Rifiuta talvolta gli adempimenti richiesti. Non rispetta le regole relative all'utilizzo degli spazi e delle attrezzature dell'Istituzione scolastica. Mantiene consapevolmente linguaggio e atteggiamento di disturbo all'interno della classe. Rifiuta le proposte didattiche. Rifiuta le proposte educative. Non collabora con insegnanti, personale e compagni. Il presente voto di condotta si applica in presenza alternativamente di una delle situazioni di seguito indicate: - l'allievo	<b>GIUDIZIO SUFFICIENTE</b> <b>VOTO 6</b>

<p>ha ricevuto almeno 5 note disciplinari sul registro di classe, comminate secondo Regolamento d'Istituto; - l'allievo ha ricevuto una sanzione disciplinare (sospensione) comportante l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo non superiore a 15 giorni, comminata secondo Regolamento d'Istituto.</p>	
<p>Non assolve gli impegni scolastici. Frequenta le lezioni in modo del tutto frammentario e discontinuo. Rifiuta gli adempimenti richiesti assumendo atteggiamenti irrispettosi. Rifiuta le regole relative all'utilizzo degli spazi e delle attrezzature dell'Istituzione scolastica assumendo atteggiamenti irrispettosi. Mantiene <b>consapevolmente</b> linguaggio e atteggiamento di disturbo e di provocazione all'interno della classe. Rifiuta le proposte didattiche in modo provocatorio. Rifiuta le proposte educative manifestando assoluto disinteresse. Ostacola il rapporto tra insegnanti, personale e alunni. Si rende responsabile di infrazioni molto gravi. Il presente voto di condotta si applica in presenza alternativamente di una delle situazioni di seguito indicate: - l'allievo ha ricevuto più di una sospensione, comminata secondo Regolamento d'Istituto, comportante l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo non superiore a 15 giorni, per violazione ; - l'allievo ha ricevuto una o più sospensioni, comminate secondo Regolamento d'Istituto, comportanti l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo superiore a 15 giorni o sino al termine dell'anno scolastico o l'esclusione dallo scrutinio finale o la non ammissione all'Esame di Stato.</p>	<p><b>GIUDIZIO ASSOLUTAMENTE SCORRETTO</b></p> <p><b>VOTO 5</b></p>

L'attivazione della Didattica a distanza in seguito all'emergenza sanitaria, giusto DPCM del 4 marzo 2020, per tutta la durata delle sospensioni delle attività didattiche nelle scuole, ha determinato la necessità di rielaborare la precedente griglia per la valutazione del comportamento in modo da adattarla al **Regolamento per il corretto svolgimento della Didattica a distanza** – Integrazione al Regolamento d'Istituto, deliberato dal Consiglio d'Istituto del 22/04/2020 e pubblicato con circolare n.186 del 28/04/2020, prot. N. 3316 e in modo da tenere conto dei seguenti **INDICATORI**:

- **Organizzazione nello studio**
- **Comunicazione con i pari e con il personale scolastico**
- **Partecipazione alla vita scolastica**
- **Frequenza (assiduità nella didattica a distanza) e puntualità**
- **Rispetto delle norme comportamentali del Regolamento d'Istituto**
- **Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza**

Sulla base di queste integrazioni è stata formulata la seguente griglia per la valutazione del comportamento:



# Criteria di valutazione del credito scolastico

1. Il nostro istituto modifica e integra **L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO PER LE CLASSI QUINTE** nei seguenti termini prescritti dall'art. 10 dell'O.M. n. 10 del 16 Maggio 2020:

- 1. *Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta.*
- 2. *Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base rispettivamente delle tabelle A, B e C di cui all'allegato A alla presente ordinanza.*
- 3. *I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe, concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica.*
- 4. *I PCTO concorrono alla valutazione delle discipline alle quali afferiscono e a quella del comportamento, e pertanto contribuiscono alla definizione del credito scolastico.*
- 5. *Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.*
- 6. *Il punteggio attribuito quale credito scolastico a ogni studente è pubblicato all'albo dell'istituto.*
- 7. *Per i candidati interni, sono previsti e disciplinati i seguenti casi particolari:*
  - a) *nei corsi quadriennali, il credito scolastico è attribuito al termine della classe seconda, della classe terza e della classe quarta. La conversione del credito della classe seconda e della classe terza è effettuata sulla base rispettivamente delle tabelle A e B di cui all'allegato A alla presente ordinanza. L'attribuzione del credito per la classe quarta è effettuata sulla base della tabella C di cui all'allegato A alla presente ordinanza;*
  - b) *nei casi di abbreviazione del corso di studi per merito, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe, per la classe quarta non frequentata, nella misura massima prevista per lo stesso, pari a ventidue punti;*
  - c) *per i candidati interni che non siano in possesso di credito scolastico per la classe terza o per la classe quarta, in sede di scrutinio finale della classe quinta, il consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella D di cui all'allegato A alla presente ordinanza, in base ai risultati conseguiti, a seconda dei casi, per idoneità e per promozione, ovvero in base ai risultati conseguiti negli esami preliminari sostenuti negli anni scolastici decorsi, quali candidati esterni all'esame di Stato;*
  - d) *agli studenti che frequentano la classe quinta per effetto della dichiarazione di ammissione da parte di commissione di esame di Stato, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe nella misura di punti undici per la classe terza e ulteriori punti dodici per la classe quarta, se non frequentate. Qualora lo studente sia in possesso di idoneità o promozione alla classe quarta, per la classe terza otterrà il credito acquisito in base a idoneità o promozione, unitamente a ulteriori punti dodici per la classe quarta.*

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

Il credito scolastico viene attribuito nel triennio e concorre a determinare la votazione complessiva dell'esame di Stato.

Il credito scolastico:

- ✓ deve essere attribuito a tutti gli studenti ammessi a frequentare la classe successiva,
- ✓ é attribuito in relazione alla media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale,
- ✓ é individuato nell'ambito delle bande di oscillazione indicate nelle tabelle ministeriali,
- ✓ va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi.

Il nostro istituto modifica e integra i seguenti **CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI SCOLASTICI** nelle classi terze, quarte e quinte:

- media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale
- frequenza e voto di comportamento
- interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- partecipazione ad attività complementari ed integrative (istituzionali della vita scolastica, esterne organizzate dalla scuola o da essa richieste, partecipazione attiva e continuativa a manifestazioni e corsi organizzati dalla scuola)



- eventuali crediti formativi

Per garantire una omogeneità nell'assegnazione dei crediti, si aggiungono e approvano le seguenti indicazioni:

- la frequenza incide sul voto di comportamento
- il voto di comportamento inferiore a 8 e/o la presenza di almeno due insufficienze gravi (voto inferiore al 5) comportano l'assegnazione del livello più basso della banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti.

I Consigli di Classe assegnano il livello più alto della fascia di oscillazione in presenza di almeno tre dei seguenti PARAMETRI indicati (di cui uno è il voto di comportamento uguale o superiore a 8):

- comportamento: votazione almeno di 8
- profitto: parte decimale della media maggiore o uguale a 0,5
- interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- partecipazione ad attività complementari ed integrative (istituzionali della vita scolastica, esterne organizzate dalla scuola o da essa richieste, partecipazione attiva e continuativa a manifestazioni e corsi extracurricolari organizzati dalla scuola e rientranti nel Ptof)
- crediti formativi: attività continuative, certificazioni europee, premi etc.

È possibile integrare i crediti scolastici con i crediti formativi, attribuiti a seguito di attività extrascolastiche svolte in differenti ambiti (corsi di lingua, informatica, musica, attività sportive), documentate attraverso attestazione proveniente dagli Enti, Associazioni, Istituzioni, società sportive iscritte a federazioni nazionali riconosciute dal CONI, associazioni culturali e religiose, Conservatori, associazioni di volontariato presso cui si sono svolte, coerenti con l'indirizzo di studio frequentato.

La validità dell'attestato e l'attribuzione del punteggio sono stabiliti dal Consiglio di classe (e vanno presentati entro il 9 giugno), il quale procede alla valutazione dei crediti formativi sulla base di indicazioni e parametri preventivamente individuati dal Collegio dei Docenti al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei vari Consigli di Classe, e in relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi e dei corsi interessati.

Il riconoscimento dei crediti formativi viene riportato sul certificato allegato al diploma. Nell'attestato devono essere descritti l'iniziativa stessa, il tipo di impegno richiesto e un breve giudizio di merito. Gli eventuali crediti formativi (crediti extrascolastici) saranno valutati se acquisiti negli ambiti culturali e sportivi nel rispetto dei criteri sopraelencati.

Si chiarisce che il riconoscimento di crediti formativi non comporta di per sé l'attribuzione del massimo di banda, **ma costituisce soltanto uno dei criteri di attribuzione**. I crediti formativi potranno comportare solo l'attribuzione massima di un punto nella banda del relativo credito.

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"  
 Sede Via I Maggio, 88 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/390572  
 Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it)

GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO CLASSE SEZ  
 ANNO SCOL. 2019-2020

	NOMI	MEDIA VOTI	PARAMETRI PER L'ATTRIBUZIONE DELLA FASCIA DI OSCILLAZIONE				
			FREQUENZA E VOTO DI COMPORTAMENTO (uguale o superiore a 8)	MEDIA DEI VOTI (parte decimale della media è maggiore o uguale a 0,5)	INTERESSE e IMPEGNO (nella partecip. al dialogo educativo) Giudizio positivo = SI Giudizio negativo = NO	PARTECIPAZ. ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE	CREDITO FORMATIVE
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							

**CRITERIO DI ATTRIBUZIONE FASCIA OSCILLAZIONE**

Il livello più alto della fascia di oscillazione viene assegnato in presenza di almeno tre dei precedenti PARAMETRI indicati, di cui uno è il voto di comportamento uguale o superiore a 8, in assenza di due insufficienze gravi (voto inferiore a 5).

es. Voto di comportamento uguale o superiore a 8 in assenza di due insufficienze gravi (voto inferiore a 5) + giudizio positivo in 2 altri parametri (media 6,75+interesse e impegno): CREDITO = Punti 9 per la classe terza e 10 per la classe 4)

# **ALLEGATO n. 1**

## **CONTENUTI DISCIPLINARI singole MATERIE**

e sussidi didattici utilizzati  
(titolo dei libri di testo, etc.)

Disciplina : RELIGIONE

Docente **Totino Anna Maria**

Classe 5 Sez. E

Obbiettivi Raggiunti

- Il Dono della Vita
- La Famiglia
- I Sacramenti

CONTENUTI: dal 16 settembre al 4 Aprile

- Dialogo tra le generazioni
- La Società
- La convivenza
- L'Amicizia
- La Famiglia
- Messaggio " giornata mondiale della pace. "

CONTENUTI: Dal 10 Aprile al 30 Maggio

- Settimana Santa
- I Riti Pasquali
- Il Dono della Vita
- Il Dono dell ' " Amore "

Metodologie

- Lavoro di gruppo
- Lezione frontale e articolata
- Registro Elettronico
- Piattaforma

Mezzi e strumenti

- Libro di testo
- Riviste di giornale
- Mappe concettuali

Criteri di valutazione

- Verifiche orali
-

<b>Materia: ITALIANO</b>		
<b>Docente: Giulio Fazzari</b>		
<b>Libro di testo adottato:</b> <b>ITALIANO: Sala/Sambugar - Letteratura viva “Dal Positivismo alla letteratura contemporanea” –vol.3</b> <b>Ed. La nuova Italia</b>		
<b>Ore effettuate nell’anno scolastico 2019/2020</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Acquisizione dei contenuti della lirica e della narrativa di fine secolo e del ‘900.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comprensione delle poetiche dei maggiori autori di fine secolo e del ‘900.               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comprensione delle tematiche fondamentali delle correnti letterarie del ‘900.</li> </ul> </li> <li>▪ Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Analisi e commento di un testo poetico e narrativo.</li> <li>▪ Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali.</li> <li>▪ Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il Positivismo</li> <li>▪ Naturalismo e Verismo. Il canone dell’impersonalità</li> <li>▪ G. Verga: Vita, pensiero, poetica, opere. Da I Malavoglia, “La famiglia Malavoglia” (cap.1). “Libertà” (da Novelle rusticane)</li> <li>▪ Le avanguardie. Il Futurismo e F. T. Marinetti</li> <li>▪ Il Crepuscolarismo</li> <li>▪ Il Simbolismo: la poesia Simbolista. Charles Baudelaire, da “I fiori del male”: “L’Albatro”</li> <li>▪ Il Decadentismo</li> <li>▪ G. D’Annunzio: Vita, pensiero, poetica, opere. Le Laudi.</li> <li>▪ G. Pascoli. Vita, pensiero, poetica, opere. La poetica del fanciullino. Da Myricae, “X agosto”, “L’assiuolo”, “Novembre”</li> <li>▪ Il romanzo della crisi. L. Pirandello Vita, pensiero, poetica, opere. Il fu Mattia Pascal. La differenza fra umorismo e comicità. Da Novelle per un anno: “La patente”, “Il treno ha fischiato”</li> <li>▪ I. Svevo Vita, pensiero, poetica, opere. Da La coscienza di Zeno, L’ultima sigaretta (cap.3), “Un rapporto conflittuale” (cap.4)</li> <li>▪ G. Ungaretti: Vita, pensiero, poetica, opere. Da L’Allegria: “Veglia”, “Sono una creatura”, “San Martino del Carso”</li> <li>▪ E. Montale: Vita, pensiero, poetica, opere. Da Ossi di seppia, “Non chiederci la parola”, “Merigiare pallido e assorto”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”. Da Satura: “Ho sceso, dandoti il braccio”</li> <li>▪ La lirica tra le due guerre: l’Ermetismo e la linea antiermetica</li> <li>▪ U. Saba: Vita, pensiero, poetica. Dal Canzoniere: “Trieste”</li> <li>▪ Il Neorealismo</li> <li>▪ P. Levi: Vita, pensiero, Da Se questo è un uomo, “Considerate se questo è un uomo”</li> </ul>		
<b>METODOLOGIA</b>		
Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lavori di ricerca individuali e di gruppo. Le lezioni sono state affrontate inizialmente in maniera frontale, quindi approfondite in modo interdisciplinare e colloquiale, lasciando molto spazio al dibattito, alle deduzioni ed agli approfondimenti personali, sempre nello spirito del metodo interattivo e funzionale. I singoli argomenti sono stati affrontati partendo dal testo. Nella metodologia della Didattica a Distanza è stata data rilevanza alla partecipazione, all’interazione durante le attività e alla continuità nell’impegno.		
<b>EVENTUALI ATTIVITA’ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO</b>		
-Giornata del donatore con autoemoteca. -Convegno AVIS “Le donne della Magna Grecia”. -Rappresentazione teatrale “Sud”. Spettacolo cinematografico “Aspromonte: la terra degli ultimi”. <b>Tem: educazione alla salute – cittadinanza attiva</b>		

### **MEZZI, STRUMENTI, SPAZI**

Libro di testo, schede informative e formative, sintesi, fotocopie, mappe concettuali e visione di filmati. Aula. Con l'attivazione della Didattica a distanza gli strumenti di comunicazione utilizzati sono stati il Registro Elettronico, con l'invio di materiale didattico semplificato, la Piattaforma Collabora, la Posta Elettronica, G-Suite per le video lezioni.

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, analisi del testo. Durante la Didattica a Distanza: colloqui e verifiche in videoconferenza; rilevazione della presenza e della fattiva partecipazione alle lezioni; puntualità nel rispetto delle scadenze.

### **OSSERVAZIONI**

L'insegnamento dell'italiano nel fornire una coscienza specifica del sistema letterario e del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare le abilità linguistiche e le capacità di analisi e sintesi. Le opere degli scrittori sono state esaminate alla luce degli eventi storici loro contemporanei e attualizzati al fine di instaurare confronti che fornissero stimolo alla riflessione personale. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione della disciplina. La partecipazione al dialogo educativo-didattico è stata complessivamente adeguata, anche se qualche alunno ha evidenziato una certa passività. L'impegno nello studio per alcuni è stato assiduo e costante, mentre per altri è risultato più discontinuo. Il risultato raggiunto dalla classe in relazione agli obiettivi fissati non è omogeneo, tuttavia si attesta sulla sufficienza per la maggior parte degli alunni, con alcuni casi più che discreti.

<b>Materia: STORIA</b>		
<b>Docente: Giulio Fazzari</b>		
<b>Libri di testo adottato:</b>		
<b>STORIA: Paolo Di Sacco - “Memoria e futuro” Dal Novecento al mondo attuale Vol. 3 - Ed. Sei</b>		
<b>Ore effettuate nell’anno scolastico 2019/2020</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici del XX secolo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali.</li> <li>▪ Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La belle époque</li> <li>▪ L’età giolittiana</li> <li>▪ La prima guerra mondiale</li> <li>▪ La Rivoluzione russa</li> <li>▪ I totalitarismi</li> <li>▪ Il Fascismo</li> <li>▪ Il Nazismo</li> <li>▪ Lo Stalinismo</li> <li>▪ La seconda guerra mondiale, il dopoguerra e la ricostruzione.</li> <li>▪ L’Italia repubblicana</li> </ul>		
<b>METODOLOGIA</b>		
<p>Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lavori di ricerca individuali e di gruppo. Le lezioni sono state affrontate inizialmente in maniera frontale, quindi approfondite in modo interdisciplinare e colloquiale, lasciando molto spazio al dibattito, alle deduzioni ed agli approfondimenti personali, sempre nello spirito del metodo interattivo e funzionale. I singoli</p>		

argomenti sono stati affrontati partendo dal testo. Nella metodologia della Didattica a distanza è stata data rilevanza alla partecipazione, all'interazione durante le attività e alla continuità nell'impegno.

## **EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO**

-Rappresentazione teatrale: "Memorie"

**Tema: Cittadinanza attiva (La giornata della Memoria-Il valore delle testimonianze)**

## **MEZZI, STRUMENTI, SPAZI**

Libro di testo, esercizi sul testo, letture varie, fotocopie, analisi di brani di fonti storiche, schede riassuntive. Con l'attivazione della Didattica a distanza gli strumenti di comunicazione utilizzati sono stati il Registro Elettronico, con l'invio di materiale didattico semplificato, la Piattaforma Collabora, la Posta Elettronica, G-Suite per le video lezioni.

## **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, correzione di esercizi, dibattiti. Durante la Didattica a distanza: colloqui e verifiche in videoconferenza; rilevazione della presenza e della fattiva partecipazione alle lezioni; puntualità nel rispetto delle scadenze.

## **OSSERVAZIONI**

L'insegnamento della storia, nel fornire una coscienza specifica del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare il nesso presente - passato - presente, sostanziando la dimensione diacronica della storia con i riferimenti alle componenti culturali, politico-istituzionali, economiche, sociali, scientifiche, tecnologiche, antropiche, demografiche. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione della disciplina. La partecipazione al dialogo educativo-didattico è stata complessivamente adeguata, anche se qualche alunno ha evidenziato una certa passività. L'impegno nello studio per alcuni è stato assiduo e costante, per altri è risultato più discontinuo. Il risultato raggiunto dalla classe negli obiettivi fissati non è omogeneo, tuttavia si attesta sulla sufficienza per la maggior parte degli alunni, con alcuni casi più che discreti.

## **CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

La nascita della Costituzione italiana.

Fonte analizzata: P. Calamandrei, "Elogio della Costituzione italiana".

Unione Europea: nascita e sua evoluzione; dall'unità politica all'unità monetaria.

Fonte analizzata: Il Manifesto di Ventotene: "Per un'Europa libera e unita".



**Materia: FRANCESE (Pasticceria)**

**Docente: Rulli Maria Rosa**

**Libro di testo adottato: Arcangela de Carlo “ Le Français de la pâtisserie”- Ed. Hoepli**

### OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Abilità
Conoscenza dei contenuti tecnici e professionali e le espressioni linguistiche presenti in un contesto. Conoscenza di un bagaglio lessicale di micro-lingua settoriale.	Saper rielaborare i contenuti acquisiti con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale.	.Cogliere i concetti chiave degli argomenti proposti.  Fare collegamenti con le altre discipline di settore.

### CONTENUTI

- ☉ **Module I:** La pâtisserie industrielle
- ☉ Boulangerie viennoiserie industrielle. Techniques adoptées. Production en lignes continues de viennoiseries. La surgélation en pâtisserie. Diffusion de la pâtisserie industrielle. Les nouvelles tendances de la pâtisserie. Pâtisserie et symboles. Top 5 des meilleures pâtisseries de Paris. Star Système.
- ☉ **Module II:** Chimie des aliments.
- ☉ La méthode HACCP en Europe. Hygiène en cuisine et au laboratoire de pâtisserie. CLIL: Hygiène. Les risques sanitaires en pâtisserie. Delf: La pâtisserie française. La conservation des aliments et les agents levants. La chimie au service du goût.. La chimie verte.
- ☉ **Module III:** De l'école au monde du travail.
- ☉ Le droit du travail en Italie et en France .Stage en entreprise. Ecole et formation professionnelle: Echanges. Stages. Curriculum vitae et lettre de demande d'emploi.
- ☉ Découvrez la France: Paris et sa pâtisserie. La Provence et sa pâtisserie. La Bretagne et sa pâtisserie.

### METODOLOGIA

**Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali ,problem solving ,lavori di ricerca individuali e di gruppo.**

I contenuti didattici sono stati presentati in situazioni di comunicazione. Gli alunni sono stati avviati ad un confronto tra realtà diverse del settore alberghiero-ristorativo, allo scopo di raggiungere le competenze necessarie per affrontare concretamente, in lingua, le situazioni reali tipiche della professione.

### **EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO**

### MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, fotocopie e altri manuali di consultazione, LIM, posta elettronica, piattaforma Collabora, Piattaforma GSuite e classroom.

## **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Gli alunni sono stati costantemente coinvolti, attraverso momenti di autocorrezione, prove di tipo oggettivo, test di ascolto, letture con l'individuazione di dati per misurare la pronuncia, l'intonazione ed il grado di comprensione. Le produzioni orali e scritte sono state controllate attraverso forme riassuntive, descrizioni, questionari, verifica delle capacità di rielaborazione e di commento personale, autonomia produttiva. A partire dal 10 Marzo con l'introduzione della didattica a distanza, si è data maggiore rilevanza alla verifica formativa, tenendo conto della restituzione degli elaborati corretti, del rispetto dei tempi di consegna, della continuità nell'impegno, dei contenuti specifici e della correttezza formale dei compiti assegnati, della partecipazione ai colloqui in videoconferenza ed al livello di interazione.

## **OSSERVAZIONI**

Nonostante le difficoltà oggettive emerse nel secondo periodo dell'anno, il programma è stato svolto regolarmente. Al termine del percorso didattico, gli allievi hanno realizzato gli obiettivi prefissati in modi, ritmi ed esiti diversi, in relazione ai livelli di partenza, all'impegno e alle potenzialità. Qualche alunno ha raggiunto una preparazione sufficiente, mentre la maggior parte ha, comunque, acquisito una discreta conoscenza delle tematiche proprie della disciplina riferite agli aspetti di civiltà ed alla terminologia specifica, relativa al settore professionale, riuscendo ad esporre in lingua, anche se in modo semplice, i contenuti culturali proposti. Solo pochi alunni si sono evidenziati per la capacità di rielaborare i contenuti in maniera autonoma, ad applicarli ed esporli con una certa facilità.

**Docente: Nardi Giuseppe**

**Materia: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

**Libro di testo adottato: Stefano Rascioni – Fabio Ferriello – “ Gestire le Imprese Ricettive 3” -Tramontana**

**Ore effettuate nell'anno scolastico 2019/2020 fino al 30 Maggio 2020: 54**

### **OBIETTIVI CONSEGUITI**

<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>☺ Conoscono le tematiche del mercato turistico</li><li>☺ Conoscono le tecniche di marketing</li><li>☺ La normativa del settore turistico</li><li>☺ Le abitudini alimentari, la tracciabilità dei prodotti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>☺ Competenza di elaborazione dei contenuti relativo al turismo e le tecniche di marketing</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>☺ Riescono ad analizzare le operazioni di tecnica del turismo</li><li>☺ Individuano i problemi economici e di marketing</li><li>☺ Le norme del settore turistico e le abitudini alimentari</li></ul>

### **CONTENUTI**

**Il Mercato Turistico**

**Il Marketing**

**La normativa del settore turistico- ristorativo**

**Le abitudini alimentari e l'economia del territorio**

### **METODOLOGIA**

Lezioni frontali e partecipate, attività di recupero, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, problem solving, lavori di ricerca individuali e di gruppo. Nella seconda parte dell'anno scolastico si è dovuto optare per la D a D utilizzando le varie piattaforme, WhatsApp , Collabora , Google Suite.

### **MEZZI, STRUMENTI, SPAZI**

Libro di testo – quotidiani e riviste di economia – dispense e fotocopie – codice civile – codice del consumo, Internet, WhatsApp , Collabora , Google Suite, Mail.

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Verifiche scritte ed orali. Colloqui.

### **OSSERVAZIONI**

La classe ha evidenziato un interesse più che discreto verso la disciplina e gli argomenti oggetto di studio, l'impegno e la partecipazione sono stati per un limitato gruppo di allievi buoni, per altri discreto e per altri ancora sufficiente. La frequenza è stata quasi regolare. Solo un limitato gruppo di studenti ha quindi raggiunto risultati buoni realizzando un effettivo sviluppo delle abilità e delle competenze, mentre la maggior parte ha parzialmente raggiunto gli obiettivi mantenendo ottenendo risultati discreti o sufficienti.

**Materia: : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – PRODOTTI DOLCIARI  
CLASSE V E**

Docente: Rosario Panetta

Libro di testo adottato: LABORATORIO di PASTICCERIA 2.0 (PAOLO GENTILI) RIZZOLI

**ore effettuate nell'anno scolastico 2019/2020 fino al 15 Maggio 2020: 52**

### OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>Caratteristiche dei prodotti dolciari regionali, nazionali ed internazionali. Criteri di elaborazioni di dolci. Stili alimentari e dieta equilibrata nell'industria artigianale dolciaria e commerciale . Alimenti per dolci elaborati nelle tradizioni locali, prodotti della gastronomia dolciaria e dell'innovazione. Tecniche di cottura , preparazione e presentazione dei dolci. Pasticcerie tradizionali con utilizzo di prodotti del territorio, quali l' ottima frutta fresca di stagione. Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza alimentare. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Individuare le componenti culturali della pasticceria. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse pasticcerie del territorio. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche. Organizzare degustazioni di prodotti dolciari. Elaborare buffet per eventi nozze, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Riconoscere, spiegare e “ raccontare” un dolce, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Simulare nuove forme di pasticceria, con l'offerta di prodotti al cucchiaio, and drink e finger food. Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici nell'industria dolciaria . Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Elaborare e realizzare menu in base alle esigenze della clientela. Utilizzare le nuove tecniche di cottura e presentazione dei dolci al piatto. Gestire le fasi della produzione all'interno della brigata di pasticceria. Acquisire le regole di civile comportamento ,conoscere e applicare le norme igieniche e di sicurezza personale.</p>

### CONTENUTI

- **La sicurezza dei prodotti alimentari e il sistema HACCP**
- **Lo studio dei dolci e l'arte della presentazione**
- **I buffet di dolci con catering e i servizi esterni per eventi nozze**
- **L'utilizzo dell'abbattitore di temperatura nella sua completa efficienza**
- **Organizzazione del laboratorio di pasticceria con le relative macchine**
- **Durante le ore di laboratorio gli allievi hanno elaborato e realizzato una serie di dessert: torte, dolci al cucchiaio, crostate, dolci di prima colazione, semifreddi, impasti lievitati, impasti di paste friabili e montate.**

### METODOLOGIA

Lezioni frontali. Esercitazioni pratiche in laboratorio. Strutturazione del programma per moduli, e per unità didattiche. Trattazione degli argomenti dalle nozioni più semplici a quelle più complesse del mondo dell'industria dolciaria.

### MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo e riviste specializzate. Aula didattica. Laboratorio di cucina. Laboratorio di pasticceria.

### EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO

Alternanza scuola lavoro; dal mese di marzo lezioni online, video lezioni, piattaforma didattica “collabora”.  
Nonché l'uso di watsapp per scambio di notizie utili allo svolgimento della programmazione.

---

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Nel valutare si è tenuto conto non solo dell'impegno, dell' assiduità nella frequenza, della partecipazione al dialogo, del profitto, ma anche dello sviluppo della personalità, della formazione umana. Per i moduli i si è fatto ricorso a verifiche orali, scritte e pratiche che hanno permesso controllare le prestazioni degli alunni in riferimento alle difficoltà delle prove.

Materia: *Lingua e Cultura Straniera Inglese – V E*

Docente: *Sabrina Leone*

Libro di testo adottato: *Catrin Elen Morris- Well done! Catering: Cooking & Service– Editrice Eli*

### OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere semplici contenuti tecnici e professionali e le espressioni linguistiche in essi inserite.</li><li>• Possedere un adeguato bagaglio lessicale di microlingua settoriale.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sostenere semplici conversazioni su argomenti generali e specifici.</li><li>• Saper rielaborare in modo semplice i contenuti acquisiti.</li><li>• Collegare la lingua alle altre discipline con particolare riferimento a quelle di settore.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comprendere in maniera globale o analitica semplici testi scritti relativi ad argomenti di carattere generale e del settore specifico di indirizzo e coglierne i concetti chiave.</li></ul>

### CONTENUTI

**Module 1 – What’s in a menu** – Designing menus, menu formats, breakfast, lunch and dinner menu.

**Module 2 – Health and safety** – HACCP, HACCP principles, food transmitted infections and food poisoning, food contamination: risks and preventive measures.

**Diet and nutrition** – the eatwell plate, organic food and GMOs, the Mediterranean diet, the teenagers diet, food allergies and intolerances, eating disorders, alternative diets (macrobiotic, vegan, vegetarian, raw food, fruitarian and dissociated diet), Slow Food

**Module 3** – Food in the UK, traditional northern food UK (main dishes: Westmorland pepper cake, Stottie cake, Cumberland sausage, Yorkshire curd tarte, Pan Haggerty), Food in USA, Food in Italy products and dishes in Italian regions (main dishes: risotto alla Milanese, Bagna cauda, acquasale, pesce spada alla bagnarese)

### METODOLOGIA

L’approccio metodologico è stato di tipo comunicativo, basato sull’uso della lingua come mezzo di comunicazione orale e scritta. Per il conseguimento degli obiettivi prefissati si è fatto ricorso a lezioni frontali e dialogate, discussioni, lettura e comprensione di testi con attività orali e scritte articolate su domande-risposte, traduzioni, attività di ascolto, di gruppo o di coppia, problem solving, peer education.

### MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, dizionari bilingue, altri manuali di consultazione, materiale fotocopiabile o materiali reperiti da Internet su argomenti inerenti il settore professionale, LIM. Spazi utilizzati: aula. A partire dal 5 marzo, con l’introduzione della DaD, gli strumenti di comunicazione utilizzati, oltre al RE, sono stati la sezione del materiale didattico del RE, e-mail, la Piattaforma Collabora e la Piattaforma GSuite for Education.



## VERIFICA E VALUTAZIONE

Nel primo quadrimestre, oltre a colloqui effettuati durante il corso delle lezioni e periodiche verifiche orali, sono state svolte due verifiche scritte per valutare in itinere i progressi degli allievi rispetto alla loro situazione iniziale. Nel mese di febbraio è stata effettuata una verifica scritta e a partire dal 5 marzo 2020, a causa dell'emergenza epidemiologica da Covid-19, le lezioni e quindi le valutazioni si sono svolte utilizzando la didattica a distanza. Le verifiche sono state di tipo formativo e la valutazione dei singoli allievi ha tenuto conto della restituzione degli elaborati corretti sulla Piattaforma "Collabora", della puntualità nella consegna, della regolare presenza alle attività online e della partecipazione interattiva durante le videolezioni. Per la valutazione sommativa si è tenuto conto, oltre che dei risultati raggiunti nelle singole verifiche, della preparazione globale, della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno, della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati, dei progressi fatti rispetto alla situazione di partenza, delle capacità di recupero dimostrate.

## OSSERVAZIONI

Nel corso dell'anno scolastico la classe è stata coinvolta in una serie di attività durante le quali è stato ripreso lo studio delle principali strutture linguistiche e delle relative funzioni comunicative oltre che dei diversi esponenti lessicali relativi alla microlingua. Gli alunni hanno conseguito gli obiettivi prefissati, ciascuno in modo diverso e in base all'attitudine per la disciplina, all'impegno profuso, al metodo di studio e alle capacità di recupero. Il profitto è risultato ottimo per alcuni alunni che, oltre a manifestare capacità di rielaborazione, di analisi e di sintesi, hanno dimostrato anche un impegno serio e appropriato nello studio individuale, acquisendo conoscenze complete e un'ottima padronanza della terminologia specifica. In altri, l'impegno, la partecipazione e l'interesse per la lingua inglese non sono stati sempre costanti. Infatti sono state riscontrate delle difficoltà sia nell'espressione /comprensione orale della lingua, che nelle prove scritte, in particolare nel caso di risposte aperte, nelle quali sono state evidenziate varie lacune nell'organizzazione del periodo, a livello grammaticale e sintattico. Tali alunni, durante il percorso scolastico, sono riusciti a consolidare le abilità di lettura estensiva ed intensiva di testi relativi al settore di specializzazione; hanno ampliato il bagaglio lessicale di microlingua settoriale e perciò dimostrano di possedere una sufficiente conoscenza degli argomenti proposti; sostengono semplici conversazioni su argomenti generali e professionali, utilizzando un linguaggio adeguato, anche se non sempre corretto dal punto di vista formale. Altri ancora hanno dimostrato di avere acquisito delle conoscenze sostanzialmente complete oltre ad una discreta proprietà di linguaggio, qualche altro, che ha sempre manifestato un vivo interesse per lo studio della disciplina, ha conseguito buoni risultati sia nella produzione scritta che in quella orale.

<b>Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>		
<b>Docente: Larosa Teresa</b>		
<b>Libro di testo adottato: Fiorini- Coretti- Bocchi “Il corpo libero”</b>		
<b>Ore effettuate nell’anno scolastico 2019/2020 fino al 30 Maggio 2020 : 52</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ Conoscere il proprio corpo e le sue funzioni</li> <li>☉ Conoscere regole fondamentali di tutela della salute</li> <li>☉ Conoscere gli effetti positivi dell’attività fisica e dell’alimentazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ Saper trasferire capacità psicomotorie in situazioni diverse</li> <li>☉ Saper praticare almeno uno sport di squadra e individuale</li> <li>☉ Sperimentare ruoli diversi durante giochi di squadra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ Organizzare le conoscenze e le competenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi e finalizzati al miglioramento delle qualità psicofisiche.</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>		
Il corpo umano. Il movimento. La palestra. La pratica sportiva. Gli sport. L’educazione alla salute e all’alimentazione dello sportivo. I contenuti, dal 05/03/2020, hanno subito una rimodulazione, a causa dell’emergenza COVID 19.		
<b>METODOLOGIA</b>		
Lezioni frontali, lavori di gruppo, esercizi di applicazione, esercizi di preatletica generale e specifica. Dal 05/03/2020, per fronteggiare l’emergenza Covid 19 si è attivata la Didattica a Distanza		
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>		
Libro di testo, palloni di calcio, calcetto, pallavolo e pallamano, appunti del docente, DVD Spazi: Campetto adiacente alla scuola. Dal 05/03/2020, con la DAD, si è attivata la Piattaforma “Collabora” del registro elettronico		
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>		
Test motori, questionari, colloqui orali, giochi di squadra e individuali. Nella DAD si sono fatti dei test, con domande a risposte aperte. Per la valutazione si è tenuto conto dei livelli di partenza, dell’interesse, dell’impegno, della partecipazione alle varie attività proposte nel corso dell’anno, anche nella DAD.		
<b>OSSERVAZIONI</b>		
La classe ha partecipato con entusiasmo alle attività proposte e sono stati raggiunti soddisfacenti risultati finali.		

**Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**Docente: RODOLFO DI PAOLA**

**Libro di testo adottato: CONOSCERE GLI ALIMENTI Silvano Rodato Ed. Clitt.**

**Ore effettuate nell'anno scolastico 2019/2020:**

**OBIETTIVI CONSEGUITI**

<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
<p>Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti, le caratteristiche di una dieta equilibrata, le tipologie dietetiche più comuni, i principi fondamentali di dietoterapia, le culture alimentari nelle religioni del mondo. Dopo l'attivazione della DaD il programma è stato rimodulato e le conoscenze sono state semplificate al massimo. Alcuni argomenti come le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari e gli additivi alimentari sono stati svolti in modo particolarmente semplificato.</p> <p>☺</p>	<p>☺ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Realizzare una dieta equilibrata di tipo generico e utilizzare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti e i L.A.R.N.</p>	<p>Saper distinguere e riconoscere il ruolo dei nuovi prodotti alimentari. Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia e saper indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche.</p> <p>Saper individuare il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali e adottare comportamenti igienici corretti che riguardano: la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Sapere mettere in relazione gli eccessi alimentari e le carenze alimentari con determinate patologie e riconoscere i fattori di rischio per le diverse malattie cronico-degenerative.</p>

**CONTENUTI**

**MODULO 1: NUOVE TENDENZE DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI-**

Nuovi prodotti alimentari- Alimenti alleggeriti o" light", alimenti fortificati, arricchiti, supplementari- Alimenti funzionali- Alimenti innovativi- Alimenti integrali- Alimenti biologici- Prodotti dietetici e integratori alimentari- Additivi alimentari.

-Abitudini alimentari degli italiani- Sicurezza alimentare nel sistema produttivo. Innovazioni nei processi di conservazione e cottura- Qualità e sostenibilità alimentare.

**MODULO 2: IGIENE DEGLI ALIMENTI-**

CONTAMINAZIONI CHIMICHE, FISICHE E BIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI- Le principali cause di contaminazione biologica degli alimenti- le tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione- misure di prevenzione e comportamenti igienicamente corretti nella manipolazione degli alimenti, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro.

Sistema HACCP e qualità degli alimenti- Igiene degli ambienti di lavoro e del personale

- Punti fondamentali del sistema HACCP e criteri di applicazione- Regole da osservare per l'igiene degli alimenti- Qualità alimentare e qualità totale.

**MODULO 3: DIETETICA: Alimentazione equilibrata e LARN. -Bioenergetica e fabbisogno energetico totale giornaliero- Formule per il calcolo del peso teorico. Linee guida per una sana alimentazione italiana. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche.**

Alimentazione equilibrata nelle diverse età. Tipologie dietetiche.

**DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE - Caratteristiche delle principali malattie cronico-degenerative legate a scorrette abitudini alimentari- Disturbi del comportamento alimentare-Allergie ed intolleranze alimentari**

### **METODOLOGIA**

Il metodo privilegiato è stato quello della lezione dialogata e partecipativa, coinvolgendo tutti gli alunni. Con l'attivazione della didattica a distanza gli strumenti di comunicazione utilizzati sono stati i seguenti: 1) Registro elettronico; 2) Posta elettronica; 3) Piattaforma Collabora; 4) G Suite; 5) Whatsapp.

### **MEZZI, STRUMENTI, SPAZI**

Libri di testo, fotocopie e altri manuali di consultazione. Materiale audiovisivo e multimediale. Videolezioni. File -word -esercizi. Quiz on line. Materiale didattico personalizzato.

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Interrogazioni, verifiche scritte e orali, colloqui. Verifiche scritte e orali on line durante il periodo di applicazione della DaD.

### **OSSERVAZIONI**

Gli alunni, a livelli diversificati, hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, in relazione ai livelli di partenza, all'attitudine per la disciplina, all'impegno profuso, al metodo di studio e alle capacità di recupero. Nel complesso sono in grado di utilizzare le conoscenze acquisite e di esporre in maniera efficace i contenuti didattici. Diversi alunni si sono evidenziati per la capacità di rielaborare i contenuti in maniera autonoma, ad applicarli e ad esporli con una certa facilità. Pertanto la preparazione, per la maggior parte di loro è discreta , mentre alcuni hanno acquisito una preparazione buona e un personale metodo di lavoro.

**Materia: MATEMATICA**

**Docente: LINA AMATO**

**Libro di testo adottato: M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi – “ Elementi di matematica “ Volume A, Ed. Zanichelli**

### OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"><li>☉ Conoscere i concetti di funzione, di dominio e codominio</li><li>☉ Conoscere il concetto di limite nelle possibili configurazioni</li><li>☉ Conoscere la continuità di una funzione</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>☉ Saper risolvere un sistema di disequazioni</li><li>☉ Operare con i limiti riportandosi ai casi di forme indeterminate</li><li>☉ Saper individuare asintoti verticali, orizzontali, obliqui</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>☉ Saper dare significato alle forme indeterminate</li><li>☉ Riconoscere la continuità</li><li>☉ Saper elaborare uno studio approssimato di semplici funzioni razionali intere e fratte</li></ul>

### CONTENUTI

#### MODULO 1: RIPASSO

- Equazioni di primo e secondo grado
- Disequazioni di primo e di secondo grado
- Disequazioni frazionarie
- Sistemi di disequazioni

#### MODULO 2: FUNZIONI

- Classificazione di una funzione
- Insieme di esistenza di una funzione razionale intera e fratta
- Riconoscere funzioni pari e dispari
- Intersezioni con gli assi di una funzione razionale intera e fratta
- Intervalli di positività e di negatività di una funzione razionale intera e fratta

#### MODULO 3: LIMITI

- Definizione di limite di una funzione
- Limiti di forme indeterminate  $\infty/\infty$ ;  $0/0$
- Definizione di continuità

#### MODULO 4: ASINTOTI E GRAFICO DI UNA FUNZIONE

- Asintoti orizzontali, verticali e obliqui
- Studio approssimato del grafico di una funzione razionale intera e fratta

### METODOLOGIA

È stato seguito un itinerario di apprendimento posto per problemi così suddiviso:

- ☉ una prima fase in cui gli alunni sono stati posti davanti al tema in forma problematica, in modo da risvegliare il loro interesse e sviluppare le capacità di scoperta;
- ☉ una seconda fase nella quale si è cercato di generalizzare il più possibile gli argomenti e visualizzarli nella costruzione dei grafici che sono serviti come ulteriore arricchimento ed apprendimento delle nozioni elaborate;
- ☉ infine la concretizzazione, con lo scopo di verificare le conoscenze e le competenze acquisite nelle diverse situazioni e di interessare e coinvolgere ogni alunno in modo tale da ottenere risultati positivi, anche se diversificati.

Nella metodologia della didattica a distanza è stata data rilevanza:

☺ allo spirito di collaborazione, all'interazione autonoma, costruttiva ed efficace dello studente;

☺ alla valutazione di tipo formativo per valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione, la disponibilità dello studente nelle attività proposte osservando con continuità e con strumenti diversi il processo di apprendimento.

#### **VEDI TABELLA CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

#### **MEZZI, STRUMENTI, SPAZI**

Libro di testo, lavagna, esercitazioni da svolgere a casa, aula scolastica; nella didattica a distanza: piattaforma Collabora e G-Suite, Skype, registro elettronico/Portale Axios, posta elettronica, whatsapp.

#### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Verifiche orali e scritte formative e sommative. Per la valutazione si è tenuto conto: dei risultati delle prove sommative; del raggiungimento degli obiettivi; di altri elementi quali: interesse, impegno, partecipazione, frequenza delle lezioni, progressione rispetto ai livelli di partenza; nella didattica a distanza : colloqui e verifiche orali in videoconferenza, test a tempo, rilevazione della presenza e della fattiva partecipazione alle lezioni online; puntualità nel rispetto delle scadenze; cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

#### **OSSERVAZIONI**

La partecipazione al dialogo educativo è stata adeguata. Diversi gli studenti che si sono dimostrati attivi e in grado di effettuare interventi pertinenti, mentre una parte di essi ha evidenziato una certa passività al dialogo, seppur dimostrandosi sempre disponibili ed attenti al lavoro svolto in classe. L'impegno nello studio per alcuni si è rivelato assiduo, consapevole e costante, mentre per altri è risultato più discontinuo e concentrato prevalentemente in prossimità delle verifiche e caratterizzato da carente applicazione domestica. Il metodo di studio per alcuni è stato organizzato, per altri invece è risultato più mnemonico. Il livello raggiunto dalla classe in relazione agli obiettivi fissati non è omogeneo, tuttavia si attesta sulla sufficienza per la gran parte della classe con alcuni casi più che discreti. Il conseguimento degli obiettivi appare inoltre diversificato a seconda della tipologia di essi: in termini di conoscenze il livello raggiunto è più che sufficiente, mentre in termini di abilità e competenze subisce un'inflexione verso il basso, attestandosi comunque mediamente sulla sufficienza.

**Materia: ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

**Docente: CUA GIUSEPPE**

**I.T.P : Ursino Anna**

**Libri di testo adottati : Esplorare gli alimenti – Cassese-Capitano - Zanichelli Editore**

**Ore effettuate nell'anno scolastico 2019/2020 fino al 30 Maggio 2020**

### OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Capacità
Chimica organica alifatica ed aromatica La luce : duplice natura. Spettrofotometria molecolare La cromatografia e sue applicazioni pratiche I grassi e gli oli I carboidrati Il latte.	Riconoscere la classe di appartenenza di un composto organico in base al proprio gruppo funzionale; sapere scrivere la formula di un semplice composto organico, dato il nome. Saper effettuare una valutazione qualitativa e quantitativa di una data sostanza o miscuglio dall'analisi di un suo spettro. Essere in grado di scegliere la tecnica strumentale opportuna per l'analisi di un determinato prodotto alimentare; essere in grado di effettuare una valutazione qualitativa di un miscuglio dall'esame di un suo cromatogramma Individuare le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei grassi alimentari. Saper applicare le metodiche analitiche all'analisi chimica dei grassi alimentari. Individuare le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei carboidrati. Individuare le caratteristiche chimiche e merceologiche del latte. Essere in grado di applicare le metodiche analitiche opportune per stabilire la genuinità degli alimenti in questione	Sapere scrivere e leggere la formula di un composto organico.  Sapere interpretare uno spettro analitico  Sapere scegliere la tecnica cromatografica opportuna  Essere in grado di distinguere tra un olio e un grasso e il loro uso in pasticceria .  Sapere la differenza tra i vari tipi di carboidrati e l'uso opportuno in pasticceria  Essere in grado di distinguere i vari componenti del latte e tenere conto delle intolleranze alimentari.

### CONTENUTI

Idrocarburi alifatici e aromatici; i gruppi funzionali: alcoli, eteri, aldeidi e chetoni, acidi carbossilici, esteri e ammine.  
Principi chimico-fisici della separazione cromatografica; il cromatogramma e sua interpretazione.  
Lipidi di maggiore interesse in ambito alimentare: acidi grassi, gliceridi.  
Principali metodi di analisi chimica degli oli e dei grassi.  
Classificazione degli zuccheri: monosaccaridi, disaccaridi, polisaccaridi.  
Il saccarosio. Principali analisi chimico-fisiche dei glucidi.  
Proprietà funzionali e strutturali delle proteine.  
Le caratteristiche chimico-fisiche del latte.  
Principali metodi analitici.

### METODOLOGIA

Il metodo d'insegnamento adottato è stato sia di tipo tradizionale (lezione frontale in presenza ) per il periodo che va dall'inizio dell'anno scolastico al 05/03/2020, fine della didattica in presenza causa COVID-19. Nonostante il periodo eccezionale e senza precedenti la scuola si è subito attivata con un metodo, per continuare il lavoro con i propri alunni, di tipo innovativo utilizzando la piattaforma " Gsuite, Meet, Classroom," attraverso la quale è stato possibile interagire con gli alunni di tutta la classe con delle video lezioni . senza tralasciare i possibili collegamenti interdisciplinari e senza dover interrompere la continuità didattica proposta . E' stato utilizzato un linguaggio semplice facendo riferimento alla realtà attuale nella quale gli studenti vivono.

#### **MEZZI, STRUMENTI, SPAZI**

Il metodo privilegiato è stato quello della lezione dialogata e partecipativa, coinvolgendo tutti gli alunni.

#### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Interrogazioni, verifiche scritte e orali, colloqui.

#### **OSSERVAZIONI**

Gli alunni, a livelli diversificati, hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, in relazione ai livelli di partenza, all'attitudine per la disciplina, all'impegno profuso, al metodo di studio e alle capacità di recupero. Nel complesso sono in grado di utilizzare le conoscenze acquisite e di esporre in maniera semplice i contenuti didattici.

**Materia: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SISTEMI PRODUTTIVI**

**Docente: NUCERA DANIELE MARCELLO**

**Libro di testo adottato:**

**TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI – HOEPLI**



**OBIETTIVI CONSEGUITI**

<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
<p>Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali.</p> <p>2. Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</p> <p>3. Funzionamento dei circuiti elettropneumatici.</p> <p>4. Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico.</p> <p>5. Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane.</p> <p>6. Metodologia di definizione di un lay-out in funzione del ciclo di produzione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno;</li> <li>● agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;</li> <li>● applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</li> <li>2. Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore.</li> <li>3. Individuare e rappresentare mediante schema a blocchi gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore.</li> <li>4. Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane.</li> <li>5. Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout.</li> </ol>

**CONTENUTI**

1. Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali.
2. Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.
3. Funzionamento dei circuiti elettropneumatici.
4. Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico.
5. Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane.
6. Metodologia di definizione di un lay-out in funzione del ciclo di produzione.

**METODOLOGIA**

Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lavori di ricerca individuali e di gruppo. Le lezioni sono state affrontate inizialmente in maniera frontale, quindi approfondite in modo interdisciplinare e colloquiale, lasciando molto spazio al dibattito, alle deduzioni ed agli approfondimenti personali, sempre nello spirito del metodo interattivo e funzionale. I singoli argomenti sono stati affrontati partendo dal testo. Nella metodologia della Didattica a Distanza è stata data rilevanza alla partecipazione, all'interazione durante le attività e alla continuità nell'impegno.

**EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO****MEZZI, STRUMENTI, SPAZI**

Libro di testo, schede informative e formative, sintesi, fotocopie, mappe concettuali e visione di filmati. Aula. Con l'attivazione della Didattica a distanza gli strumenti di comunicazione utilizzati sono stati il Registro Elettronico, con l'invio di materiale didattico semplificato, la Piattaforma Collabora, la Posta Elettronica, G-Suite per le video lezioni.

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate. Durante la Didattica a Distanza: colloqui e verifiche in videoconferenza; rilevazione della presenza e della fattiva partecipazione alle lezioni; puntualità nel rispetto delle scadenze.

### **OSSERVAZIONI**

. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione della disciplina. La partecipazione al dialogo educativo-didattico è stata complessivamente adeguata. L'impegno nello studio è stato assiduo e costante. Il risultato raggiunto dalla classe in relazione agli obiettivi fissati è quasi omogeneo, si attesta la più che sufficienza per la maggior parte degli alunni, con alcuni casi più che discreti.

# **ALLEGATO n. 2**

## **Griglie di valutazione**

## Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta 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 curricolo, 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.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
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	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
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 scorrente e stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE:

### 1. Griglia unica di valutazione delle prove a distanza

Materia: \_\_\_\_\_

Griglia unica di valutazione delle prove a distanza					
Descrittori di osservazione	Nulla/ Grav. insuff. 0-1	Insufficiente 2	Sufficiente 3	Buono 4	Ottimo 5
Padronanza del linguaggio e dei linguaggi specifici					
Rielaborazione e metodo					
Completezza e precisione					
Competenze disciplinari					
Il voto scaturisce dalla somma dei punteggi attribuiti alle quattro voci (max. 20 punti), dividendo successivamente per 2 (voto in decimi).				Somma: ..... / 20  Voto: ..... /10 (= Somma diviso 2)	

Quando il docente inserisce i voti relativi alle prove sul registro elettronico, anziché compilare la griglia cartacea, può incollare i descrittori nel “*Commento pubblico*” al voto, facendoli seguire dai relativi punteggi (da 0 a 5).

Si riportano qui sotto per facilitare il copia-incolla:

Padronanza del linguaggio e dei linguaggi specifici: ...

Rielaborazione e metodo: ...

Completezza e precisione: ...

Competenze disciplinari: ...

# 1- Griglia unica di osservazione delle competenze delle attività didattiche a distanza

Materia: \_\_\_\_\_

Griglia unica di osservazione delle attività didattiche a distanza					
Descrittori di osservazione	Nulla/ Grav. insuff. 0-1	Insufficiente 2	Sufficiente 3	Buono 4	Ottimo 5
<b>Assiduità</b> (l'alunno/a prende/non prende parte alle attività proposte)					
<b>Partecipazione</b> (l'alunno/a partecipa/non partecipa attivamente)					
<b>Interesse, cura approfondimento</b> (l'alunno/a rispetta tempi, consegne, approfondisce, svolge le attività con attenzione)					
<b>Capacità di relazione a distanza</b> (l'alunno/a rispetta i turni di parola, sa scegliere i momenti opportuni per il dialogo tra pari e con il/la docente)					
Il voto scaturisce dalla somma dei punteggi attribuiti alle quattro voci (max. 20 punti), dividendo successivamente per 2 (voto in decimi).			Somma: ..... / 20  Voto: ..... /10 (= Somma diviso 2)		

**Da compilare al termine del periodo della didattica a distanza con le stesse modalità della griglia precedente:**

Assiduità ...

Partecipazione...

Interesse, cura approfondimento...

Capacità di relazione a distanza...

**1bis. Griglia unica di valutazione delle prove a distanza per alunni con PEI differenziato**

	<b>Nulla/ Gravemente insufficiente 1-4</b>	<b>Insufficiente 5</b>	<b>Sufficiente 6</b>	<b>Buono 8</b>	<b>Ottimo 9- 10</b>
<b>Interazione a distanza con l'alunno/con la famiglia dell'alunno</b>					
<b>Partecipazione alle attività proposte</b>					
<b>Rispetto delle consegne nei tempi concordati</b>					
<b>Completezza del lavoro svolto</b>					
Il voto finale scaturisce dalla media dei punteggi attribuiti ai quattro indicatori, sommando e dividendo per 4 i punteggi.					
...../10					

Quando il docente inserisce i voti relativi alle prove sul registro elettronico, anziché compilare la griglia cartacea, può incollare i descrittori nel *"Commento pubblico"* al voto, facendoli seguire dai relativi punteggi (da 1 a 10).

Si riportano qui sotto per facilitare il copia-incolla:

Interazione a distanza con l'alunno/con la famiglia dell'alunno: ...

Partecipazione alle attività proposte: ...

Rispetto delle consegne nei tempi concordati: ...

Completezza del lavoro svolto: ...

**ALLEGATO n. 3**  
**ALLEGATI VARI**



## ELABORATI SULLE DISCIPLINE DI INDIRIZZO 5E

Descrivi le contaminazioni chimiche da fertilizzanti e pesticidi, indicando i principali prodotti alimentari utilizzati in pasticceria che possono veicolare sostanze chimiche pericolose per la salute umana.

Dopo avere illustrato le contaminazioni biologiche causate da batteri, descrivi la salmonellosi e gli ingredienti utilizzati in pasticceria responsabili della sua trasmissione.

Dopo avere illustrato gli additivi alimentari e il potenziale rischio per i consumatori derivante dalla loro assunzione, indica quelli più comunemente utilizzati nella produzione di prodotti dolciari.

Descrivi la conservazione degli alimenti con l'uso del calore, indicando le differenze tra la pastorizzazione e la sterilizzazione. Analizza, infine, la loro importanza per la prevenzione delle contaminazioni microbiologiche in pasticceria..

Dopo aver illustrato la cottura degli alimenti, soffermati in particolare, sulla cottura al forno e sulla frittura descrivendo la loro importanza in pasticceria.

Spiega la differenza tra allergie e intolleranze alimentari. Illustra la celiachia e l'intolleranza al lattosio e descrivi la preparazione di un dolce per celiaci.

Dopo aver illustrato i principi e i vantaggi dell'applicazione del sistema HACCP, che ha rivoluzionato la filosofia della sicurezza alimentare nella produzione di alimenti e bevande, soffermati sulle regole dell'igiene del personale e degli ambienti di lavoro da osservare in una pasticceria..

Descrivi due patologie legate all'alimentazione: il diabete e l'obesità. Illustra in particolare le indicazioni dietetiche legate al consumo di prodotti dolciari.

Descrivi le etichette alimentari, illustrando in modo particolare quelle dei prodotti dolciari industriali.

Dopo avere descritto le linee guida per una sana alimentazione, illustra gli effetti negativi, che ingredienti essenziali nella produzione dei prodotti dolciari come zuccheri e grassi, possono arrecare alla salute dei consumatori.

Descrivi i nuovi prodotti alimentari e illustra in particolare l'uso di alimenti integrali, leggeri o light e dietetici nella preparazione di prodotti dolciari.

Dopo avere illustrato le contaminazioni biologiche, descrivi i lieviti e la loro importanza nella produzione di prodotti dolciari.

Descrivi l'alimentazione nell'infanzia e nell'adolescenza, e indica i tipi di prodotti dolciari raccomandati e quelli da limitare per evitare danni alla salute.

Descrivi la bioenergetica e il ruolo di principi nutritivi come grassi e zuccheri, presenti nei prodotti dolciari nella fornitura d'energia.



Associazione Volontari Ospedalieri onlus

SIDERNO-LOCRI



## Vivi Social: diventa Volontario

XI GIORNATA NAZIONALE AVO  
24 OTTOBRE 2019

**Giovedì 24 ottobre 2019**

Ore 10:00 Aula Magna  
Liceo delle Scienze Umane e Linguistico  
"G. Mazzini" di Locri

I Volontari A.V.O. incontrano gli studenti degli Istituti: Liceo delle Scienze Umane e Linguistico "G. Mazzini" di Locri – Liceo Scientifico Statale "Zaleuco" di Locri – I.I.S. "Oliveti-Panetta" di Locri – I.P.S.S.A "Dea Persefone" di Locri – I.P.S.I.A. di Siderno

Testimonianze dei Volontari A.V.O.  
Interverrà: Francesco RAO - sociologo  
Letture a cura di Maria Pia BATTAGLIA

**Sabato 26 ottobre 2019**

Ore 9:00 Cappella Ospedale di Locri  
S. Messa celebrata da Don Giuseppe Marino

Ore 10:00 Colazione sociale

Ore 11:00 i Volontari A.V.O. saranno presenti nei reparti dell'Ospedale di Locri

**#vivisocialdiventavolontario**

UFFICIO  
MODERNO  
di comunicazione

E-mail: [avosiderno.locri@gmail.com](mailto:avosiderno.locri@gmail.com)

AVO SIDERNO-LOCRI



IPSSA  
"Dea Persefone" Locri



INCONTRO

## " LE DONNE DELLA MAGNA GRECIA "

Martedì 4 Febbraio 2020 ore 09:00

Aula Magna I.I.S. "G. Marconi" Siderno

### Saluti e Introduzione

Prof.ssa Clelia Bruzzi DS I.I.S. "G. Marconi" Siderno

Prof.ssa Marina Leone Presidente Avis Comunale Locri

Prof. Gaetano Pedullà DS I.P.S.I.A. Siderno

Prof. Carlo Milidone DS I.P.S.S.A. Locri

Dott.ssa Giovanna Micalizzi Presidente AVIS Provinciale RC

Dott. Antonino Posterino Vicepresidente AVIS Provinciale RC

Dott. Giovanni Carbone Servizio Valutazione Naz. MIUR

### Relazione

Prof. Diego Geria Responsabile Scuola Avis Provinciale RC



<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>			
<b>N°</b>	<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
<b>1</b>	IRC	Prof.ssa Anna Maria Totino	
<b>2</b>	Italiano e storia	Prof. Giulio Fazzari	
<b>3</b>	Matematica	Prof.ssa Lina Amato	
<b>4</b>	Inglese	Prof.ssa Sabrina Leone	
<b>5</b>	Francese	Prof.ssa Maria Rosa Rulli	
<b>6</b>	D.T.A.	Prof. Giuseppe Nardi	
<b>7</b>	Sc. e Cult. dell'Alim.	Prof. Rodolfo Di Paola	
<b>8</b>	Enogastronomia	Prof. Rosario Panetta	
<b>9</b>	Analisi e controlli	Prof. Giuseppe Cua	
<b>10</b>	Scienze Motorie	Prof.ssa Teresa Larosa	
<b>11</b>	Lab. Microbiologia	Prof.ssa Anna Ursino	
<b>12</b>	T.O.G.P.P.	Prof. Daniele Nucera	
<b>13</b>	Sostegno	Prof.ssa Nella Pangallo	
<b>14</b>	Sostegno	Prof.ssa Assunta Scarcello	
		<b>COMPONENTE STUDENTI</b>	
		<b>COMPONENTE GENITORI</b>	
		=====	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof. Carlo Milidone)









