

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

con Convitto annesso "Dea Persefone" Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804
sito: www.ipssalocri.edu.it

Prot. n°

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

Indirizzo d'esame:

ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA

Coordinatore: **Prof.ssa Maria Amelia Carella**



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

INDICE

1. <u>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</u> a. Presentazione Istituto b. Breve descrizione del contesto	pag. 3
2. <u>II PROFILO DELLA CLASSE</u> 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. 3-8
3. <u>IL PERCORSO FORMATIVO</u> a. Obiettivi raggiunti b. Percorsi interdisciplinari svolti c. Percorsi di Cittadinanza e Costituzione d. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento e. Attività di recupero, consolidamento e potenziamento • Attività integrative curricolari ed extracurricolari • Progetti realizzati	pag. 8-16
4. <u>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u>	pag.17-21
5. <u>CRITERI DI VALUTAZIONE CREDITO</u>	pag.22-25
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pag.26-46
ALLEGATO 2 – Griglie di valutazione	pag.47-51
ALLEGATI VARI	pag.52-56
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	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, di cui l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone" 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/390572 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it P.E.O. : 1) rchr080001@istruzione.it 2)– P.E.C. : rchr080001@pec.istruzione.it occupa un'area organizzata su due piani. Gli uffici si trovano nell'ex palazzo della provincia a Locri.

Breve descrizione del contesto

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

2. II 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 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'OSPITALITÀ ALBERGHIERA si suddivide in tre articolazioni:

Enogastronomia (cucina/pasticceria)

Servizi di sala e di vendita

Accoglienza turistica

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

- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- ✓ Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Presentazione della classe

La classe è composta da 19 alunni (13 maschi e 6 femmine) che hanno frequentato più o meno regolarmente nel corso dell'A.S. 2019-2020 e risiedono in diversi comuni del comprensorio locrese. Provergono quasi tutti dalla IVA tranne quattro allievi, ripetenti, provenienti tre dalla V A dell'anno precedente e uno dalla VC. Ha frequentato regolarmente la classe un alunno diversamente abile, che ha seguito la programmazione semplificata secondo l'art. 15, comma 3, O. M. 90 del 21/05/2001 seguito dall'insegnante di sostegno, Prof. Giuseppe Guttà, per 6 ore settimanali. Considerati i problemi psicofisici e la scarsa autonomia, si prevede la necessità di assistenza dello stesso docente di sostegno anche durante l'Esame di Stato. (vedi P.E.I. e Relazione finale ins. di sostegno).

La classe si è presentata come una realtà eterogenea sia per gli atteggiamenti tenuti durante l'attività didattica, sia per il differente "quantum" di interesse e di partecipazione mostrati per le discipline, sia per ciò che concerne il livello stesso di apprendimento, di impegno e di costanza nello studio. Durante l'anno scolastico gli studenti ,infatti, hanno dato risposte variamente differenziate sia sul piano cognitivo che su quello dello sviluppo delle capacità e del raggiungimento degli obiettivi.

Sotto il profilo intellettuale, è emersa una spiccata individualità; alcuni alunni si sono dimostrati impegnati nello svolgere quanto assegnato, evidenziando sufficienti capacità nello stabilire relazioni logiche varie e usando in modo corretto il linguaggio specifico delle discipline. Altri, invece, hanno mostrato nell' iter scolastico un atteggiamento poco costruttivo presentando delle incertezze nella rielaborazione scritta e orale dei contenuti, nonostante le continue sollecitazioni poste in essere da parte dei docenti. La maggior parte degli alunni ha migliorato, in diverso grado, i propri livelli di partenza, affinando e potenziando le proprie capacità. Talvolta i risultati ottenuti in termini di profitto non sono stati corrispondenti alle effettive potenzialità, a causa di uno studio non uniformemente e costantemente approfondito, soprattutto da parte di alcuni elementi più attivi e vivaci che non sempre hanno saputo organizzare al meglio il tempo disponibile. Esistono casi di alunni il cui coinvolgimento nel lavoro didattico non ha portato a risultati del tutto positivi, a motivo di discontinuità nell'impegno, di difficoltà in singole materie o di lacune di base mai compiutamente sanate.

Nel complesso, si può affermare che gli allievi hanno realizzato un percorso di crescita e maturazione sociale e culturale, migliorato i livelli di partenza e affinato le proprie capacità, dimostrando una certa autonomia di giudizio e senso critico. Il profitto è mediamente sufficiente per la maggior parte degli alunni, discreto per un gruppo di allievi più costanti nell'approfondimento dello studio personale mentre pochi sono i casi di mediocrità in talune discipline, imputabili soprattutto a incertezze nella preparazione di base. Il consiglio di classe, all'inizio del secondo quadrimestre ha predisposto, in orario curriculare come intervento di recupero ,una pausa didattica per dare la possibilità ad alcuni studenti di colmare le lacune

pregresse. Durante il periodo di emergenza sanitaria i docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti anche con la didattica a distanza.

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

Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM. In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DAD: Piattaforma Collabora sul registro elettronico, video-lezioni programmate mediante l'applicazione di Google Suite "Meet Hangouts", invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico, Classroom, tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola. Ricevere ed inviare correzione degli esercizi attraverso la piattaforma collabora, la posta elettronica, Whatsapp e Classroom con funzione apposita. Qualche giorno dopo la chiusura, la DAD ha avuto inizio con la piattaforma Collabora sul registro elettronico e, dal 06-04-2020, con la piattaforma G-Suite for Education. Inizialmente la maggior parte degli allievi ha avuto difficoltà a comunicare con questi nuovi canali per cui si è fatto uso anche della posta elettronica, WhatsApp, Skype. Successivamente hanno utilizzato quasi tutti la piattaforma G-Suite anche se la partecipazione alle video lezioni è stata regolare per alcuni, saltuaria per altri, rara per qualcuno.

Risulta, pertanto, che gli obiettivi educativi e didattici programmati all'inizio dell'anno sono stati complessivamente raggiunti dai discenti anche se le condizioni di partenza hanno determinato ritmi e risultati di apprendimento diversi. Durante il corso dell'anno quasi tutti gli allievi hanno mantenuto un comportamento sostanzialmente corretto solo qualche discente si è distinto per atteggiamenti più vivaci che a volte hanno interferito con il regolare andamento delle lezioni. Si è cercato di instaurare con loro un rapporto basato sul rispetto reciproco e sulla fiducia.

Poiché l'Esame verterà solo sul colloquio orale i docenti, effettueranno una simulazione del colloquio dopo il 15 maggio.

Elenco degli alunni

	ALUNNI	CR. SC. (convertito ai sensi del Dlgs 62/17 All A art 15, co 2)		Nuovo credito attribuito per la classe terza	Nuovo credito attribuito per la classe quarta	Totale
		3°	4°	3°	4°	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						

Il Consiglio di classe

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Prof. ssa Anna Maria Totino	IRC	no	no	
Prof.ssa Giuseppina Crimeni	Italiano e storia	no	no	
Prof.ssa Silvana D'Acri	Matematica	no	no	
Prof.ssa Vincenza Ursino	Inglese	no	si	
Prof.ssa M. Antonietta Sancì	Francese	no	no	
Prof.ssa M. Vittoria Racco	D.T.A.	no	si	
Prof.ssa M. Amelia Carella	Alimenti e alimentazione	si	si	
Prof. Francesco Panetta	Enogastronomia	si	no	
Prof. Cosimo Lizzi	Sala e vendita	//	no	
Prof. Vincenzo Belcastro	Scienze Motorie	no	no	
Prof. Giuseppe Guttà	Sostegno	no	no	

Storia della classe nel quinquennio

Alunni	Terza 17/18	Quarta 18/19	Quinta 19/2020
Totale	21	18	20
Femm.	5	6	6
Maschi	16	12	13
Div. abili	1	1	1
DSA	/	/	/
BES	/	/	/
Provenienti da altro	/	/	/

DISTRIBUZIONE SOSPESI/Disciplina	GIUDIZI	Terza	Quarta
ITALIANO		0	0
MATEMATICA		2	1
INGLESE		4	0
FRANCESE		0	0
ALIMENTAZIONE		4	1
DTA		4	5

istituto			
Ritirati	/	2	1
Trasferiti	1	2	/
Ammessi alla classe successiva (senza giudizio sospeso)	11	12	
Ammessi alla classe successiva (giudizio sospeso)	6	6	
Non ammessi alla classe successiva	4	3	

3. IL PERCORSO FORMATIVO

Il lavoro collegiale è stato articolato con riferimento alle linee generali del **P.T.O.F. 2019/2022**, approvato dal Collegio dei Docenti 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 per l'emergenza COVID-19, semplificando le consegne e le modalità di verifica, e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico. Sono, 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.

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

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, in linea con la nuova raccomandazione sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente (22 maggio 2018) emanata dal Consiglio dell'Unione Europea:

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline coinvolte
<ul style="list-style-type: none"> -Costruire il senso di responsabilità -Riflettere sui concetti di rispetto e solidarietà - Valorizzare l'esperienza 	<p>XIV Commemorazione F. Fortugno (16/10/2019 presso Liceo Sc. Umane e Ling. "Mazzini")</p> <p>Temi : Cittadinanza e Costituzione attiva (art. 2 Cost. - Diritti inviolabili dell'uomo : Diritto alla vita)</p>	Italiano-Storia
<ul style="list-style-type: none"> -Valorizzare il coinvolgimento attivo degli studenti attraverso esperienze concrete- -Orientare i propri comportamenti nell'ottica del rispetto della salute -Riflettere sul fenomeno della vita associata come partecipazione di ciascuno nella dimensione sociale, economica, religiosa, politica -Praticare la solidarietà -Scegliere e agire in modo consapevole. -Costruire il senso della responsabilità -Riflettere sui concetti di rispetto e solidarietà. -Valorizzare l'esperienza -Riconoscere nella solidarietà sociale tra i valori fondanti dell'ordinamento giuridico 	<p>AVIS di Locri- Giornata del donatore con autoemoteca (12/11/2019 presso Istituto "Dea Persefone" plesso Siderno)</p> <p><i>Convegno AVIS "Le donne della MAGNA Grecia" (04-02- 2020 presso IIS "G. Marconi" Siderno)</i></p> <p><i>XI Giornata Nazionale AVO (24-10-2019 presso Liceo Sc. Umane e Ling. "Mazzini")</i></p> <p>Temi: Educazione alla salute-cittadinanza attiva (art. 32 Cost. – Diritto alla salute; art 2 Cost. – Doveri inderogabili di solidarietà sociale)</p>	Tutte

<p>-Comprendere e interiorizzare concetti di diritto/dovere/libertà personale, identità/pace, dignità sociale, uguaglianza</p> <p>-Essere sensibili alla difesa dei diritti umani e alla promozione dell'uguaglianza</p> <p>-Rispettare la libertà altrui</p> <p>-Comprendere le differenze culturali</p> <p>-Costruire il senso della responsabilità</p> <p>-Prevenire situazioni di emarginazione, che minacciano l'equilibrio e la coesione sociale</p> <p>- Valorizzare l'esperienza</p>	<p>Rappresentazione teatrale "Memorie" (07-02-2020) presso Cinema Teatro Nuovo Siderno</p> <p>Temi: Giornata della Memoria-Valore delle testimonianze (art.11 Cost. – Ripudio della guerra)</p> <p>Rappresentazione teatrale "Sud" (22-11-2019) presso Cinema Teatro Nuovo Siderno</p> <p>Rappresentazione cinematografica "Aspromonte- La terra degli ultimi" (02-12-2019) Cinema Teatro Nuovo Siderno</p> <p>Temi: Dignità umana – cittadinanza attiva e responsabile (art. 3 Cost. – Pari dignità sociale – Uguaglianza formale e sostanziale)</p>	<p>Italiano-Storia</p>
<p>-Valorizzare la cultura, intesa come sintesi di arte, costume, tradizione sociale e culturale di una Nazione</p> <p>-Comprendere la dimensione globale del cittadino e la salvaguardia delle identità culturali</p> <p>-Costruire il senso della responsabilità</p> <p>-Comprendere tra i compiti essenziali della Repubblica quello della promozione, dello sviluppo e dell'elevazione culturale della collettività</p> <p>- Riconoscere la cultura quale arricchimento della personalità dell'individuo</p>	<p>"XIII Edizione del Pentadattilo Film Festival – sezione CINEDUCATIONAL"(14-20 -dicembre-2019) Cinema Teatro Nuovo Siderno</p> <p>Temi: Tutela e valorizzazione del patrimonio artistico-culturale-ambientale. (art. 9 Cost – Sviluppo della cultura)</p>	<p>Tutte</p>
<p>-Valorizzare il ruolo del diritto allo studio come fattore di progresso civile e la funzione della scuola pubblica come strumento per realizzare la piena applicazione del diritto allo studio</p> <p>-Riconoscere il ruolo della scuola in una società democratica</p> <p>-Intendere la scuola non solo come comunità di soggetti ma anche come sistema educativo d'istruzione e formazione</p> <p>-Favorire la maturazione del senso di responsabilità civica, sociale e solidale degli studenti, concretamente verificata in attività e iniziative personali e di gruppo</p> <p>-Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale</p> <p>-Valorizzare l'attività laboratoriale</p> <p>-Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p> <p>-Formare cittadini di una società democratica</p>	<p>Convegno inaugurale <i>Salone dello studente</i> RC Teatro Cilea 22-10-2019 sul tema: <i>Studiare nel territorio- le eccellenze formative e professionali della Calabria</i></p> <p>XXI Concorso Enogastronomico Regionale "Calabria, Cultura Gastronomica Mediterranea" – 30/01/2020 presso Istituto "Dea Persefone" plesso Siderno plesso di Siderno</p> <p>Temi : Il diritto allo studio e il valore dell'istruzione pubblica (artt. 33 – 34 Cost. – Diritto all'istruzione)</p>	<p>Tutte</p>
<p>-Valorizzare la libertà artistica quale garanzia della libertà di manifestazione del pensiero</p> <p>-Intendere la scuola non solo come comunità di soggetti ma anche come sistema educativo d'istruzione e formazione</p> <p>-Riconoscere l'espressione artistica quale fondamento di uno Stato libero e democratico</p>	<p>Uscita didattica Spettacolo "GREASE The Musical" a Reggio Cal. 19/11/2019</p> <p>Temi : Libertà artistica (art. 33 Cost. - Libertà dell'arte e delle scienze e loro libero insegnamento)</p>	<p>Tutte</p>

<p>-Riconoscere una “mappa di valori” utile per esercitare la cittadinanza a tutti i livelli</p> <p>-Costruire un percorso partendo dagli articoli della Costituzione per collegare diversi argomenti di varie discipline dimostrando al tempo stesso di aver implementato competenze nel campo della cittadinanza attiva (Imparare a imparare, Progettare strategie d’azione, Comunicare e comprendere, Collaborare e partecipare, Agire con responsabilità, Risolvere problemi, Saper collegare, Saper acquisire e verificare le informazioni)</p>	<p>La Costituzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Vicende costituzionali dello Stato italiano ✚ Principi fondamentali della Costituzione ✚ Rapporti civili, etico-sociali, economici, politici ✚ Ordinamento della Repubblica <hr/> <p>Temi: Educazione alla cittadinanza e alla legalità (artt. 1-139 Costituzione della Repubblica Italiana)</p>	<p>Tutte</p>
--	--	---------------------

Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento-P.C.T.O

(Ex Alternanza Scuola Lavoro)

Attività Svolta nel triennio finale dagli Alunni della Classe Quinta, sezione A, indirizzo Enogastronomia settore Cucina.

Quadro normativo:

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

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

Legge 13 luglio 2015, n. 107;

Decreto Legge 25 luglio 2018, n. 91;

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

Circolare Miur n 3380 del 18 febbraio 2019

- In riferimento al “quadro unico” per la trasparenza delle qualifiche e delle competenze chiamato “Europass” (decisione n. 2241/2004/CE), nel quale si esplicita l’Europass Curriculum Vitae:
 - Europass Curriculum Vitae (ex Curriculum Vitae Europeo): formato standard di Curriculum Vitae che consente di uniformare la presentazione dei titoli di studio, delle esperienze lavorative e delle competenze individuali. Riguarda l’insieme delle competenze personali.
- In riferimento alle Raccomandazioni del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 (2008/C 111/1) sulla costituzione del Quadro europeo delle qualifiche per l’apprendimento permanente nel quale si definisce il Descrittore del livello IV assegnato agli studenti che conseguono un diploma di scuola media superiore:

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

Obiettivi Formativi:

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

acquisire competenze sempre più adeguate per la gestione dei diversi ruoli aziendali;
apprendere in situazioni formali e informali mettendo in pratica le nozioni apprese durante gli studi tradizionali;
risolvere i problemi in reali attività lavorative;
completare la formazione teorico-pratica con competenze spendibili nel mondo del lavoro;
migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo;
sollecitare capacità critiche e di problem solving;
favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.

TITOLO PROGETTO

ADDETTO PRODUZIONI ENOGASTRONOMICHE DEL MEDITERRANEO

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

Attività e compiti svolti:

Affiancare un operatore qualificato nei servizi e nelle fasi produttive.

Svolgere mansioni semplici di preparazione di prodotti alimentari.

Portare a termine preparazioni di media difficoltà sotto la supervisione di personale qualificato.
Manipolazione di materie prime grezze al fine di ottenere prodotti alimentari finiti pronti per la vendita.
Applicazione dei principi dell'HACCP.

Applicazione dei principi della sicurezza sui luoghi di lavoro.

Cotture di media difficoltà.

Decorazioni di media difficoltà. Elaborazione dei 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

- **Attività integrative curricolari ed extracurricolari**
- **Progetti realizzati**

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

Traguardi di competenza	Periodo e durata	Discipline implicate
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.

Attività integrative curricolari ed extracurricolari

- ☺ Le attività complementari svolte annualmente nella Scuola sono:
- ☺ **Collaborazione con l'AVIS** di Locri - Giornata del donatore con autoemoteca (20/11/2019) Istituto Dea Persefone "(plesso Siderno)
- ☺ Visione di due rappresentazioni teatrali su varie tematiche: "Memorie" (07-02-2020) - "Sud" (22-11-2019) presso Cinema Teatro Nuovo Siderno
- ☺ Partecipazione a diverse gare enogastronomiche:
 - XXI Concorso Enogastronomico Regionale "Calabria, Cultura Gastronomica Mediterranea" - giovedì 30 Gennaio 2020 ore 9 – presso la sede di Siderno, Via Turati.
 - OPEN DAY del nostro Istituto
- ☺ Rappresentazione cinematografica "Aspromonte- La terra degli ultimi" (02-12-2019) Cinema Teatro Nuovo Siderno
- ☺ Manifestazioni:
 - Convegno "Le donne della MAGNA Grecia" (04-02- 2020) IIS "G. Marconi" Siderno
 - **XI Giornata Nazionale AVO** 24-10-2019 Mazzini
 - inaugurazione Salone dello studente *RC teatro Cilea 22-10-2019 sul tema: Studiare nel territorio- le eccellenze formative e professionali della Calabria*
 - "XIII Edizione del Pentadattilo Film Festival – sezione CINEDUCATIONAL"(14-20 -dicembre-2019) Cinema Teatro Nuovo Siderno

Uscita didattica Spettacolo "GREASE The Musical" a Reggio Cal. 19 Novembre 2019

V sez. A	1) XIV Commemorazione F. Fortugno	2) Teatro: "Sud"	3) Convegno AVIS "Le donne della MAGNA Grecia"	4) AVIS - Giornata del donatore con autoemoteca	5) XI Giornata Nazionale AVO	6) Rappresentazione cinematografica "Aspromonte- La terra degli ultimi"	7) Teatro: "Memorie"	8) "XIII Edizione del Pentadattilo Film Festival – sezione CINEDUCATIONAL"	9) Convegno inaugurale Salone dello studente <i>RC teatro Cilea</i>	10)	11)	12) "
Nome Cognome												

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

- ☺ Regione Calabria
- ☺ Città Metropolitana di Reggio Calabria
- ☺ Comuni della Locride
- ☺ Scuole medie di primo e di secondo grado
- ☺ Università

- ☺ Associazione culturale Centro Studi Quasimodo
- ☺ Associazioni di categoria :
 - Federazione Italiana Cuochi
 - Associazione Provinciale Cuochi Reggini
 - Slow Food
 - A.I.S.(Associazione Italiana Sommelier)
- ☺ Enti ed Associazioni di servizi sociali
- ☺ Agenzie di lavoro
- ☺ Hotel, ristoranti, compagnie di navigazione nazionali e internazionali
- ☺ A.V.I.S. di Locri
- ☺ Cinema,teatro

4. 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 studenti attraverso prove d'ingresso e/o questionari;
- ❖ Valutazione delle attività di recupero ed effettivo raggiungimento o meno dei saperi e delle competenze minime da parte dello studente con carenze nel primo quadrimestre;
- ❖ Valutazione formativa *in itinere* al fine di valutare il processo di insegnamento – apprendimento e le eventuali difficoltà che emergono, con la possibilità, in tal ultimo caso, di attuare le opportune modifiche e le opportune attività integrative e di recupero; a partire dal 12 marzo ha avuto inizio la D.A.D. tramite la piattaforma **Collabora**, che ha fornito ai docenti la possibilità di creare lezioni, assegnare compiti, correggerli e interagire in chat con gli studenti, per cui anche la valutazione ha subito delle modifiche. Si è utilizzata la griglia allegata.
- ❖ Valutazione finale, al fine di misurare i risultati finali cui sono pervenuti gli studenti in relazione agli obiettivi prefissati e programmati.

I CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE:

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

sono stati integrati con i seguenti **CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA A DISTANZA** adottati, in seguito al periodo di emergenza sanitaria, in ottemperanza alle note del Ministero dell'Istruzione n. 279 dell'8 Marzo 2020 e n. 388 del 17 Marzo 2020, del D.L. 8 Aprile 2020 n. 22, nonché da ultimo dell'art. 87, comma 3-ter del Decreto-Legge "Cura Italia" 17 Marzo 2020, n. 18 convertito nella Legge 24 Aprile 2020, n. 27 (che dispone che la valutazione degli apprendimenti, periodica e finale, oggetto dell'attività didattica svolta a distanza nell'anno scolastico 2019/20, produce gli stessi effetti della valutazione in presenza):

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

richiedere o meno in maniera spontanea chiarimenti tramite i vari canali online.) secondo i descrittori riportati per ciascuno dei criteri.

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

STRUMENTI DI VERIFICA:

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

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

L'allievo assolve con responsabilità gli impegni scolastici in tutte le discipline. Frequenta in modo assiduo le lezioni. Rispetta scrupolosamente gli adempimenti richiesti. Utilizza scrupolosamente gli spazi e le attrezzature dell'Istituzione scolastica. Assume un ruolo propositivo e collaborativo all'interno della classe utilizzando linguaggio e atteggiamenti appropriati. Partecipa con senso di responsabilità e in modo attivo alle proposte didattiche. Sempre attento ed interessato partecipa con senso di responsabilità e in modo attivo alle proposte educative. Rispetta e collabora in modo continuativo ed efficace con insegnanti, personale e compagni.	GIUDIZIO ECCELLENTE VOTO 10
L'alunno assolve con regolarità gli impegni scolastici. Frequenta regolarmente le lezioni. Rispetta gli adempimenti richiesti. Utilizza con serietà gli spazi e le attrezzature dell'Istituzione scolastica. Assume un ruolo collaborativo all'interno della classe utilizzando linguaggio e atteggiamenti corretti. Partecipa in modo attivo alle proposte didattiche ed educative. Rispetta e collabora in modo continuativo con insegnanti, personale e compagni.	GIUDIZIO OTTIMO VOTO 9
L'alunno assolve di norma gli impegni scolastici. Frequenta le lezioni con qualche discontinuità. Rispetta gli adempimenti richiesti in modo accettabile. Utilizza gli spazi e le attrezzature dell'Istituzione scolastica rispettandone la destinazione. Mantiene	GIUDIZIO BUONO VOTO 8

<p>linguaggio e atteggiamento controllati all'interno della classe. Partecipa in modo alquanto attivo alle proposte didattiche ed educative. Rispetta e collabora con insegnanti, personale e compagni.</p>	
<p>L'alunno assolve in modo irregolare gli impegni scolastici. Frequenta le lezioni con discontinuità. Non rispetta gli adempimenti richiesti in modo soddisfacente. Utilizza gli spazi e le attrezzature dell'Istituzione scolastica in modo non sempre adeguato. Mantiene linguaggio e atteggiamento di disturbo all'interno della classe. Non si fa coinvolgere nelle proposte didattiche ed educative. Rispetta e collabora in modo saltuario con insegnanti, personale e compagni.</p>	<p>GIUDIZIO ACCETTABILE VOTO 7</p>
<p>L'alunno assolve in modo discontinuo e superficiale gli impegni scolastici. Frequenta le lezioni in modo del tutto frammentario. Rifiuta talvolta gli adempimenti richiesti. Non rispetta le regole relative all'utilizzo degli spazi e delle attrezzature dell'Istituzione scolastica. Mantiene consapevolmente linguaggio e atteggiamento di disturbo all'interno della classe. Rifiuta le proposte didattiche. Rifiuta le proposte educative. Non collabora con insegnanti, personale e compagni. Il presente voto di condotta si applica in presenza alternativamente di una delle situazioni di seguito indicate: - l'allievo ha ricevuto almeno 5 note disciplinari sul registro di classe, comminate secondo Regolamento d'Istituto; - l'allievo ha ricevuto una sanzione disciplinare (sospensione) comportante l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo non superiore a 15 giorni, comminata secondo Regolamento d'Istituto.</p>	<p>GIUDIZIO SUFFICIENTE VOTO 6</p>
<p>Non assolve gli impegni scolastici. Frequenta le lezioni in modo del tutto frammentario e discontinuo. Rifiuta gli adempimenti richiesti assumendo atteggiamenti irrispettosi. Rifiuta le regole relative all'utilizzo degli spazi e delle attrezzature dell'Istituzione scolastica assumendo atteggiamenti irrispettosi. Mantiene consapevolmente linguaggio e atteggiamento di disturbo e di provocazione all'interno della classe. Rifiuta le proposte didattiche in modo provocatorio. Rifiuta le proposte educative manifestando assoluto disinteresse. Ostacola il rapporto tra insegnanti, personale e alunni. Si rende responsabile di infrazioni molto gravi. Il presente voto di condotta si applica in presenza alternativamente di una delle situazioni di seguito indicate: - l'allievo ha ricevuto più di una sospensione, comminata secondo Regolamento d'Istituto, comportante l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo non superiore a 15 giorni, per violazione ; - l'allievo ha ricevuto una o più sospensioni, comminate secondo Regolamento d'Istituto, comportanti l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo superiore a 15 giorni o sino al termine dell'anno scolastico o l'esclusione dallo scrutinio finale o la non ammissione all'Esame di Stato.</p>	<p>GIUDIZIO ASSOLUTAMENTE SCORRETTO VOTO 5</p>

L'attivazione della Didattica a distanza in seguito all'emergenza sanitaria, giusto DPCM del 4 Marzo 2020, per tutta la durata della sospensione delle attività didattiche nelle scuole, ha determinato la necessità di rielaborare la precedente griglia per la valutazione del comportamento in modo da adattarla al **REGOLAMENTO PER IL CORRETTO SVOLGIMENTO DELLA DIDATTICA A DISTANZA -Integrazione al Regolamento d'Istituto**, deliberato dal Consiglio d'Istituto del 23/04/2020 e pubblicato con Circolare n. 186 datata 28.04.2020, prot. n. 3316 e in modo da tenere conto dei seguenti **INDICATORI**:

- 1. Organizzazione nello studio**
- 2. Comunicazione con i pari e col personale scolastico**
- 3. Partecipazione alla vita scolastica**

4. **Frequenza (assiduità nella didattica a distanza) e puntualità**
5. **Rispetto delle norme comportamentali del Regolamento d'Istituto**
6. **Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza**

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

GRIGLIA VALUTAZIONE COMPORTAMENTO
GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO CLASSE SEZ.

CLASSE	COMPETENZE CHIAVE	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O			
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORAMENTO	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 COMPORAMENTO:																											
DATA:		FIRME:																									

5. CRITERI DI VALUTAZIONE CREDITO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il credito scolastico:

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

Il nostro istituto ha modificato e integrato 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, sono stati aggiunti e approvati le seguenti indicazioni:

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

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

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

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

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

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

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



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

GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO CLASSE SEZ

ANNO SCOL. 2019-2020

	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		
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								

CRITERIO DI ATTRIBUZIONE FASCIA OSCILLAZIONE

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

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

ALLEGATO n. 1
CONTENUTI DISCIPLINARI
singole MATERIE
e sussidi didattici utilizzati
(titolo dei libri di testo, etc,)

RELAZIONE FINALE DI ITALIANO E STORIA PROF.SSA GIUSEPPA CRIMENI

Libri di testo adottati:

STORIA "Memoria e futuro"- Autori D i Sacco Paolo, MEMORIA E FUTURO 1 + ATLANTE GEOSTORICO / DALL'ETA' FEUDALE AL CINQUECENTO, SEI

ITALIANO: "Letteratura viva"- Autori Sambugar Marta/Sala Gabriella, LETTERATURA VIVA CLASSE 1 + ALIMENTAZIONE OSPITALITA-LIBRO MISTO CON OPENBOOK / DALLE ORIGINI ALL'ETA' DELLA CONTRORIFORMA, LA NUOVA ITALIA EDITRICE

La classe V A, composta da 19 alunni di cui 13 maschi e 6 femmine, un ragazzo con disabilità seguito per 6 h dall'insegnante di sostegno, prof. Guttà, è giunta a fine corso scolastico con un livello di preparazione sufficiente. La docente è stata assegnata alla classe all'inizio dell'anno in corso, mentre nei due anni precedenti la docente di Lettere è stata la prof.ssa Lipari. In un primo momento i ragazzi si sono mostrati incerti e poco disponibili al dialogo e allo studio, molti gli alunni con conoscenze di base piuttosto frammentarie e poco disposti ad ascoltare e seguire i consigli. Nel tempo si è creato quel rapporto di empatia, fondamentale nel processo insegnamento-apprendimento che ha consentito di avviare un percorso di dialogo e collaborazione. Il comportamento della classe è sempre stato corretto anche se alcuni alunni, hanno continuato ad alternare momenti di attenzione ed impegno piuttosto regolare a momenti di disattenzione e applicazione carente. Nel corso dell'anno i ragazzi sono migliorati, sia a livello disciplinare che didattico. Relativamente alla partecipazione all'attività didattica, hanno intrapreso e seguito il percorso scolastico in base a prerequisiti, attitudini e modalità di lavoro diversificate, da cui deriva una configurazione del gruppo classe che, per quanto attiene al profitto conseguito, può essere così rappresentata: la maggior parte degli studenti manifesta una conoscenza adeguata degli avvenimenti, pertanto si sono potute registrare valutazioni sulla sufficienza. Un gruppo ristretto di allievi dimostra capacità di rielaborazione critica dei contenuti e ha conseguito un buon profitto; un gruppo ristretto, meno dotato a livello attitudinale ed espressivo, necessita di tempi più dilatati nelle fasi di rielaborazione e ristrutturazione delle conoscenze acquisite, nonché di utilizzazione delle stesse al fine dell'espressione delle proprie competenze. Tale fascia ha raggiunto risultati complessivamente sufficienti. Con l'attuazione della Didattica a Distanza, attivata dal DPCM del 5 marzo e relativa sospensione dell'attività didattica in presenza, tutti gli alunni hanno partecipato in modo attivo. Alcuni limiti continuano, ma si sono ridotti. La classe è cresciuta, indubbiamente, a dispetto di fragilità ancora scoperte. Un viaggio impegnativo e complesso, certo, ma che la docente ripercorrerebbe di nuovo. Anche a livello umano, non solo didattico. Dal punto di vista disciplinare gli alunni hanno sempre tenuto un comportamento rispettoso, corretto, responsabile nelle verifiche, a cui non si sono sottratti né nei tempi né nelle forme indicate dalla docente. Nelle verifiche alcuni alunni hanno dimostrato diffusa cura, agevolando pertanto l'acquisizione degli obiettivi prestabiliti ad inizio anno e lo svolgimento dei programmi minimi previsti. Sono venute meno alcune ore non per incuria del docente o degli alunni, ma in genere perché impiegate in offerte culturali formative accolte con favore dal Consiglio di Classe. In italiano la classe si è progressivamente abituata alla distinzione chiara delle diverse tipologie di scritture, Tipologia A, B e C. Attualmente un gruppo di alunni è in grado di muoversi su di esse senza particolari difficoltà di base, individuando struttura, impostazione e forma, ognuno di loro secondo le proprie capacità e

competenze di base. Numerosi evidenziano poche conoscenze specifiche su temi relativi alla quotidianità, ma ciò va attribuito ad una scarsa informazione giornaliera, considerato che i ragazzi che dedicano parte del loro tempo alla lettura sono davvero pochi. Bisogna precisare che in alcuni alunni continuano a perdurare incertezze stilistiche anche di natura ortografica, che talvolta riducono il livello della prova effettuata, difficoltà da attribuirsi a pregresse lacune non semplici da ovviare, una volta raggiunta un'età scolasticamente avanzata. La docente le ha sempre severamente segnalate e valutate, dando opportuni consigli. La letteratura italiana e la storia sono state svolte con lezioni frontali in brain storming, spesso avvalendosi dell'utilizzo della LIM. Particolare cura è stata data alla poetica degli autori affrontati ed all'analisi testuale, nonché al contesto storico in cui un determinato autore ha operato. Oltre al manuale in adozione, la docente ha integrato parte delle conoscenze con spunti recuperati da manuali, con integrazioni monografiche dei vari autori. Il grado di preparazione della classe in letteratura e in storia è nel suo insieme in linea con gli obiettivi indicati ad inizio anno e nell'insieme più che sufficiente; pochi gli elementi capaci di mostrare ottime qualità nella preparazione in letteratura, ma pochi anche quelli talvolta ancora esitanti. La docente ha richiesto insistentemente una corretta e fluida esposizione, ottenendo nell'insieme risultati corretti a livello di base. Le verifiche, sia quelle formative in itinere che quelle sommative finali, hanno seguito quanto stabilito nella programmazione e sono state svolte oralmente, ma anche attraverso test che hanno rispettato le diverse tipologie (risposta multipla, chiusa, aperta)

OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>Acquisizione dei contenuti della lirica e della narrativa di fine secolo e del '900.</p> <p>Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici del XX secolo.</p> <p>Conoscere il patrimonio letterario italiano dalla fine dell'Ottocento al Novecento-</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi tra testi e autori fondamentali.</p> <p>Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana con particolare riferimento al Novecento.</p> <p>Individuare aspetti linguistici, stilistici e culturali dei / nei testi letterari più rappresentativi.</p>	<p>Comprensione delle poetiche dei maggiori autori dell'Ottocento e del '900.</p> <p>Comprensione delle tematiche fondamentali delle correnti letterarie del '900.</p> <p>Comprensione ed utilizzo di una terminologia chiara e specifica.</p> <p>Saper interpretare e comprendere testi proposti</p> <p>Saper collocare il testo in un quadro di confronti e relazioni con altre opere dello stesso o di un altro autore, con espressioni artistiche e culturali e nel contesto storico del tempo.</p>	<p>Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana e di altre letterature-</p> <p>Cogliere , in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.</p> <p>Interpretare testi letterari dei principali autori con opportuni metodi al fine di formulare un motivato giudizio critico</p> <p>Ricavare dai testi l'ideologia ed i principi di poetica di un autore</p> <p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, cultura</p>

CONTENUTI ITALIANO

1. l'Età del Realismo:
 - Il Positivismo (quadro generale)
 - Il Naturalismo (quadro generale)

- Il Verismo italiano (quadro generale)
 - Il romanzo dell' Ottocento e del Novecento
 - Giovanni Verga: vita, opere, pensiero e poetica Il ciclo dei vinti .
 - Da "Vita dei campi" : "Rosso Malpelo", "La lupa", da "Novelle rusticane: "La roba" ;"I Malavoglia": l'opera e la trama; "Mastro Don Gesualdo": l'opera e la trama.
- 2. Il Decadentismo italiano:**
- Il Simbolismo francese (quadro generale)
 - Il Decadentismo (quadro di riferimento; il romanzo decadente)
 - Giovanni Pascoli (vita, opere, poetica) : Brano tratto dal saggio " Il fanciullino " Da " Myricae: analisi e commento delle poesie " Lavandare " , " X Agosto " , " "Novembre" ,"Temporale","Il Tuono "
 - Gabriele D'Annunzio (vita, poetica, opere) " Il Piacere " : conoscenza generale del romanzo;analisi e commento del brano " "Andrea Sperelli , l'eroe dell'estetismo " ; da " Alcyone : analisi e commento delle poesie " La pioggia nel pineto " e "La Sera fiesolana" . "Il Piacere": storia, personaggi e stile.
 - Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poetica L'inetto e il rapporto salute-malattia. L'individuo e l'inconscio. Da "La Coscienza di Zeno" lettura dei brani: "Lultima sigaretta", "Il fumo".
 - Luigi Pirandello (vita, opere, poetica): Conoscenza generale delle novelle " La patente " , " Il treno ha fischiato " ; del romanzo "Il fu Mattia Pascal " .
- 3. Le Avanguardie:**
- Il Crepuscolarismo: quadro generale e autori principali : Guido Gozzano, o la "vergogna" della poesia.
 - Lettura, analisi e commento: La signorina Felicita ovvero la Felicità
 - Il Futurismo: quadro generale e autori : Aldo Palazzeschi: la poetica. Lettura,analisi e commento delle poesie "Chi sono?", "La fontana malata".
 - Filippo Tommaso Marinetti; Da " Zang Tumb Tumb " : lettura, analisi e commento di " Bombardamento " .
- 4. Gli scrittori tra le due guerre:**
- Ermetismo : caratteristiche generali.
 - Giuseppe Ungaretti (vita, opere e poetica) : Da " L'Allegria " : lettura, analisi e commento delle poesie "San Martino del Carso", "Veglia"; da ""Il dolore " : analisi e commento della poesia "Non gridate più "
 - Umberto Saba (vita, opere e poetica) : La vita, la formazione, la poetica "Il Canzoniere" : Composizione e vicende editoriali Il titolo e la complessa struttura dell'opera Lettura, analisi e commento: "Trieste", "Amai"
 - Eugenio Montale (vita, opere, poetica) : Ossi di Seppia come "romanzo di formazione": la crisi del Simbolismo .
 - Lettura, analisi e commento: "Merigiare pallido e assorto" p. 162 Lettura, analisi e commento: "Non chiederci la parola", "I limoni", "Spesso il male di vivere"
 - Salvatore Quasimodo (vita, opere, poetica). Lettura, analisi e commento: "Ed è subito sera", "Alle fronde dei salici".
- 5. Dal dopoguerra ai nostri giorni:**
- Società e cultura del Il dopoguerra (quadro generale)
 - Cesare Pavese (vita, opere, poetica). Lettura, analisi e commento della poesia "Lavorare stanca".
 - Primo Levi (vita, opere e poetica) . Se questo è un uomo: trama e contenuti.

STORIA

FINALITA' EDUCATIVE PROPRIE DELLA DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO

L'insegnamento della storia ha la finalità di creare una sempre maggiore consapevolezza negli alunni fornendo loro una comprensione generale dei fenomeni storici e delle origini del contesto culturale in cui essi stessi vivono. Tale comprensione dovrà formarsi grazie all'analisi dei fenomeni storici nelle loro cause, nelle loro dinamiche e nei loro effetti sui popoli e sulle culture, anche attraverso la discussione critica fra una varietà di prospettive e di interpretazioni. La storia ha altresì la finalità di dare agli alunni le basi per analizzare gli eventi della realtà attuale e capire in che modo dai fatti che essi vedono accadere se ne sviluppano altri e in che nesso essi si trovano con il contesto che li circonda.

Conoscenze	Competenze	Capacità
Acquisizione degli eventi e dei	Saper ricostruire in modo autonomo i nessi diacronici e sincronici dei principali eventi. Riconoscere nella	Padroneggiare il lessico specifico della disciplina. Potenziare gli strumenti per

<p>fenomeni storici del XX secolo. Conoscere le principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. Conoscere gli aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale (quali in particolare: industrializzazione e società) . Conoscere le radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea.</p>	<p>storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Descrivere la situazione dell'Europa e dell'Italia all'inizio del Novecento Descrivere la situazione dell'Europa e dell'Italia tra le due guerre Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p>	<p>interpretare i fatti storici. Individuare in modo autonomo le principali connessioni fra fenomeni economici, politici, sociali all'interno di un processo. Potenziamento delle capacità autonome di analisi, sintesi e critica storica con rielaborazione personale dei contenuti. Elaborare una forma mentis pluralista consapevole, rispettosa e tollerante della diversità. Comprendere la dialettica storica alla base della costruzione del presente e del futuro.</p>
--	---	--

CONTENUTI STORIA

1. Il Regno d'Italia e i suoi problemi. La "questione romana".

Dalla Destra alla Sinistra storica: i problemi dell'unificazione e le scelte della nuova classe dirigente. L'Italia crispana: il modello bismarchiano e la crisi di fine secolo. La svolta giolittiana: il programma liberal-moderato ed il metodo politico di Giolitti.

2. IL NOVECENTO E LA SOCIETÀ DI MASSA

I caratteri fondamentali del Novecento e della società di massa: la nascita dei partiti di massa e le organizzazioni sindacali, la crisi dello stato liberale □ L'età giolittiana: la politica del compromesso e lo sviluppo industriale.

3. LA PRIMA GUERRA MONDIALE E LA RIVOLUZIONE RUSSA

La prima guerra mondiale: clima preparatorio, le cause profonde e la causa scatenante, l'inizio delle operazioni militari, l'Italia dalla neutralità all'intervento in guerra. Dalla guerra europea alla guerra mondiale: il 1917 l'anno di svolta nel conflitto ed il disastro di Caporetto, la sconfitta militare degli imperi centrali e la fine del conflitto. I trattati di pace e la nuova carta d'Europa, le conseguenze materiali ed umane della guerra. Dalla rivoluzione russa del 1905 alla rivoluzione del 1917: la caduta dell'Impero zarista, dalla rivoluzione di febbraio del 1917 a quella di ottobre. I bolscevichi, Lenin ed il ruolo dei soviet, la nascita dell'URSS.

4. I REGIMI TOTALITARI, FASCISMO, NAZISMO E STALINISMO. Il biennio rosso in Europa e in Italia . Il caso italiano: dallo stato liberale al fascismo. L'ascesa di Mussolini, la Marcia su Roma, la costruzione del regime, il dirigismo economico, il consenso e la fascistizzazione della società, la politica estera e le conquiste coloniali. La repubblica di Weimar: debolezza e tensioni politico-sociali nella Germania del dopoguerra, il tentativo di colpo di stato di Hitler nel 1923 □ La crisi del 1929 dagli USA all'Europa: una nuova crisi generale, le cause e gli effetti. Il New Deal di Roosevelt. Le caratteristiche generali dei regimi totalitari europei. La politica di Stalin negli anni '30

5. Il Nazionalsocialismo in Germania: l'ascesa di Hitler, il governo nazista del 1933 e la nascita del terzo Reich. Il progetto politico-ideologico del Führer, la persecuzione degli ebrei, le pratiche eugenetiche ed il mito della razza, il meccanismo della propaganda e l'apparato repressivo.

6. LA SECONDA GUERRA MONDIALE La seconda guerra mondiale: le origini e il dominio nazifascista sull'Europa, la caduta della Francia, l'Italia in guerra, la battaglia d'Inghilterra e l'attacco all'URSS; la guerra totale e l'intervento degli Stati Uniti, la svolta del conflitto nel 1943, la caduta del fascismo in Italia e l'armistizio, la guerra civile, l'inizio della resistenza e la liberazione. La sconfitta della Germania e la resa del Giappone. La Conferenza di pace, la nuova carta d'Europa e la nascita dell'ONU, i costi umani e materiali del conflitto. MODULO 6 IL MONDO DIVISO □ Il secondo dopoguerra e la divisione del mondo in due blocchi: la divisione dell'Europa, l'URSS e le "democrazie popolari", gli USA ed il piano Marshall, dalla "guerra fredda" alla coesistenza pacifica □ La nascita della Repubblica italiana: i principi fondamentali della nostra Costituzione in rapporto e confronto con il tema della cittadinanza e con altri documenti costituzionali fondamentali (unità di approfondimento di Educazione Civica).

METODOLOGIA

Le lezioni sono state affrontate inizialmente in maniera frontale (fino al 5 marzo 2020), 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- D.A.D. didattica in modalità e-learning , ideo lezioni (LIVE) organizzate attraverso appuntamenti fissi settimanali.

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, letture varie, saggi critici di varia fonte, schede informative e formative, mappe concettuali e visione di filmati, cd. Per la D.A.D.,file in pdf (o altre estensioni), argomenti libro di testo formato digitale, mappe concettuali, materiali prodotti dall'insegnante (sintesi e mappe), power point . Quanto ai link, invece, questi riguardano lezioni registrate dalla RAI , Youtube (anche per la spiegazione degli argomenti), Treccani ,Zanichelli, Pearson , HUB scuola, Piattaforma Collabora e G- Suite, RE Axios.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, dibattiti, articoli di giornali, analisi del testo. D,A,D. : somministrazione di esercizi e verifiche e la loro restituzione corretta attraverso la sezione TEST della piattaforma Collabora del RE. Verifiche orali attraverso video lezioni.

OSSERVAZIONI

L'insegnamento dell'italiano e della storia, nel fornire una coscienza specifica del sistema letterario e del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare le abilità linguistiche , le capacità di analisi e sintesi, il gusto estetico degli alunni . 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 delle discipline. D.A.D. La partecipazione degli alunni alle attività didattiche in modalità e-learning , dopo le difficoltà iniziali , imputabili a problematiche di varia natura(mancanza di strumentazione , difficoltà tecniche per i collegamenti), è risultata differente per motivazione e impegno .

La docente

Prof.ssa Giuseppa Crimeni

Materia: INGLESE

Docente: VINCENZA ANTONIA URSINO

Libro di testo adottato: “WELL DONE! CATERING: COOKING & SERVICE” –C.E.Morris- Edit. ALMA

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 microlingua 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 - CULINARY HISTORY: The history of food in Britain - Discoveries and innovations - Wine appellation —EU wine labelling - Beer - Hot drinks: tea and coffee

MODULO 2 - CULINARY GEOGRAPHY: Food in the UK – Traditional northern food UK

MODULO 3 – HEALTH AND SAFETY: HACCP and its principles

MODULO 4 - DIET AND NUTRITION: The eatwell plate – Food allergies and intolerances – Eating disorders – The Mediterranean diet -Vegetarian and Vegan Diets – Organic food and GMOs

MODULO 5 - CAREER PATHS : How to become a chef -How to write a curriculum vita

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 è stata svolta solo 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

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 profuso, al metodo di studio e alle capacità di recupero che purtroppo, non sempre per tutti, hanno sortito i risultati sperati.

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 rielaborare i contenuti in maniera autonoma, ad applicarli e ad esporli con una certa facilità. 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.

Materia: ENOGASTRONOMIA, SETTORE CUCINA		
Docente: FRANCESCO PANETTA		
Libro di testo adottato: LA NUOVA CUCINA PROFESSIONALE (alma)		
Ore effettuate nell'anno scolastico 2019/2020 fino al 15 Maggio 2020: 54		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<p>Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Criteri di elaborazioni di menu e carte. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale commerciale e collettiva. Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza alimentare.</p>	<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche. Organizzare degustazioni di prodotti. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>	<p>. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Elaborare e realizzare menu in base alle esigenze della clientela. Utilizzare le nuove tecniche di cottura e presentazione del piatto. Gestire le fasi della produzione all'interno della brigata di cucina</p>
CONTENUTI		
<p>La sicurezza dei prodotti alimentari e il sistema HACCP Cucina professionale evoluta e la cucina innovativa Lo studio del piatto e l'arte della presentazione Il banqueting, il catering e i servizi esterni Enogastronomia manageriale Organizzazione dell'impianto e del lavoro di cucina Durante le ore di laboratorio eseguite in precedenza delle misure restrittive a causa del covid-19 gli allievi hanno elaborato e realizzato una serie di piatti base di carne , pesce , verdure, finger food e dessert.</p>		
METODOLOGIA		
<p>Lezioni frontali ed esercitazioni pratiche prima del covid-19. Strutturazione del programma per moduli, e per unità didattiche. Trattazione degli argomenti dalle nozioni più semplici a quelle più complesse del mondo della ristorazione</p>		

EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO
<i>Completamento del triennio dell'attività PCTO (alternanza scuola lavoro)</i>
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI
Libro di testo e riviste specializzate. Aula didattica, Laboratorio di cucina e Laboratorio di pasticceria prima del 5-03-2020. Successivamente alle misure restrittive viene utilizzato come mezzo didattico la piattaforma collabora e google meet.
VERIFICA E VALUTAZIONE
Nel valutare si è tenuto conto non solo dell'impegno, dell' assiduità nella frequenza, della partecipazione al dialogo, del profitto, ma anche dello sviluppo della personalità, della formazione umana. Per i moduli i si è fatto ricorso a verifiche orali.
OSSERVAZIONI
A causa delle restrizioni e dei nuovi programmi creati per continuare a svolgere il normale conseguimento delle attività didattiche ci sono stati dei problemi ma siamo stati capaci di agire oltre a queste problematiche.

Docente: Cosimo Francesco Lizzi

Libro di testo adottato: "SALA E VENDITA" Gentili-Montefiori-Anibaldi-Toccanelli ED. CALDERINI

Ore effettuate nell'anno scolastico 2019/2020 fino al 31 Maggio 2020: N° 58

OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Abilità
Gli allievi conoscono le tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche. L'organizzazione del lavoro di sala. La preparazione delle bevande analcoliche. La produzione e l'utilizzo delle birre. La classificazione delle bevande alcoliche e superalcoliche. La classificazione dei cocktail e la tecnica di preparazione. Classificazione, conservazione e modalità di produzione dei vini. I criteri di abbinamenti cibo-vino. Il catering, i banchetti e il buffet.	Gli allievi conoscono ed utilizzano le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico. Adottare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici. Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Gli allievi conoscono ed utilizzano le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico. Adottare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici. Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

CONTENUTI

- ☺ La gestione del servizio, la cucina di sala e la banchettistica: le tecniche di base di sala; il banqueting e il catering
 - ☺ la gestione e l'offerta del bar: la brigata del bar, la gestione e i prodotti; la caffetteria, i distillati, i liquori e i cocktail. Le bevande analcoliche preparate al bar. La birra.
- Enologia e abbinamenti: dall'uva al vino; la gestione del vino; la vinificazione; pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino; i vini spumanti; altre tipologie di vino; l'enografia nazionale; la tecnica di degustazione; l'abbinamento cibo-vino.

METODOLOGIA

Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, problemsolving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, attività laboratoriale, peereducation

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

Libro di testo e riviste specializzate del settore. Aula didattica. Quaderno per appunti e note di approfondimento.

VERIFICA E VALUTAZIONE

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.

Materia: Diritto e tecnica amministrativa		
Docente: Racco Maria Vittoria		
Libro di testo adottato: Gestire le imprese ricettive vol.3 Stefano Rascioni/Fabio Ferriello ed. TRAMONTANA		
Ore effettuate nell'anno scolastico 2019/2020 fino al 30 Maggio 2020: 102+ore DAD 24		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<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.</p> <p>Redigere relazioni tecniche .</p> <p>Applicare la normativa in materia di sicurezza. Applicare la normativa in materia di turismo.</p> <p>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.</p> <p>Individuare le funzioni e gli elementi del budget.</p> <p>Redigere un business-plan.</p> <p>Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento.</p>
CONTENUTI		
<p>☺ IL MERCATO TURISTICO</p> <p>☺ MARKETING</p> <p>☺ PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p> <p>☺ LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</p> <p>☺ LA SICUREZZA SUL LAVORO</p>		
METODOLOGIA		
Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, problemsolving, lavori di gruppo.		
EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO		
La Costituzione Italiana e i principi fondamentali		
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		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
<p>LIBRO DI TESTO, MAPPE CONCETTUALI, SCHEDE RIEPILOGATIVE, LIM, LE LEZIONI SI SONO SVOLTE IN AULA 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.</p>		

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.

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

Docente: MARIA AMELIA CARELLA

Libro di testo adottato: CONOSCERE GLI ALIMENTI Silvano Rodato CLITT

Ore effettuate nell'anno scolastico 2019/2020 fino al 04 Marzo 2020: 73; dal 05 Marzo al 15 Maggio 2020 DAD ore: 18

OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Abilità
☺ Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti, le caratteristiche di una dieta equilibrata, le tipologie dietetiche più comuni, i principi fondamentali di dietoterapia.	☺ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Realizzare una dieta equilibrata di tipo generico e utilizzare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti e i L.A.R.N.	Saper distinguere e riconoscere il ruolo dei nuovi prodotti alimentari. Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia e saper indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche. Saper individuare il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali e adottare comportamenti igienici corretti che riguardano: la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari e le carenze alimentari con determinate patologie e riconoscere i fattori di rischio per le diverse malattie cronico-degenerative.

CONTENUTI

MODULO 1: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI- Nuovi prodotti alimentari- Alimenti alleggeriti o" light"
- Alimenti fortificati, arricchiti, supplementari- Alimenti funzionali- Alimenti innovativi- Alimenti integrali- Alimenti biologici- Prodotti dietetici e integratori alimentari- Additivi alimentari

MODULO 2 : NUOVE TENDENZE DI FILIERA-Abitudini alimentari degli italiani- Sicurezza alimentare nel sistema produttivo- Innovazioni nei processi di conservazione e cottura- Qualità e sostenibilità alimentare.

MODULO 3: MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE DA CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE - le principali cause di contaminazione biologica degli alimenti- le tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione- misure di prevenzione e comportamenti igienicamente corretti nella manipolazione degli alimenti, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro.

MODULO 4 : SISTEMA HACCP E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI - Igiene degli ambienti di lavoro e del personale
- Punti fondamentali del sistema HACCP e criteri di applicazione- Regole da osservare per l'igiene degli alimenti- Qualità alimentare e qualità totale.

MODULO 5 : ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E L.A.R.N. -Bioenergetica e fabbisogno energetico totale giornaliero- Formule per il calcolo del peso teorico- LARN e dieta equilibrata- Linee guida per una sana alimentazione italiana.

MODULO 6 : ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE
Alimentazione equilibrata nelle diverse età-Alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche
- Tipologie dietetiche

MODULO 7: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE - Caratteristiche delle principali malattie cronico-degenerative legate a scorrette abitudini alimentari- Disturbi del comportamento alimentare-Allergie ed intolleranze alimentari

METODOLOGIA

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

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libri di testo, fotocopie e altri manuali di consultazione. Materiale audiovisivo e multimediale. Dal 05 marzo in poi a causa dell'emergenza Covid-19, si è passati alla DAD utilizzando la piattaforma Collabora, Google meet. Whats App Posta elettronica.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni, verifiche scritte e orali, colloqui.

OSSERVAZIONI

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

Materia: MATEMATICA		CLASSE 5 A
Docente: D'ACRI SILVANA		
Libro di testo adottato: M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi – “ Elementi di matematica “ Volume A, Ed. Zanichelli		
Ore effettuate nell'anno scolastico 2019/2020 fino al 16 Maggio 2020: 64 (di cui 8 in DaD)		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"> ☺ Conoscere i concetti di funzione, di dominio e codominio ☺ Conoscere il concetto di limite nelle possibili configurazioni ☺ Conoscere la continuità e discontinuità di una funzione 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Saper risolvere un sistema di disequazioni ☺ Operare con i limiti riportandosi ai casi di forme indeterminate ☺ Saper individuare asintoti verticali, orizzontali, obliqui 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Saper dare significato alle forme indeterminate ☺ Riconoscere la continuità e la discontinuità ☺ Saper elaborare uno studio di semplici funzioni
CONTENUTI		
<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>		
METODOLOGIA		
<p>È stato seguito un itinerario di apprendimento posto per problemi così suddiviso:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☺ una prima fase in cui gli alunni sono stati posti davanti al tema in forma problematica, in modo da risvegliare il loro interesse e sviluppare le capacità di scoperta; ☺ una seconda fase nella quale si è cercato di generalizzare il più possibile gli argomenti e visualizzarli nella costruzione dei grafici che sono serviti come ulteriore arricchimento ed apprendimento delle nozioni elaborate; ☺ infine la concretizzazione, con lo scopo di verificare le conoscenze e le competenze acquisite nelle diverse situazioni e di interessare e coinvolgere ogni alunno in modo tale da ottenere risultati positivi, anche se diversificati. 		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libro di testo, lavagna, esercitazioni da svolgere a casa, aula scolastica. Video lezioni, DaD, con Google Suite		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
Verifiche orali e scritte formative e sommative. Per la valutazione si è tenuto conto: dei risultati delle prove sommative; del raggiungimento degli obiettivi; di altri elementi quali: interesse, impegno, partecipazione, frequenza delle lezioni, progressione rispetto ai livelli di partenza.		
OSSERVAZIONI		
<p>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.</p>		

Silvana D'Acri

Materia: FRANCESE

Docente: SANCI ANTONIETTA MARIA

Libro di testo adottato: PASSION RESTAURATION Marina Zanotti, Marie-Blanche Paour

Editrice San Marco

OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Abilità
<p><u>Modulo 1</u></p> <p>L'histoire du vin. Les régions viticoles françaises et italiennes. La dégustation. Le service du vin et les mariages. La classification et la carte des vins.</p> <p>Grammaire: Le futur. Les pronoms relatifs.</p> <p><u>Modulo 2</u></p> <p>La pyramide alimentaire. Nourriture, culture et religion. Au nord-ouest et au nord-est de la France. La conservation des aliments. Les allergies et les intolérances. L'HACCP.</p> <p>Grammaire: Le conditionnel</p> <p><u>Modulo 3</u></p> <p>La candidature. Le CV. La convention de stage et le contrat de travail en France et en Italie</p>	<p>1)Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>2)Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>3)Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p><u>Modulo 1</u></p> <p>Présenter les vins: origine, production, caractère. Conseiller le bon accord avec les plats choisis. Justifier le mariage vins-mets. Servir les vins blancs, rouges, mousseux au cours d'un repas. Comprendre le sens d'un document professionnel.</p> <p><u>Modulo 2</u></p> <p>Comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions posées oralement et par écrit Présenter des menu équilibrés et diététiques. Présenter les méthodes de conservation et les principes de l'HACCP.</p> <p><u>Modulo 3</u></p> <p>Se proposer pour un stage. Demander un emploi dans le secteur de la restauration. Rédiger son CV.</p>

CONTENUTI

Les vins (Du blanc ou du rouge?): La dégustation; Le service du vin et les mariages; La classification et la carte des vins; Quelques vins typiques calabrais.

Bien-être et qualité: La pyramide alimentaire; Les cinq couleurs du bien-être; Nourriture et religion

Santé et sécurité alimentaire: Conserver les aliments (méthodes physiques et naturelles); HACCP; Les allergies et les intolérances alimentaires

Chercher un emploi dans le monde de la restauration: La curriculum Vitæ.

Quelques recettes typiques françaises/italiennes.

DVD : Chef; Chef: la ricetta perfetta;

GRAMMATICA (revisione ed integrazione): Tempi verbali: presente, imperfetto , futuro, condizionale, passato prossimo;superlativo relativo, assoluto; pronomi relativi; aggettivi e pronomi indefiniti.

METODOLOGIA

Interazione tramite videolezioni, chat, in qualche caso anche tramite posta elettronica.

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

E mail, registro elettronico, Collabora, G Suite di google.

Libro di testo ed invio di fotocopie allegate alle varie piattaforme in uso (in considerazione del fatto che molti alunni non hanno il libro di testo)

VERIFICA E VALUTAZIONE

Restituzione degli elaborati corretti, colloqui in videoconferenza, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione .

Materiali per gli alunni con disabilità: consegne semplificate.

OSSERVAZIONI

CONSIDERAZIONI GENERALI

Il gruppo ha partecipato all'attività didattica dimostrando disponibilità, correttezza e disciplina anche se per alcuni di loro l'impegno e la partecipazione incostanti hanno determinato il conseguimento di un livello di preparazione inferiore alle reali potenzialità. Lo svolgimento del programma ha tenuto conto del ritmo di apprendimento degli alunni.

PROFITTO RAGGIUNTO

Nel complesso, a classe ha partecipato attivamente al dialogo educativo anche se, a parte qualche eccezione, il lavoro a casa non è stato costante ed approfondito.

Il livello medio di preparazione raggiunto è sufficiente/discreto, in qualche caso anche buono.

Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Docente: Belcastro Vincenzo		
Libro di testo adottato: Fiorini- Coretti- Bocchi “Il corpo libero”		
Ore effettuate nell’anno scolastico 2019/2020 fino al 30 Maggio 2020 : 54		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> ☺ Conoscere il proprio corpo e le sue funzioni ☺ Conoscere regole fondamentali di tutela della salute ☺ Conoscere gli effetti positivi dell’attività fisica e dell’alimentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Saper trasferire capacità psicomotorie in situazioni diverse ☺ Saper praticare almeno uno sport di squadra e individuale ☺ Sperimentare ruoli diversi durante giochi di squadra 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Organizzare le conoscenze e le competenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi e finalizzati al miglioramento delle qualità psicofisiche.
CONTENUTI		
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.		
METODOLOGIA		
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		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libro di testo, palloni di calcio, calcetto, pallavolo e pallamano, appunti del docente, DVD Spazi: Campetto adiacente alla scuola. Dal 05/03/2020, con la DAD, si è attivata la Piattaforma “Collabora” del registro elettronico		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
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.		
OSSERVAZIONI		
La classe ha partecipato con entusiasmo alle attività proposte e sono stati raggiunti soddisfacenti risultati finali.		

Disciplina : RELIGIONE

Docente **Totino Anna Maria**

Classe 5 Sez. A

Obbiettivi Raggiunti

- Il Dono della Vita
- La Famiglia
- I Sacramenti

CONTENUTI: dal 16 settembre al 4 Aprile	CONTENUTI: Dal 10 Aprile al 30 Maggio
<ul style="list-style-type: none"> ○ Dialogo tra le generazioni ○ La Società ○ La convivenza ○ L'Amicizia ○ La Famiglia ○ Messaggio " giornata mondiale della pace. " 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Settimana Santa ○ I Riti Pasquali ○ Il Dono della Vita ○ Il Dono dell' " Amore "
Metodologie	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lavoro di gruppo ○ Lezione frontale e articolata ○ Registro Elettronico ○ Piattaforma
Mezzi e strumenti	<ul style="list-style-type: none"> ○ Libro di testo ○ Riviste di giornale ○ Mappe concettuali
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ○ Verifiche orali ○

Locri Maggio 2020

Il Docente

Prof. Anna Maria TOTINO

ALLEGATO n. 2

Griglie di valutazione

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: _____

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

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

Assiduità: ...

Partecipazione: ...

Interesse, cura approfondimento: ...

Capacità di relazione a distanza: ...

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

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

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

Si riportano qui sotto per facilitare il copia-incolla:

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

Partecipazione alle attività proposte: ...

Rispetto delle consegne nei tempi concordati: ...

Completezza del lavoro svolto: ...

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo 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	
Punteggio totale della prova				

ALLEGATI VARI

TRACCE ELABORATI MATERIE D'INDIRIZZO

Descrivi i diversi tagli di carne e soffermati sulla eventuale probabilità che questo alimento possa essere contaminato dalle Salmonelle.

Dopo aver illustrato la cottura degli alimenti soffermati, in particolare, sulla cottura alla griglia e sulla frittura e spiega perché possono essere causa di contaminazione chimica.

Il proprietario di un hotel deve predisporre dei menù per una comitiva di studenti adolescenti in soggiorno nella propria struttura; esponi le linee guida per la realizzazione dei pasti elaborando, nel contempo, un esempio di menù giornaliero.

L'obesità ha ormai assunto i connotati di una malattia sociale. Illustra quali sono gli aspetti nutrizionali e comportamentali in questa patologia e mettila in relazione con i fast-food descrivendo le caratteristiche di questo tipo di ristorazione.

Descrivi le caratteristiche del catering e del banqueting e soffermati sulla probabilità che, in queste nuove forme di ristorazione, è facile incorrere a contaminazione biologica se l'igiene è poco accurata. Fai anche degli esempi.

Descrivi le alterazioni metaboliche relative al diabete mellito di tipo 2 e fornisci motivate raccomandazioni dietetiche per un soggetto affetto da questa patologia riportando un menù adatto (primo, secondo con contorno e dessert).

Illustra i principali metodi di conservazione degli alimenti e commenta una delle Linee guida per una sana alimentazione "La sicurezza dei tuoi cibi dipende anche da te"

Utilizzando un prodotto a Km 0 elabora una ricetta indicando ingredienti e procedimento quindi soffermati su questi prodotti e chiarisci che cosa si intende per sviluppo sostenibile e filiera agroalimentare.

Dai una definizione di ristorazione collettiva, descrivi le diverse tipologie e soffermati su "Fast-food e Slow-food"

Proponi una ricetta con il pesce azzurro indicando gli ingredienti e il procedimento e descrivi la piramide della dieta mediterranea dove è inserito questo alimento.

Proponi due piatti di carne indicando gli ingredienti e il procedimento e soffermati sulle malattie del benessere che possono essere provocate dal consumo eccessivo di questo alimento.

Dopo aver illustrato alcuni tra i metodi di conservazione più antichi e tradizionali, descrivi i più diffusi metodi fisici, impiegati nella conservazione dei prodotti alimentari, considerando che la conservazione degli alimenti è un momento essenziale per la prevenzione delle contaminazioni microbiologiche.

Descrivi due tecniche di cottura adatte per cuocere il pesce specificando il procedimento e le modificazioni organolettiche e nutrizionali e, dopo aver sottolineato gli aspetti positivi e negativi della cottura, soffermati sulle nuove tecniche.

Spiega la differenza tra allergia e intolleranza alimentare, soffermati sulla Celiachia e predisponi un menù nutrizionalmente equilibrato (primo , secondo con contorno e dessert) per celiaci indicando le misure che una “squadra di cucina” deve adottare per preparare questi pasti.

Illustra i principali metodi di conservazione degli alimenti, e analizza il concetto di qualità microbiologica di un alimento e quindi di qualità totale.

Spiega il significato di ristorazione collettiva descrivendo le caratteristiche delle diverse tipologie e fai un esempio di menù (primo, secondo con contorno e dessert) con relativo costo pasto.

Dopo aver illustrato i principi e i vantaggi dell'applicazione del sistema HACCP che ha rivoluzionato la filosofia per la sicurezza alimentare nelle aziende ristorative soffermati sulle regole di igiene del personale, degli ambienti e degli alimenti da osservare nella ristorazione.

Elabora un menù nutrizionalmente equilibrato (primo , secondo con contorno e dessert) utilizzando alimenti tipici della dieta mediterranea e descrivi le sue caratteristiche.

Descrivi le caratteristiche del catering e del banqueting e sviluppa il concetto che queste nuove forme di ristorazione possono rappresentare occasione di “grandi abbuffate” che, associate a cattive abitudini alimentari, possono essere causa di insorgenza di obesità.



IPSSA
"Dea Persefone" Locri



INCONTRO

" LE DONNE DELLA MAGNA GRECIA"

Martedì 4 Febbraio 2020 ore 09:00
Aula Magna I.I.S. "G. Marconi" Siderno

Saluti e Introduzione

Prof.ssa Clelia Bruzzi DS I.I.S. "G. Marconi" Siderno
Prof.ssa Marina Leone Presidente Avis Comunale Locri
Prof. Gaetano Pedullà DS I.P.S.I.A. Siderno
Prof. Carlo Milidone DS I.P.S.S.A. Locri
Dott.ssa Giovanna Micalizzi Presidente AVIS Provinciale RC
Dott. Antonino Posterino Vicepresidente AVIS Provinciale RC
Dott. Giovanni Carbone Servizio Valutazione Naz. MIUR

Relazione

Prof. Diego Geria Responsabile Scuola Avis Provinciale RC





Associazione Volontari Ospedalieri onlus

SIDERNO-LOCRI



Vivi Social: diventa Volontario

XI GIORNATA NAZIONALE AVO
24 OTTOBRE 2019

Giovedì 24 ottobre 2019

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

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

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

Sabato 26 ottobre 2019

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

Ore 10:00 Colazione sociale

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

#vivosocialdiventavolontario

UFFICIO MODERNO
gestione ospedali

E-mail: avosiderno.locri@gmail.com

AVO SIDERNO-LOCRI

IL CONSIGLIO DI CLASSE			
N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	IRC	Prof.ssa Anna Maria Totino	
2	Italiano e storia	Prof.ssa Giuseppina Crimeni	
3	Matematica	Prof.ssa Silvana D'Acri	
4	Inglese	Prof.ssa Vincenza Ursino	
5	Francese	Prof.ssa M. Antonietta Sanci	
6	D.T.A.	Prof.ssa M. Vittoria Racco	
7	Sc. e Cult. dell'Alim.	Prof.ssa M. Amelia Carella	
8	Lab.Enog. settore cucina	Prof. Francesco Panetta	
9	Lab.Enog. settore Sala e vendita	Prof. Cosimo FrancescoLizzi	
10	Scienze Motorie	Prof. Vincenzo Belcastro	
11	Sostegno	Prof. Giuseppe Guttà	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Carlo Milidone

