

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

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

*Prot. n°*

## Documento di presentazione della classe V sez. F/sv

Indirizzo d'esame:

**SERVIZI SALA/VENDITA**

Coordinatore: **Prof.ssa Racco Maria Vittoria**



*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><u>1.DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</u></b> a. Presentazione Istituto b. Breve descrizione del contesto	pag. 3
<b><u>2. 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	pag. 4
<b><u>3. 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 f. Attività integrative curricolari ed extracurricolari g. Progetti realizzati	pag. 12
<b><u>4. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u></b>	pag.22
<b>ALLEGATO 1</b> – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pag.30
<b>ALLEGATO 2</b> – Griglie valutazione comportamento	pag. 49
<b>ALLEGATO 3</b> – Griglie di valutazione DAD e griglia di valutazione prova orale	pag. 50
<b>ALLEGATO 4</b> -Prospetto elaborati materie di indirizzo	pag. 54
<b>FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	pag. 57

# **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 Dei Tigli, Siderno (RC) .Tel. Scuola 0964/390572– Fax 0964/390572 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.gov.it](http://www.ipssalocri.gov.it) P.E.O. : 1) [rchr080001@istruzione.it](mailto:rchr080001@istruzione.it) 2)– P.E.C. : [rchr080001@pec.istruzione.it](mailto:rchr080001@pec.istruzione.it) 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 stage 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 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. La scuola accoglie alunni provenienti da tutta la Locride e dalla provincia reggina; l'Istituzione scolastica integra gli alunni stranieri cercando di far superare loro tutte le difficoltà legate alla poca padronanza della lingua e alla diversa religione.

L'istituto comunque non si limita a fornire agli studenti la mera acquisizione di un mestiere ma li incentiva a sviluppare una professionalità flessibile e polivalente fornendo una buona cultura generale e di indirizzo. Promuove una integrale formazione umana, culturale e professionale che ne faccia dei cittadini responsabili e consapevoli in grado di vivere appieno la società democratica di cui fanno parte, facendo esplicito riferimento ai valori sanciti dalla Costituzione e propri della cittadinanza europea: solidarietà, rispetto della persona, riconoscimento della diversità come ricchezza, libertà, uguaglianza e sicurezza.

La Scuola è dotata di biblioteca, con un buon numero di libri; pertanto mette a disposizione degli alunni i propri testi, in comodato d'uso gratuito, che vengono restituiti alla fine dell'anno.

Gli alunni che presentano particolari situazioni familiari hanno la possibilità di iscriversi gratuitamente come semiconvittori.

## 1. 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 programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse

ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

*Enogastronomia (cucina/pasticceria)*

◆◆ *Servizi di sala e di vendita /orario sett.32 ore*

*Accoglienza turistica*

**A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Sala/vendita" 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 19 alunni, 6 femmine e 13 maschi. Sin dall'inizio dell'anno due ragazzi non ammessi agli esami lo scorso anno non frequentano più. In classe ci sono tre ragazzi ripetenti .

Nel corso del triennio la composizione della classe è gradualmente cambiata, infatti lo scorso anno sono state unificate due classi la 3H e la 3F. Pertanto anche i docenti di Italiano, DTA, Alimentazione sono variati nel triennio.

In particolare quest'anno sono stati penalizzati per le continue e saltuarie assenze della nuova docente d'Italiano che per motivi di salute è mancata spesso e solo a dicembre e poi dal 18 aprile è stata nominata la supplente. Pertanto i ragazzi sono rimasti molto indietro con il programma sia d'Italiano che di Storia oltre alla difficoltà di doversi adattare ai continui insegnanti.

Mentre la prof.ssa di alimentazione si è messa in congedo alla fine del 1° quadrim. ed è stata nominata subito la supplente .

Frequenta regolarmente la classe un alunno diversamente abile che ha seguito la programmazione semplificata secondo l'art. 15 comma 3 O.M. n. 90 del 21/05/2001. È seguito dall'insegnante di sostegno per 9 ore settimanali. Considerata la situazione particolare dell'allievo, si ritiene necessario prevedere l'assistenza della stessa docente di sostegno durante l'esame di stato.

In classe è presente un ragazzo con Bisogni educativi speciali per il quale è stato predisposto un P.d.P.

Nonostante l'aiuto del Consiglio di classe l'allievo però non è stato molto partecipe al dialogo scolastico in particolare in questo ultimo periodo con la DAD.

La classe si presenta eterogenea sotto vari punti di vista: impegno, profitto, motivazione, regolarità nella frequenza e risorse personali. Questo ha portato a risultati diversificati in tutte le discipline; nel complesso vi è un discreto numero di alunni che è riuscito a raggiungere buoni risultati supplendo con impegno a casa ,ad un impegno e ad una attenzione a scuola non sempre adeguati. Alcuni hanno incontrato più difficoltà, perché l'impegno e la frequenza discontinua, a volte strategica, unitamente a risorse meno strutturate, hanno compromesso il raggiungimento di risultati adeguatamente soddisfacenti. In generale l'impegno è stato altalenante e settoriale, legato ad interessi personali o finalizzato esclusivamente a verifiche ed interrogazioni, con studio a volte mnemonico. Non sono comunque mancati frequenti momenti in cui il dialogo educativo si è rivelato molto stimolante poiché un buon numero di studenti si è dimostrato in grado di portarlo

avanti con critica consapevolezza. Questo ha permesso di sviluppare approfondimenti interessanti e frequenti contestualizzazioni dei contenuti affrontati, che sono così diventati competenze trasversali per buona parte di loro. L'attività scolastica e la programmazione didattico-educativa hanno subito importanti modifiche a seguito della emergenza Covid19a partire dal 5 marzo. Pertanto i docenti hanno iniziato a lavorare prima con la piattaforma Collabora e successivamente con Gsuite inviando materiale didattico ,esercizi e svolgendo giornalmente le video lezioni sulla base di un nuovo orario scolastico.

Ma purtroppo non tutti gli alunni hanno partecipato costantemente alla DAD.

Per che riguarda le attività pratiche i ragazzi sono stati un po' penalizzati perché lo scorso anno, a causa del trasferimento nella sede di Siderno, non erano disponibili i laboratori che sono stati ultimati solo alla fine dell'anno scolastico,quest'anno a causa dell'emergenza Covid-19 tutto si è bloccato, fortunatamente avevano da poco completato le ore di alternanza in azienda .

L'eterogeneità sul piano del profitto non ha turbato in modo significativo la regolarità dell'attività didattica; tuttavia per alcune discipline come Matematica , DTA,Italiano e Storia,Inglese e Francese rimangono diverse lacune.

Sul piano strettamente didattico-disciplinare i docenti hanno più volte rilevato la presenza di elementi ben dotati che non sempre hanno voluto sfruttare al meglio le loro potenzialità.

La sfida che gli alunni si sono posti è stata finalizzata più al conseguimento di risultati valutati positivamente che ad un più profondo arricchimento culturale.

Purtroppo per i motivi che tutti conosciamo non sono state svolte le prove INVALSI previste per il mese di marzo e tutte le uscite programmate per attività extrascolastiche.

A seguito delle modifiche apportate agli Esami di Stato(O.M. n.10 del 16.05.2020.)è prevista la preparazione di un elaborato scritto sulle materie di indirizzo (Sala e alimentazione).L'argomento è assegnato al candidato su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo entro il 01 giugno e l'elaborato sarà trasmesso dagli studenti all'indirizzo di posta elettronica della commissione entro il 13 giugno,i candidati dovranno inoltre preparare una relazione sul percorso PCTO e per venire incontro alle esigenze dei ragazzi verrà effettuata una simulazione del colloquio orale per il 04 giugno .

In questi anni i rapporti con le famiglie sono stati regolari e molto proficui. Utile infatti è stato lo scambio di informazioni sulla personalità dell'allievo e sulla sua crescita umana e professionale.

Alle famiglie è stata consegnata per posta elettronica la scheda infraquadrimestrale di valutazione dell'alunno.

## Elenco degli alunni

Classe 5F/sv

N°	ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO (convertito ai sensi del Dlgs 62/17 All. A art 15, c. 2) ed successivamente convertito ai sensi O.M.n.10 del 16.05.2020		
		3 anno	4 anno	Totale
1		(8) 12	(9) 14	26
2		(10) 15	(10) 15	30
3		(9) 14	(9) 14	28
4		(9) 14	(10) 15	29
5		(8) 12	(9) 14	26
6		(9) 14	(10) 15	29
7		(9) 14	(10) 15	29
8		(9) 14	(8) 12	26
9		(8) 12	(9) 14	26
10		(9) 14	(9) 14	28
11		(8) 12	(9) 14	26
12		(9) 14	(10) 15	29
13		(11) 17	(11) 17	34
14		(10) 15	(10) 15	30
15		(10) 15	(11) 17	32
16		(9) 14	(8) 12	26
17		(8) 12	(9) 14	26
18		(8) 12	(8) 12	24
19		(10) 15	(10) 15	30

## TABELLA ESPERIENZE FORMATIVE

<b>V sez. F/s</b>	1) Open day dal 22-23-24 gennaio 2020	2) visione film " Aspromonte" Cinema teatro nuovo 02/dicembre /2019	3)cinema teatro nuovo Festival film Pentadattilo 14/dic/2019	4)rappresentazione teatrale " SUD" 23.11.2019	5)rappresentazione Teatrale " Memorie" 07.02.2020	6) giornata del donatore in collaborazione con Avis Locri con autoemoteca	7)commemorazione giornata della memoria " pietra d' inciampo"										
Nome Cognome																	
	X	x		x	x		x										
	X	x															
			x	x	x												
			X	x	x												
			X	x	x												
		x		x													
	X	x		x	x												
	X	x		x	x												
	X	x		x	x												
	X	x	x	x	x												
	X	x		x	x												
	X	x	x	x	x												
		x	x			X											
	X	x		x	x												
	X	x	x	x	x												
	X	x		x	x												

## Il Consiglio di classe

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
<b>RACCO M.VITTORIA</b>	<b>D.T.A.</b>			X
<b>SCERRA M. CATERINA</b>	<b>SCIENZA ALIMENT.</b>			X
<b>D'ACRI SILVANA</b>	<b>MATEMATICA</b>	X	X	X
<b>GIOBERTI ELEONORA</b>	<b>FRANCESE</b>	X	X	X
<b>PELLE ROSSELLA</b>	<b>INGLESE</b>	X	X	X
<b>PANGALLO PASQUALE</b>	<b>LAB.CUCINA</b>		X	X
<b>MARANDO SALVATORE</b>	<b>LAB.SALA/VEND.</b>	X	X	X
<b>IORIANNI M.ELISABETTA</b>	<b>ITALIANO/STORIA</b>			X
<b>MARANDO NORMA</b>	<b>RELIGIONE</b>			X
<b>BELCASTRO V.</b>	<b>SCIENZE MOTORIE</b>	X	X	X
<b>LOCATELLI DARIA</b>	<b>SOSTEGNO</b>			X

## Storiadella classe nelquinquennio

5F/sv

<b>Alunni</b>	<b>Terza 2017/18</b>	<b>Quarta 2018/19</b>	<b>Quinta 2019/20</b>
<b>Totale</b>	<b>27</b>	<b>25</b>	<b>19</b>
<b>Femm.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>Maschi</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>13</b>
<b>Div. abili</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>DSA</b>			
<b>BES</b>		<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Provenienti da altroistituto</b>			
<b>Ritirati</b>			<b>2</b>
<b>Trasferiti</b>		<b>1</b>	
<b>Ammessi alla classe successiva (senza giudizio sospeso)</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	
<b>Ammessi alla classe successiva(giudizio sospeso)</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	
<b>Non ammessi alla classe successiva</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	

<b>DISTRIBUZIONE GIUDIZI SOSPESI/Disciplin</b>	<b>Terza</b>	<b>Quarta</b>
<b>Matematica</b>		<b>5</b>
<b>Alimentazione</b>		<b>3</b>
<b>Inglese</b>		<b>3</b>
<b>Francese</b>		<b>1</b>
<b>Italiano</b>		<b>1</b>

## **2. 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 di inizio anno 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 nei contenuti e negli obiettivi, anche in virtù delle esigenze della classe e della necessità contestuali (chiusura scuole). Sono, inoltre, state organizzate esercitazioni e simulazioni nei contesti specifici, per aiutare i ragazzi 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>		X	
<b>Consolidamento di un metodo di studio autonomo ed efficace</b>		X	
<b>Sviluppo delle capacità di analisi e di sintesi</b>		X	
<b>Competenza nell'uso del linguaggio specifico di ogni disciplina</b>		X	
<b>Competenza nella decodificazione dei testi delle varie discipline</b>		X	

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:

Traguardi di competenza	Esperienze/temisviluppatinel corso dell'anno	Discipline implicate
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Riflettere sul fenomeno della vita associata come partecipazione di ciascuno nella dimensione sociale, economica, religiosa, politica.</li> <li>-Praticare la solidarietà.</li> <li>-Costruire il senso della responsabilità.</li> <li>-Scegliere e agire in modo consapevole.</li> <li>-Costruire il senso della responsabilità.</li> <li>-Scegliere e agire in modo consapevole.</li> <li>-Riflettere sui concetti di rispetto e solidarietà.</li> <li>-Valorizzare l'esperienza.</li> </ul>	<p><i>AVIS</i> di Locri- Giornata del donatore con autoemoteca Istituto "Dea Persefone "(plesso Siderno).</p> <p style="text-align: center;">-</p>	<b>Tutte</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comprendere e interiorizzare concetti di diritto/dovere/libertà personale, identità/pace e cooperazione.</li> <li>-Essere sensibili alla difesa dei diritti umani.</li> <li>-Rispettare la libertà altrui.</li> <li>-Comprendere le differenze culturali</li> <li>-Costruire il senso della responsabilità.</li> <li>-Prevenire situazioni di emarginazione, che minacciano l'equilibrio e la coesione sociale.</li> <li>-Costruire il senso della responsabilità</li> <li>- Valorizzare l'esperienza.</li> </ul>	<p>Progetto Teatrale Centro Studi Quasimodo</p> <p>Conferenza sul Cyberbullismo</p>	<b>Italiano /storia</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere il territorio di appartenenza: la storia, la struttura, la realtà economica, , il patrimonio artistico consentire una consapevole collocazione nel territorio di appartenenza</li> <li>-Comprendere la dimensione globale del cittadino e la salvaguardia delle identità culturali.</li> <li>-Valorizzare l'esperienza.</li> <li>-Costruire il senso della responsabilità.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Valorizzare l'esperienza.</li> <li>-Costruire il senso della responsabilità.</li> </ul>		

## **Attività integrative curriculari ed extracurriculari**

- ☺ Le attività complementari svolte annualmente nella Scuola sono:
- ☺ **Collaborazione con l'AVIS** di Locri:Giornata del donatore con autoemoteca :IPSSA Locri (plesso di Siderno).

## **Visione di due rappresentazioni teatrali su varie tematiche:**

“Memorie”(07.02.2020)- “SUD”(22.11.2019) Cinema Teatro Nuovo Siderno

“Grease The Musical”Reggio Calabria(19/11/2019)

- ☺ **Partecipazione a diverse gare enogastronomiche:**28 gennaio 2020:organizzazione e svolgimento del “XXI Concorso enogastronomico Regionale”
- ☺ **Manifestazioni:** 09.10.2019 partecipazione presso il Teatro Politeama Catanzaro all’inaugurazione dell’anno scolastico Regionale;
- ☺ 22.10.2019:partecipazione al Salone dello Studente c/o Il Palazzo Corrado Alvaro “studiare nel Territorio-le eccellenze formative e professionali della Calabria”.  
28.11.2019 :partecipazione alla Giornata FAO a San Giorgio Morgeto-Visita al Castello e ai Borghi Antichi e Ristorante Castello degli Dei;

29.11.2019:partecipazione all'Inaugurazione della" Parete Artistica" c/o Istituto  
Giovani Pascoli Siderno;  
Open day :22-23-24 gennaio 2020  
04.02.2020:Partecipazione e organizzazione Demo con Azienda Elettrolux condotta  
dallo chef Giuseppe Pappalardo.

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

- 1)Regione Calabria
- 2)Città Metropolitana di Reggio Calabria
- 3)Comuni della Locride
- 4)Scuole medie di primo e secondo grado
- 5)Università
- 6)Associazione Culturale "Centro studi Quasimodo"
- 7)Associazioni di Categoria:
  - Federazione italiana Cuochi
  - Associazione provinciale Cuochi Reggini
  - SlowFood
  - A.I.S.(Associazione Italiana Sommelier)
  - Enti e associazioni di servizi sociali
  - Agenzie per il Lavoro
  - Hotel-Ristoranti-Compagnie di navigazione nazionali e internazionali
  - AVIS Locri
  - Cinema/Teatro

## Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'orientamento 2017/2020

(ex Alternanza Scuola Lavoro)

Attività Svoluta nel triennio finale dagli Alunni della Classe Quinta, sezione F, indirizzo Enogastronomia settore Sala Vendita

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 in problemi specifici in un campo 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**

**A.S. 2018 2019 ADDETTO PRODUZIONI ENOGASTRONOMICHE DEL MEDITERRANEO**

**A.S. 2018 2019 ADDETTO PRODUZIONI ENOGASTRONOMICHE DEL MEDITERRANEO**

**A.S. 2019 2020 L'ENOTRIA IN SALA BAR**

Ore Previste

2017/2018 H 150

2018/2019 H 90

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

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

Valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti

enogastronomici;

- Operare nel sistema della produzione, dei servizi e della promozione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- Individuare le nuove tendenze enogastronomiche;
- Conoscere reparti di sala, banco distribuzione e servizio beverage.

**Attività e compiti svolti:**

Affiancare un operatore qualificato nei servizi e nelle fasi produttive.

Gestione ed organizzazione del rango. Servizio beverage. Servizio ai tavoli. Portare a termine preparazioni di media difficoltà sotto la supervisione di personale qualificato. Applicazione dei principi relativi all'HACCP. Applicazione dei principi relativi alla

sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro. Mise en Place di sala. Food & Beverage di sala. Programmazione acquisti. Elaborazione menu.

**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**

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 insuff. I quadr.	Febbraio per circa 2 settim.	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 soddisfacenti.

### **3. 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 formativa in itinere al fine di valutare il processo di insegnamento apprendimento le eventuali difficoltà che emergono, in tal caso sarà possibile attuare le opportune modifiche e le opportune attività integrative e di recupero;

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

#### **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.

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 semistrutturate: saggi brevi, riassunti, esercizi, risoluzione di casi, prove di comprensione;
- c) valutazione orale degli apprendimenti
- d) valutazione DAD(vedi griglia allegata)

### **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

### **Criteri di valutazione del credito scolastico**

Il Consiglio di Classe attribuisce ad ogni alunno che ne sia meritevole, nello scrutinio finale di ciascuno degli ultimi tre anni della scuola secondaria superiore, un apposito punteggio per l'andamento degli studi, denominato Credito Scolastico. A tal fine, i docenti, nell'attribuire i voti sia in corso d'anno sia nello scrutinio finale, utilizzano l'intera scala decimale di valutazione.

La somma dei punteggi ottenuta nei tre anni costituisce il Credito Scolastico che si aggiunge ai punteggi riportati dai candidati agli Esami di Stato nelle prove d'esame orale. **Tale Credito non può essere complessivamente superiore a 60 punti.** L'attribuzione del Credito Scolastico ad ogni alunno, da parte del Consiglio di Classe, va deliberata, va motivata e va verbalizzata.

**Vedi tabella allegata**

## Allegato A

**TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classeterza**

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 classequarta**

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

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 .

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. L'attribuzione del credito per la classe quarta è effettuata sulla base della tabella C di cui all'allegato A ;
  - 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, 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.

**Il punteggio per il credito scolastico maturato viene assegnato in base alle sopra elencate TABELLE, di cui agli ALLEGATI A - B – C della citata O.M.:**

2. 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 6 giugno), il quale procede alla valutazione dei crediti formativi sulla base delle indicazioni e dei parametri individuati dal Collegio dei Docenti e sopra riportati, 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 sopra elencati.

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.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it)

	NOMI	MEDIA VOTI	PARAMETRI PER L'ATTRIBUZIONE DELLA FASCIA DI OSCILLAZIONE					PUNTI OSCILLAZ	TOTALE CREDITO 2019/ 20
			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	CREDITI FORMATIVI		
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
8.									
9.									
10.									
11.									
12.									
13.									
14.									
15.									
16.									
17.									
18.									
19.									
20.									

GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITOSCOLASTICO CLASSE \_\_\_\_\_ SEZ. \_\_\_\_\_

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) + giudizio positivo in altri due parametri**

# **ALLEGATO n. 1**

## **CONTENUTI DISCIPLINARI per singole MATERIE e sussidi didattici utilizzati**

(titolo dei libri di testo, etc.)

<b>MATERIA: LAB. DI ENOGASTRONOMIA ART. CUCINA</b>			<b>CLASSE 5 Sez. F S/V</b>		
<b>DOCENTE : PASQUALE PANGALLO</b>					
<b>Libro di testo adottato: Cucina gourmet Plus Paolo Gentili, ed. mista, Calderini .</b>					
<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2019/2020 fino al 31 Maggio 2020: N° 45</b>					
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>					
<b>Conoscenze</b>		<b>Competenze</b>		<b>Abilità</b>	
<p><b>Conoscenze</b>            La ristorazione collettiva. La ristorazione commerciale l'evoluzione della gastronomia le nuove abitudini alimentari.</p> <p>Il Catering e il Banqueting Il buffet. Menu per le varie occasioni.            Classificazione delle tecniche di cottura Temperature al cuore degli alimenti in cottura.            Tecniche di cottura tradizionali e innovative. Elementi di enogastronomia regionale e internazionale.            Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici.</p>		<p><b>Competenze:</b>            Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.            Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomici.            Intervenire nella valorizzazione , produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti-            Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali.            Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi.</p>		<p><b>Abilità</b>            Acquisire una mentalità orientata al marketing. Organizzare buffet, catering banqueting. Valorizzare i piatti della tradizione            Pianificare semplici buffet. Distinguere i piatti che compongono un buffet freddo da quelli per un buffet caldo. Applicare con buona autonomia operativa le tecniche di cottura ai diversi prodotti, scegliendo le modalità più adeguate.            Scegliere gli utensili e i materiali di cottura in funzione delle tecniche.            Utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati.            Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio</p>	
<b>CONTENUTI</b>					
<p><b>I prodotti alimentari;</b> classificazione dei prodotti, la qualità, i prodotti bio, utilizzo corretto di alimenti freschi e surgelati. <b>Approvvigionamento e gestione delle scorte ;</b> la figura dell'economista e del magazziniere, le tecniche di acquisto e gestione delle merci, scegliere i canali di approvvigionamento per abbattere i costi.  <b>L'organizzazione del lavoro in cucina;</b> i fattori che determinano la qualità del servizio, la standardizzazione del prodotto, simulazione dell'organizzazione del lavoro in cucina. <b>La cottura degli alimenti;</b> classificare le tecniche di cottura e le temperature al cuore degli alimenti, utilizzare le tecniche di cottura tradizionali e innovative, descrivere la realizzazione di un piatto. <b>La politica dei prezzi;</b> Costruire un menu in base alle esigenze dei clienti, conoscere le varie tipologie di menu, individuare i fattori che determinano il prezzo di vendita calcolando il costo pasto, analisi e strategie nella gestione del menu in base alle esigenze.</p>					
<b>METODOLOGIA</b>					
<p>Lezioni frontali e dialogate, lezioni multimediali, problemsolving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, peer education, Video lezioni.</p>					
<b>EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO</b>					
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>					
<p>Libro di testo e riviste specializzate del settore. Aula didattica. Fotocopie di approfondimento. Piattaforme digitali.</p>					
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>					

Al fine di verificare la conoscenza della disciplina e il grado di competenza si è tenuto conto all'impegno, serietà, capacità di gestione dei metodi e dei ritmi nello studio individuale. Interesse all'approfondimento dei contenuti. Attenzione alla propria formazione umana e civile. Comprensione e conoscenza dei contenuti del programma svolto. Assiduità nella frequenza delle lezioni. Per tutti gli argomenti trattati si è fatto ricorso a verifiche orali e, in alcuni casi, anche scritte mediante test che hanno permesso di controllare il grado di preparazione degli alunni in riferimento alle difficoltà delle prove.

#### **OSSERVAZIONI**

Gli allievi nel complesso, hanno mostrato sufficienti attitudini per la disciplina, mettendo in luce soddisfacenti capacità espressive analitiche, valutative e di approfondimento. La partecipazione all'attività didattica e l'interesse manifestato durante le lezioni sono sembrati sempre costanti. Nel corso dell'anno si è registrato un soddisfacente miglioramento nella preparazione globale. Nel valutare si è tenuto conto non solo delle conoscenze e competenze acquisite, ma anche dello sviluppo della personalità, della formazione umana, del senso di responsabilità, delle capacità decisionali, auto-orientative e valutative e delle attività di alternanza scuola-lavoro in aziende, effettuate durante il percorso didattico.

<b>Materia: SALA E VENDITA</b>		
<b>Docente: Marando Salvatore</b>		
<b>Libro di testo adottato: Sala e Vendita</b>		
<b>Ore effettuate nell'anno scolastico 2019/2020 fino al 30 Maggio 2020: ____</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>
Discreta conoscenza degli argomenti svolti: fare un abbinamento cibo-vino, fare la decantazione sul vino; compilare un menù; preparazione di cocktail; il servizio dei distillati	Distinguere un vino, differenza tra vino rosso, rosè e bianco, gli abbinamenti vino pasto. Metodo di produzione dei vini spumanti	Capaci di elaborare un cocktail o un piatto alla lampada con propria creatività
<b>CONTENUTI</b>		
Il mondo del vino- la cucina di sala- il menù- strumento di vendita- L' arte del miscelare- la sicurezza alimentare- H.A.C.C.P.		
<b>METODOLOGIA</b>		
Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, problemsolving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, attività laboratoriale.		
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>		
Libro di testo, fonti normative, mappe concettuali, schemi di riepilogo, Internet. Laboratorio di Sala, laboratorio di bar.		
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>		
Si fa riferimento alla tabella di valutazione del PTOF , tenendo conto degli aspetti culturali e comportamentali degli allievi, la partecipazione, l'impegno, la qualità delle conoscenze acquisite e il lessico specifico della materia della materia di indirizzo.		
<b>OSSERVAZIONI</b>		
La classe ha partecipato con interesse sempre costante alle attività laboratoriali e teoriche ognuno secondo le proprie potenzialità , raggiungendo nel complesso una discreta preparazione.		

<b>Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>		
<b>Docente: Belcastro Vincenzo</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 2019 : 54</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: Campo 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 a crocette, con domande a risposte multiple. 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: FRANCESE**

**Docente: ELEONORA GIOBERTI**

**Libro di testo adottato:**“*Passion Salle et Bar*” –M.Zanotti.M.B.Paour- Edit. ED.San Marco

### OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>Conoscere semplici contenuti tecnici e professionali e le espressioni linguistiche in essi inseriti.</p> <p>Possedere un adeguato bagaglio lessicale di lingua settoriale.</p> <p>Conoscere le strutture e le funzioni linguistiche relative alla comunicazione quotidiana in contesti diversificati</p> <p>Conoscere alcune tematiche socio-culturali dei paesi di cui si studia la lingua</p>	<p>Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Comprendere i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero, ecc.</p> <p>Essere in grado di produrre un testo semplice relativo ad argomenti che siano familiari o di interesse personale</p> <p>Essere in grado di esprimere esperienze ed avvenimenti, progetti e di spiegare brevemente le ragioni delle sue opinioni e dei suoi progetti</p> <p>Comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione</p>	<p>☉ Comprendere in maniera globale o analitica semplici testi scritti relativi ad argomenti di carattere generale e del settore specifico di indirizzo.</p> <p>☉ Cogliere i concetti chiave degli argomenti proposti.</p> <p>☉ Collegare la lingua alle altre discipline con particolare riferimento a quelle di settore</p> <p>☉ Sviluppare abilità di lettura estensiva di testi di vario tipo, con particolare riferimento a quelli di tipo professionale (brani tecnici, ricette, menu)</p>

### CONTENUTI

**MODULO 1–Au Bar:** Les boissons non alcoolisées- Les boissons chaudes– Les cocktails-La bière-Les cafés parisiens et italiens–Au centre de la France.

**MODULO 2–Bien-etre à table:** Manger et être en forme: la Pyramide alimentaire – Nourriture et religion- Les produits d'excellence en France et en Italie- La Conservation des aliments- Les allergies et les intolérances – l'HACCP. Au Nord-Est de la France.

**MODULO 3: Travailler dans le monde de la Restauration:** L'univers de la Restauration-l'emploi-Le Curriculum Vitae-Le Contrat de travail en France et en Italie.

### METODOLOGIA

L'approccio metodologico è stato di tipo comunicativo, basato sull'uso della lingua come mezzo di comunicazione orale e scritta. Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati si è fatto ricorso a lezioni frontali, lezioni dialogate, discussioni, esercitazioni orali e scritte, attività di gruppo o di coppia. Per sviluppare la comprensione della lingua orale si è dato particolare rilievo a dialoghi in coppia o a conversazioni aperte, riguardanti situazioni comunicative di vita quotidiana e professionale. La produzione della lingua scritta si è orientata anche su aspetti di civiltà e tematiche inerenti l'indirizzo di studi, comprendendo brevi resoconti di argomenti trattati in classe, riassunti guidati, redazione di facili testi descrittivi.

### **MEZZI, STRUMENTI**

I mezzi e gli strumenti adottati sono stati il libro di testo, altri manuali di consultazione, materiale fotocopiabile o materiali reperiti da Internet su argomenti inerenti il settore professionale.

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Oltre ai colloqui effettuati durante il corso delle lezioni e periodiche verifiche orali per tenere conto dei progressi raggiunti dai singoli allievi rispetto alla situazione di partenza, sono state svolte due verifiche scritte nel primo quadrimestre (questionari, test strutturati e semi-strutturati, esercizi manipolativi di vero/falso, a scelta multipla, di collegamento, di completamento, ecc.). Nel secondo quadrimestre, per effetto della situazione di emergenza dovuta al Covid-19 non è stata svolta una verifica scritta ma, attraverso la piattaforma Collabora, i ragazzi hanno svolto diversi compiti che hanno anche consegnato e per i quali sono stati valutati. Nella DAD, attuata dopo il 5 marzo, si è privilegiata la verifica formativa dando maggior rilievo al livello di interazione manifestato dai singoli alunni soprattutto nelle video lezioni, alla puntualità nei tempi di consegna degli elaborati assegnati e all'impegno dimostrato.

### **OSSERVAZIONI-RELAZIONE**

Gli alunni, alla fine del corso di studi, a livelli diversificati, seppur con notevoli difficoltà, hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, in relazione ai livelli di partenza, all'attitudine per la disciplina, all'impegno dimostrato, al metodo di studio e alle capacità di recupero che, non sempre per tutti, hanno dato i risultati sperati. L'alunno diversamente abile guidato dall'insegnante di sostegno, ha seguito la programmazione curricolare per il raggiungimento degli obiettivi minimi, ha dimostrato nel corso di questo percorso una notevole volontà un impegno costante e preciso.

Comunque nel complesso quasi tutti gli alunni sono in grado di utilizzare le conoscenze acquisite e di esporre in maniera semplice e quasi accettabile i contenuti didattici. Tuttavia c'è da dire che solo pochi alunni si sono evidenziati per la capacità di rielaborazione di contenuti in maniera autonoma, dimostrando buone capacità di sintesi e di approfondimento. Pertanto gli allievi, nel complesso, hanno consolidato le abilità di lettura estensiva ed intensiva di testi relativi al proprio settore di specializzazione; sono in grado di sostenere semplici conversazioni su argomenti sia generali che professionali utilizzando un linguaggio quasi appropriato, adeguato al contesto e alla situazione, pur se non sempre corretto dal punto di vista formale e lessicale.

<b>Materia: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>		
<b>Docente: Panetta Cristina</b>		
<b>Libro di testo adottato: Silvano Rodato - "Alimentazione Oggi"- Clitt Editore</b>		
<b>Ore effettuate nell'anno scolastico 2019/2020 fino al 30 Maggio 2020 : 3 ore settimanali</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</li> <li>-Conoscere la sicurezza igienica e le procedure per prevenire le contaminazioni microbiologica durante i processi di produzione.</li> <li>-Conoscere la nutrizione equilibrata alla luce delle nuove indicazioni LARN.</li> <li>- Conoscere menù equilibrati per prevenire le principali patologie alimentari e rispondere alle esigenze dietetiche nei casi di allergie ed intolleranze.</li> <li>-Conoscere le religioni e le prescrizioni alimentari connesse al culto per comprendere il ruolo delle grandi religioni nella nostra società.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.</li> <li>Svolgere la propria attività operando in équipee integrando le proprie competenze con le altre figure professionali.</li> <li>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.</li> <li>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute suoi luoghi di lavoro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Agire nei sistemi di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>-Applicare le normative vigenti in fatto di tracciabilità salute e sicurezza.</li> <li>-Controllare ed utiòizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>		
L'Alimentazione nell'era della globalizzazione; La dieta in condizioni fisiologiche; La dieta in condizioni patologiche; Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare. I contenuti, dal 10/03/2020, hanno subito una rimodulazione, in termini di semplificazione.		
<b>METODOLOGIA</b>		
Lezioni frontali del tipo multimediale e non. Dal 10/03/2020, con Didattica a Distanza.		
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>		
Libro di testo, pwp, video youtube, e strumenti digitali del libro di testo. Dal 10/03/2020, con la DAD, si è attivata la Piattaforma "Collabora" del registro elettronico; la piattaforma Gsuite di google e condivisione di materiale didattico.		
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>		
Interrogazione orale, stesura di tesine su argomenti trattati in classe e compito on line in tempo reale. 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, alla restituzione dei compiti in tempo stabilito.		
<b>OSSERVAZIONI</b>		
La classe ha partecipato con entusiasmo alle attività proposte anche a Dad e sono stati raggiunti soddisfacenti risultati finali.		

<b>Materia: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA</b>		
<b>Docente: Racco Maria Vittoria</b>		
<b>Libro di testo adottato: Gestire le imprese ricettive vol.3 Stefano Rascioni/Fabio Ferriello ed. TRAMONTANA</b>		
<b>Ore effettuate nell'anno scolastico 2019/2020 fino al 30Maggio 2020: 105+29 DAD</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Conoscere le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. Enti e organismi internazionali e organismi interni;</p> <p>Conoscere le tecniche di marketing turistico, di marketing pubblico-privato e integrato. conoscere le leve di marketing e strumenti web-marketing;</p> <p>Conoscere pianificazione programmazione aziendale, il controllo di gestione, il budget, il business plan e il suo contenuto.</p> <p>Conoscere la sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare e le norme per la costituzione dell'azienda.</p> <p>Conoscere i contratti del settore ristorativo.</p> <p>Conoscere la tutela della privacy e la certificazione di qualità</p>	<p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi turistici in relazione alla richiesta dei mercati;</p> <p>.Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Redigere relazioni tecniche . Applicare la normativa in materia di sicurezza. Applicare la normativa in materia di turismo. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</p>	<p>Identificare le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico;</p> <p>Operare scelte di marketing strategico, utilizzare le leve di marketing mix, riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa. Individuare le funzioni e gli elementi del budget. Redigere un business-plan. Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento.</p>
<b>CONTENUTI</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ IL MERCATO TURISTICO</li> <li>☉ MARKETING</li> <li>☉ PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</li> <li>☉ LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</li> <li>☉ LA SICUREZZA SUL LAVORO</li> </ul>		
<b>METODOLOGIA</b>		
<b>Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, problemsolving, lavori di gruppo.</b>		
<b>EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO</b>		
<b>La Costituzione Italiana e i principi fondamentali</b>		
<b>Si fa presente che la programmazione è stata rimodulata ed alcuni argomenti sono stati snelliti viste le difficoltà riscontrate nello svolgimento della DAD. Anche le prove scritte sono state ridotte e si è tenuto conto di quelle svolte sino a febbraio ,dei compiti inviati e dei colloqui orale.</b>		
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>		
<b>LIBRO DI TESTO, MAPPE CONCETTUALI, SCHEDE RIEPILOGATIVE, LIM, LE LEZIONI SI SONO SVOLTE IN AULA</b>		

**SINO AL 05 MARZO 2020.SUCCESSIVAMENTE CON LA CHIUSURA DELLE SCUOLE HO PROCEDUTO CON LA DIDATTICA A DISTANZA UTILIZZANDO SKYPE E GSUITE PER LE VIDEOLEZIONI.MENTRE IL MATERIALE DIDATTICO E I COMPITI SONO STATI INVIATI SUL REGISTRO ELETTRONICO COLLABORA .A VOLTE ANCHE CON EMAIL.**

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Le verifiche sia scritte che orali sono state svolte alla fine di ogni modulo.la valutazione ha tenuto conto dei livelli di partenza ,del metodo di studio e dell'impegno e serietà nei compiti assegnati.Si è tenuto conto del comportamento complessivo degli allievi e della loro partecipazione al dialogo scolastico.

Per la valutazione sono state somministrate prove pratiche,questionari,test e risoluzione di esercizi.Svolgimento di casi aziendali.Con la didattica a distanza le valutazioni hanno tenuto conto della partecipazione alle video-lezioni ,dell'invio dei compiti svolti ,della interazione in modalità sincrona e asincrona.per la valutazione mi sono avvalsa dell'apposita griglia approvata nel Dipartimento.

### **OSSERVAZIONI**

**La classe ha dimostrato sempre un comportamento corretto,ma non tutti hanno seguito e partecipato alle lezioni con lo stesso impegno.Lo studio è spesso finalizzato all'interrogazione più che ad un approfondimento culturale e spesso è mnemonico.Pertanto non tutti hanno raggiunto lo stesso livello di profitto.Alcuni hanno una preparazione quasi sufficiente sia in termini di conoscenze che di competenze.Altri hanno raggiunto un adeguata preparazione e acquisito un buon metodo di studio.**

**In classe si è dato spazio al dibattito anche su temi di attualità attinenti all'economia,spesso richiesto dagli stessi alunni.Purtroppo in questi ultimi mesi il dialogo con la classe si è affievolito,alcuni ragazzi li ho visti pochissimo sia per motivi di collegamento internet sia perchè erano poco motivati a seguire.**

<b>Materia: ITALIANO</b>		
<b>Docente: IACOPETTA FRANCESCA</b>		
<b>Libro di testo adottato:</b>		
<b>Letteratura viva “Dal Positivismo alla letteratura” –vol.3 Sala/Sambugar Ed. La nuova Italia</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> <li>⊙ Acquisizione dei contenuti della lirica e della narrativa di fine secolo e del ‘900.</li> <li>⊙ Comprensione delle poetiche dei maggiori autori di fine secolo e del ‘900.</li> <li>⊙ Comprensione delle tematiche fondamentali delle correnti letterarie del ‘900.</li> <li>⊙ Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica</li> </ul>	<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working per intervenire in diversi contesti.</p> <p>Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.</p> <p>Sviluppare strategie di comunicazione in contesti professionali.</p> <p>Redigere tipologie di testi in ambiti professionali</p> <p>Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione settoriale</p> <p>Produrre testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione</p>	<p>Analisi e commento di un testo poetico e narrativo.</p> <p>Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali.</p> <p>Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.</p>
<b>CONTENUTI</b>		
<p>Naturalismo e Verismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· G. Verga Vita, pensiero, poetica, opere. Da Vita dei Campi , Rosso Malpelo ;</li> <li>· Le avanguardie: il Futurismo. F. T. Marinetti Vita, pensiero, poetica, opere. Il manifesto del Futurismo.</li> <li>· Il Decadentismo</li> <li>· <b>G. D’Annunzio: Vita, pensiero, poetica, opere. Le Laudi da Alcione, “La pioggia nel pineto”.</b></li> <li>· G. Pascoli. Vita, pensiero, poetica, opere. <b>da Myrica, X Agosto.</b></li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>· L. Pirandello Vita, pensiero, poetica, opere. <b>Da Il fu Mattia Pascal, Adriano Meis e la sua ombra;</b></li> <li>· I. Svevo Vita, pensiero, poetica, opere. <b>Da La coscienza di Zeno, L'ultima sigaretta (cap.3)</b></li> <li>· L' Ermetismo</li> <li>· G. Ungaretti Vita, pensiero, poetica, opere Da L'Allegria, Veglia</li> </ul>
<b>METODOLOGIA</b>
<p>Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, problem solving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, attività laboratoriale, peer education. (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).</p> <p>Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, problem solving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, attività laboratoriale, peer education.</p>
<b>EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO</b>
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>
Libro di testo, letture varie, schede informative e formative, mappe concettuali e visione di filmati, video lezioni
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>
Verifiche formative, colloqui in videoconferenza,
<b>OSSERVAZIONI</b>
<p>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.</p> <p>L'impegno, la partecipazione e l'interesse degli alunni non sono stati sempre costanti e il metodo di studio poco proficuo e mnemonico non ha consentito, spesso, di dare una sistemazione organica ai contenuti appresi. Solo pochi 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 di piena mediocrità, alcuni hanno acquisito una preparazione sufficiente e un personale metodo di lavoro.</p>

<b>Materia: STORIA</b> <b>5F/SV</b>		
<b>Docente: IACOPETTA FRANCESCA</b>		
<b>Libro di testo adottato:</b> <b>PAOLO DI SACCO “MEMORIA E FUTURO” DAL NOVECENTO AL MONDO ATTUALE VOL. 3 ED. SEI</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici del XX secolo.</p> <p>Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica.</p>	<p>Collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali.</p> <p>Cogliere relazioni significative tra fenomeni, eventi e concetti con particolare attenzione agli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.</p> <p>Utilizzare criticamente tesi storiografiche.</p>	<p>Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali.</p> <p>Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.</p>
<b>CONTENUTI</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La belle èpoque</li> <li>2. L'età giolittiana</li> <li>3. La prima guerra mondiale</li> <li>4. La Rivoluzione russa</li> <li>5. I totalitarismi:</li> <li>6. Il Fascismo</li> <li>7. Il Nazismo</li> <li>8. Lo Stalinismo</li> <li>9. La crisi del 1929</li> <li>10. La seconda guerra mondiale, il dopoguerra e la ricostruzione.</li> </ol>		
<b>METODOLOGIA</b>		
<p>Lezioni frontali e dialogate, , lezioni multimediali, problemsolving,peereducation. (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</p>		

singoli argomenti sono stati affrontati partendo dal testo).
<b>EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO</b>
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>
Libro di testo, letture varie, schede informative e formative, mappe concettuali e visione di filmati, video lezioni
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>
Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con temi e dibattiti. Verifiche formative, colloqui in videoconferenza, rispetto dei tempi di consegna.
<b>OSSERVAZIONI</b>
<p><b>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 riferimenti alle componenti culturali, politico-istituzionali, economiche, sociali, scientifiche, tecnologiche, antropiche, demografiche. Le fonti storiche analizzate sono state individuate e selezionate tenendo conto della loro effettiva essenzialità e significatività per la comprensione di situazioni e processi del mondo, su scala nazionale e globale, secondo un approccio sistemico e comparato ai quadri di civiltà e ai grandi processi storici di trasformazione. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione delle discipline. L'impegno, la partecipazione e l'interesse degli alunni non sono stati sempre costanti e il metodo di studio poco proficuo e mnemonico non ha consentito, spesso, di dare una sistemazione organica ai contenuti appresi. Solo pochi alunni si sono evidenziati per la capacità di rielaborare i contenuti in maniera autonoma, ad applicarli e ad esporli con una certa facilità.</b></p>

<b>Materia: MATEMATICA</b>		
<b>Docente: D'ACRI SILVANA</b>		
<b>Libro di testo adottato: M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi – “ Elementi di matematica “ Volume A, Ed. Zanichelli</b>		
<b>Ore effettuate nell'anno scolastico 2019/2020 fino al 16 Maggio 2020: 66 (di cui 10 in DaD)</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
<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 e discontinuità 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 e la discontinuità</li> <li>☉ Saper elaborare uno studio di semplici funzioni</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>		
<p>Classificazione di alcune funzioni (razionali intere, razionali fratte, irrazionali, esponenziali, logaritmiche). Campo di esistenza di funzioni algebriche. Approccio intuitivo al concetto di limite. Limite finito di una funzione in un punto. Limite infinito di una funzione in un punto. Limite destro e limite sinistro di una funzione in un punto. Limite finito e infinito di una funzione all'infinito. Operazioni sui limiti. Forme indeterminate. Asintoti..</p>		
<b>METODOLOGIA</b>		
<p>È stato seguito un itinerario di apprendimento posto per problemi così suddiviso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☉ 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;</li> <li>☉ 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;</li> <li>☉ 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.</li> </ul>		
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>		
Libro di testo, lavagna, esercitazioni da svolgere a casa, aula scolastica. Video lezioni, DaD, con Google Suite		
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>		
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.		
<b>OSSERVAZIONI</b>		

Gran parte degli allievi ha mostrato poco interesse e scarsa partecipazione per la disciplina. La preparazione di partenza disomogenea soprattutto nell'applicazione delle tecniche di base del calcolo algebrico, ha reso necessario, all'inizio dell'anno, riprendere la teoria delle equazioni e disequazioni, con relativi sistemi. La partecipazione della classe è stata diversificata: alcuni alunni hanno eseguito il lavoro proposto acquisendo i contenuti essenziali, i restanti si sono impegnati in modo saltuario e superficiale non riuscendo a cogliere spesso il significato di quanto trattato, in maniera corretta. Al termine del percorso scolastico, pochi alunni hanno raggiunto gli obiettivi formativi sostanziali, per tutti gli altri permangono lacune sia nelle conoscenze fondamentali che nelle regole del calcolo. La didattica a distanza, attivata a partire dal 7/05/20, non ha coinvolto tutti gli alunni per vari motivi, difficoltà di connessione o mancanza di dispositivi, per alcuni discenti la partecipazione è stata costante e proficua, per altri molto saltuaria, per due alunni nulla.

<b>Materia:INGLESE - LINGUA E CULTURA STRANIERA</b>		
<b>Docente: Rossella Pelle</b>		
<b>Libro di testo adottato: Olga Cibelli –Daniela d’Avino “Wine &amp; Dine Club up” - CLITT</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>
<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>
<b>CONTENUTI</b>		
<p><b>Module 1 : “On the Ground”- Unit 1 - <i>ThinkSustainability</i></b> - The F&amp;B service world needs knowledgeable &amp; passionate experts with qualified hands ! – The green issue - Save food for all: theMillenium challenge - FAO - Slow Food: “ Good, Clean &amp; Fair Food” <b>Unit 2 - <i>Sustainability into practice</i></b>– Thefood value chain <b>Unit 4 -<i>The New Eno-Gastronomes</i></b> -The new eno- gastronomes: all round people - Heritage products, menus &amp; Slow Food Presidia in Italy - Venetoina glass – Recioto della Valpolicella: the ancestor of the Amarone – Amarone: the rich sibling of sweet Recioto.</p> <p><b>Module 2: “On the Safe Side”- Unit 1 - <i>Safe food for all</i></b> - Food Safety Management - Food Safety certification: ISO 2000 - Traceability &amp; certification – The labelling rules – Italian food products certification - The New Eno-gastronome &amp; Wine appellations - Organic &amp;GMO Food - The GMOs controversy <b>Unit 2 - <i>HACCP: Hygiene &amp; Safety in Catering</i></b> - Food safety &amp; hygiene – HACCP guarantees food hygiene and safety in catering <b>Unit 3 - <i>WHO: Emerging scenarios</i></b> – WorldHealth Organization - Bacteria, Viruses &amp; Food Poisoning – Food contamination: the invisible challenge .</p> <p><b>Module 3:“On the Watch” - Unit 1 - <i>Food Allergies &amp; intolerances</i></b> – Is itallergy or intolerance? <b>Unit 2 - <i>Specialist food service &amp; special dietary needs</i></b> – TheGuéridon Service – Flambéing.</p> <p><b>Module 4: “On the Spot” - Unit 1 - <i>Catering Land Scenarios</i></b> - The Coffee break <b>Unit 2:</b> Thebusiness lunch <b>Unit 3:</b> The CocktailParty <b>Unit 4 :</b> The Gala dinner.</p>		
<b>METODOLOGIA</b>		
<p>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.</p>		
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>		
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 attraverso 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. Non tutti gli allievi hanno dimostrato una buona propensione verso lo studio della disciplina, alcuni hanno lavorato in modo discontinuo e superficiale e non sono riusciti a colmare le diverse lacune presenti nella loro preparazione di base. Altri hanno raggiunto, nel complesso, 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. In diversi allievi, in cui l'impegno, la partecipazione e l'interesse per la lingua inglese non sono stati sempre costanti, 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. Soltanto alcuni alunni 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 adeguato linguaggio, anche se non sempre corretto dal punto di vista formale; pochi invece, sono gli alunni che hanno dimostrato un maggiore impegno e interesse per lo studio della disciplina conseguendo risultati positivi sia nella produzione scritta che in quella orale.

<b>Materia: RELIGIONE</b>		
<b>Docente: Norma Marando</b>		
<b>Libro di testo adottato: Le vie del mondo</b>		
<b>Ore effettuate nell'anno scolastico 2019/2020 fino al 15 Maggio: 25</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
Conoscono i contenuti essenziali del Cattolicesimo e il contributo alla riflessione sui problemi etici. Conoscono i limiti di una Conoscenza di Dio che voglia basarsi solo sulla razionalità.	Accostano in maniera corretta ed adeguata la Bibbia e i documenti principali della tradizione cristiana comprendendo le molteplici forme del linguaggio religioso e specificatamente quello cattolico	Rispettano le diverse posizioni che le persone assumono in maniera etica e religiosa riconoscendo il ruolo del Cristianesimo nella crescita civile della società italiana ed europea.
<b>CONTENUTI</b>		
i – L'etica e i valori fondamentali nella comunità – L'amore e le sue classificazioni. La famiglia: il matrimonio cristiano, il valore teologico dell'unione coniugale, il matrimonio. La vita umana e il rispetto: problemi di bioetica, la fecondazione artificiale e l'aborto, la sofferenza e la malattia; il senso della morte umana, L'Eutanasia e l'accanimento terapeutico. La pena di morte.		
<b>METODOLOGIA</b>		
Lezione frontale. Discussione aperta		
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>		
Schemi a mappe concettuali scelte in classe. Fotocopie		
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>		
Verifiche orali sugli argomenti trattati.		
<b>OSSERVAZIONI</b>		
La classe ha seguito con discreto interesse le tematiche trattate raggiungendo gli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale.		

# ALLEGATO 2 - GRIGLIA VALUTAZIONE COMPORTAMENTO

CLASSE	COMPETENZE CHIAVE	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	ALUNNA/O																	
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	IMPARARE AD IMPARARE	1. Organizzazione nello studio	Assolve in modo consapevole e assiduo agli impegni scolastici rispettando sempre i tempi e le consegne.	10																		
			Assolve in modo regolare agli impegni scolastici rispettando i tempi e le consegne.	9																		
			Assolve in modo complessivamente adeguato agli impegni scolastici, generalmente rispettando i tempi e le consegne.	8																		
			Assolve in modo non ben organizzato agli impegni scolastici, non sempre rispetta i tempi e le consegne.	7																		
			Assolve in modo discontinuo e disorganizzato agli impegni scolastici, non rispettando i tempi e le consegne.	6																		
	COMUNICARE	2. Comunicazione con i pari e con il personale scolastico	Comunica in modo sempre appropriato e rispettoso.	10																		
			Comunica in modo corretto.	9																		
			Comunica in modo complessivamente adeguato.	8																		
			Comunica in modo non sempre adeguato e rispettoso.	7																		
			Presenta difficoltà a comunicare rispettosamente.	6																		
	COLLABORARE E PARTECIPARE	3. Partecipazione alla vita scolastica	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo. Favorisce il confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	10																		
			Interagisce in modo partecipativo e costruttivo. È disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	9																		
			Interagisce attivamente. Cerca di essere disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	8																		
			Interagisce in modo complessivamente collaborativo. È parzialmente disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	7																		
			Presenta difficoltà a collaborare, a gestire il confronto e a rispettare i diversi punti di vista e i ruoli.	6																		
	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	4. Frequenza* e puntualità (*assiduità nella didattica a distanza)	Frequenza e puntualità esemplari.	10																		
			Frequenza assidua, quasi sempre puntuale.	9																		
			Frequenza e puntualità buone.	8																		
			Frequenza e puntualità non del tutto adeguate.	7																		
			Dimostra difficoltà a rispettare l'impegno della frequenza e della puntualità.	6																		
		5. Rispetto delle norme comportamentali del Regolamento d'Istituto	Rispetta le regole in modo consapevole e scrupoloso.	10																		
			Rispetta attentamente le regole.	9																		
			Rispetta le regole in modo complessivamente adeguato.	8																		
			La capacità di rispetto delle regole risulta non sempre adeguata.	7																		
		6. Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza	Manifesta insofferenza alle regole con effetti di disturbo nello svolgimento delle attività.	6																		
			Ha avuto un comportamento pienamente maturo e responsabile.	10																		
			Ha avuto un comportamento responsabile.	9																		
			Ha avuto un comportamento complessivamente adeguato.	8																		
			Il comportamento non è stato sempre adeguato.	7																		
			Ha mostrato superficialità e scarsa responsabilità.	6																		
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.				≤ 5																		
VOTO DEL COMPORTAMENTO:																						
DATA:			FIRME:																			

**ALLEGATO n. 3**  
**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: ...

**2. Griglia unica di osservazione delle competenze delle attività didattiche a distanza**

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

<b>Griglia unica di osservazione delle attività didattiche a distanza</b>					
<b>Descrittori di osservazione</b>	<b>Nulla/ Grav. insuff. 0-1</b>	<b>Insufficiente 2</b>	<b>Sufficiente 3</b>	<b>Buono 4</b>	<b>Ottimo 5</b>
<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: ...

### 3. 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
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quello indirizzato	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 scorretto o 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>			

--	--	--

**ALLEGATO 4**

**Prospetto elaborati materie  
di indirizzo**

	Distillati ed Alimentazione Equilibrata	Organizza un discorso sui Distillati e sulle principali metodiche di produzione, successivamente indica se l'uso continuato di queste bevande viene o meno consigliato per una dieta equilibrata.
	Anoressia, Bulimia e Menu	Elenca alcuni dei principali DCA e descrivi quali sono le indicazioni dietetiche per combattere o prevenire tali disturbi, magari organizzandoli in un menù.
	Vino - Dieta mediterranea	Descrivi la dieta mediterranea, ed associa una bevanda.
	Vino e champagne, Filiera alimentare.	Scegli una bevanda o un gruppo di bevande e descrivi tutti i passaggi e trasformazioni che subisce la bevanda dall'origine al suo consumo.
	Effetto alcool e Vino	Il vino è una delle bevande più storiche che esistono, fai un discorso sulla sua storia e la sua tecnica di produzione, poi descrivi gli effetti che causa un eccessivo consumo della bevanda.
	Cocktail e Calcolo calorico -	Scegli un Cocktail tra quelli studiati o tra quelli creati da te, descrivi gli ingredienti e calcola il suo apporto calorico.
	Haccp e Sicurezza Alimentare	Facendo riferimento al proprio percorso professionale, illustra quali sono i criteri e i principi su cui si basa il sistema HACCP. Inoltre soffermati sulla descrizione della sicurezza alimentare facendo riferimento alla tua futura posizione in un contesto ristorativo.
	Allergie o Intolleranze e Menu	Da Qualche anno è in vigore il Reg CEE 1169/2011 che obbliga tutti i ristoratori, gli esercenti di bar , gelaterie e qualunque luogo pubblico che somministri alimenti per il consumo umano a rendere il proprio menu più trasparente segnalando eventuali allergeni. Formula un menù soffermandoti sugli allergeni e descrivendo le problematiche annesse al consumo di tali alimenti da parte di persone affette da DCA (disturbi del comportament alimentare).
	Haccp e Sicurezza sul lavoro	Saper riconoscere i pericoli associati agli alimenti è una competenza importante per gli OSA. Descrivi quali sono i punti critici di controllo ed illustra cosa indica la normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro
	Cocktail e Effetti benefici degli ingredienti	Scegli un Cocktail tra quelli studiati o tra quelli creati da te, descrivi gli ingredienti ed indica se tra questi ingredienti esiste qualche molecola che ha effetti benefici sull'organismo.
	Alcolismo e Alcol in sala	Descrivi i disturbi del comportamento alimentare relativi all'eccessivo consumo di alcol in sala ed elenca le principali bevande che le possono provocare.

	Obesità e Menù	Descrivi una delle principali patologie dovuta all'eccessivo consumo di cibo e facendo riferimento ai tipi di alimenti che possono essere scelti in un servizio ristorativo indica un menù adatto a contrastare tale patologia.
	Vino -ipertensione - dieta mediterranea	Scegli una bevanda tra quelle studiate durante il suo percorso di studi ed indica una delle patologie che può provocare un eccessivo consumo di tale bevanda. <b>Dieta mediterranea</b>
	Haccp - sicurezza alimentare	Facendo riferimento al proprio percorso professionale, illustra quali sono i criteri e i principi su cui si basa il sistema HACCP. Inoltre soffermati sulla descrizione della sicurezza alimentare facendo riferimento alla tua futura posizione in un contesto ristorativo.
	Vini Spumanti - Filiera agroalimentare	Scegli una bevanda o un gruppo di bevande e descrivi tutti i passaggi e trasformazioni che subisce la bevanda dall'origine al suo consumo.
	Prodotti tipici ed Etichettatura	Scegli un prodotto tipico della tua regione o della tua nazione e descrivi il tuo prodotto tramite l'etichetta apposta sul tuo alimento.
	Vino e la valutazione Sensoriale	Descrivi la produzione di un vino e racconta le percezioni sensoriali che hai all'assaggio ed alla vista di questo vino, successivamente abbinalo alle pietanze.

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	MATERIE	COMPONENTE DOCENTI	FIRMA
1	IRC	MARANDO NORMA	
2	Italiano e storia	IORIANNI M.ELISABETTA (sostituita da Iacopetta Francesca)	
3	Matematica	D'ACRI SILVANA	
4	Inglese	PELLE ROSSELLA	
5	Francese	GIOBERTI ELEONORA	
6	D.T.A.	RACCO MARIA VITTORIA	
7	Sc. e Cult. dell'Alim.	SCERRA M.CATERINA (sostituita da Panetta Cristina)	
8	Lab.Enogastronomia	PANGALLO PASQUALE	
9	Lab.Sala e vendita	MARANDO SALVATORE	
10	Scienze Motorie	BELCASTRO VINCENZO	
11	Sostegno	LOCATELLI DARIA	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.Carlo Milidone