

**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. B
(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323/98)

Indirizzo d'esame:

ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA

Coordinatore: **Prof.ssa ELENA CANALE**



*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. 2
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
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 <ul style="list-style-type: none">• Attività integrative curricolari ed extracurricolari• Progetti realizzati	pag. 10
4. <u>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u>	pag. 23
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pag. 28
ALLEGATO 2 – Rimodulazioni delle programmazioni disciplinari	pag. 51
ALLEGATO 3 – Griglie di valutazione colloquio	pag. 72
ALLEGATO 4 – Griglie di valutazione comportamento	pag. 74

ALLEGATO 5 – Griglie di valutazione DAD	pag. 76
ALLEGATO 6 – Prospetto Elaborati Discipline d’Indirizzo	pag. 80

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.gov.it P.E.O.: 1) rcrh080001@istruzione.it 2) P.E.C.: rcrh080001@pec.istruzione.it occupa un'area organizzata su due piani. Gli uffici, in attesa di trasferimento, si trovano nell'ex palazzo della provincia a Locri.

1. II PROFILO DELLA CLASSE

Il Profilo in uscita

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.

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:

- ❖ commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- ❖ organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- ❖ applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- ❖ utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- ❖ comunicare in almeno due lingue straniere;
- ❖ reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- ❖ attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- ❖ curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'

ALBERGHIERA si suddivide in tre articolazioni:

- Enogastronomia (cucina/ARTE BIANCA)***
- 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 20 alunni (16 maschi e 4 femmine). Tutti hanno frequentato più o meno regolarmente il corso dell'A.S. 2019-2020, tranne Posella Thomas, che non ha mai frequentato. Gli allievi provengono da diversi comuni del comprensorio locrese, due di essi sono convittori.

Il Consiglio di Classe ha investito molto sugli obiettivi di carattere educativo adottando opportune strategie sia per costruire relazioni comunicative costruttive, al fine di ristabilire di volta in volta un clima adatto al conseguimento degli obiettivi didattici, sia per stimolare nei ragazzi una maggiore responsabilità, un'attenzione più costante ed una concentrazione prolungata. Questi interventi hanno determinato un miglioramento della situazione iniziale ma la vivacità, a volte un po' troppo effervescente, resta una caratteristica del gruppo classe. Nonostante ciò, ad eccezione di alcuni esiti negativi, la classe nel complesso è riuscita con un maggiore impegno nello studio a raggiungere gran parte degli obiettivi prefissati. Per alcuni alunni non sono però mancate le difficoltà che i docenti hanno curato con interventi mirati. Nel corso del primo quadrimestre di quest'ultimo anno, la classe si è mostrata disomogenea per qualità e costanza nel lavoro scolastico. Un gruppo di studenti ha partecipato con interesse alle attività svolte dimostrando un costante impegno nello studio che, unito alle capacità individuali, ha permesso il raggiungimento di risultati soddisfacenti. Un altro gruppo si è mostrato poco consapevole sia della prova di esame da affrontare a conclusione del ciclo scolastico sia del conseguente impegno richiesto. Al termine di questa prima parte, gli allievi sono stati impegnati nel progetto ' Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento', al completamento del quale, appena rientrati in classe, ha avuto inizio la Didattica a Distanza per l'emergenza sanitaria nel nostro Paese.

Il Consiglio ha, dunque, proceduto ad una nuova rimodulazione dei Piani progettuali didattici previsti dalla progettazione curricolare d'inizio d'anno scolastico e delle Unità di Apprendimento definiti per le discipline e le educazioni curriculari. Ha, di fatto, proceduto alla semplificazione degli obiettivi di apprendimento, delle micro-abilità e di contenuto, indicando quelli indispensabili per la promozione dei processi di apprendimento nella Didattica a Distanza, restando naturalmente stabili i traguardi per lo sviluppo delle competenze previste. Nello specifico si è puntato a: adattamento degli strumenti e dei canali di comunicazione utilizzati. Presupposto fondamentale della didattica a distanza e digitale è stato quello di mantenere attiva la comunità di classe e fortificare il senso di appartenenza; di impegnarsi a evitare il rischio

di solitudine degli alunni e, congiuntamente, anche delle famiglie; di tenere viva la scambievolezza comunicativa e relazionale tra docenti e discenti, pur nella cognizione dei limiti che sono impliciti e inevitabili nella didattica a distanza; non interrompere (sarebbe stato grave) il percorso di apprendimento. Fatte queste premesse, gli insegnanti hanno provveduto ad un monitoraggio dell'efficacia della didattica a distanza e digitale. Alla luce della nota del 17 marzo 2020 prot. 388, si è deciso di utilizzare, per la

realizzazione di una DAD adeguata alla rimodulata scommessa formativa, i seguenti strumenti: registro elettronico (per mantenere evidente la tracciabilità dell'operato del docente); applicazioni per le lezioni (ricadenti nella libertà di insegnamento) per tenere traccia dell'attività didattica in modalità sincrona; applicazione, sempre a scelta del docente, per le attività didattiche in modalità asincrona; App per chat di gruppo (es. whatsapp) con i quali mantenere vivi e efficienti i Feedback rapidi e immediati per attività didattiche in modalità asincrona con genitori ma anche con alunni. Per quanto riguarda il rapporto che si ha con la didattica online, noi docenti abbiamo rilevato che la maggior parte dei nostri allievi ritiene che sta imparando di meno, ma in compenso sta sviluppando altre competenze. La restante parte dichiara di fare fatica e che si imparano meno cose, ma bisogna adattarsi. L'organizzazione che la scuola ha messo in piedi per fronteggiare questo periodo di emergenza è stata giudicata molto positivamente dagli studenti, che hanno potuto usufruire in tempi brevi di strumenti utili per la DaD. Le difficoltà incontrate dagli studenti riguardano soprattutto la lentezza o la mancanza del collegamento a Internet e quelle nell'organizzare il proprio studio. Le attività programmate e attuate nel I quadrimestre sono state implementate nel corso del II quadrimestre; le misure dispensative adottate e gli strumenti compensativi sono risultati adeguati alle mutate esigenze didattiche e metodologiche della scuola in modalità DaD. Nonostante le potenziali capacità, è mancata, in taluni casi, la volontà e la determinazione a consolidare e ad accrescere la propria preparazione di base con la conseguenza che la padronanza dei diversi argomenti, nelle singole discipline, si è attestata per lo più su un livello di sola sufficienza. In alcuni alunni, la cui partecipazione è stata irregolare permangono incertezze o carenze in talune materie. Qualche alunno ha incontrato momenti di difficoltà anche a causa di lacune pregresse non completamente recuperate ed ha evidenziato una notevole fatica, soprattutto nella parte finale dell'anno nel far fronte al ritmo crescente degli impegni che caratterizza la fase conclusiva del percorso di studio. I risultati nell'area enogastronomica sono apparsi indiscutibilmente apprezzabili: i ragazzi hanno sempre prestato grande attenzione al mondo del lavoro per cui hanno colto le opportunità offerte dall'Istituto per partecipare a manifestazioni legate al settore di loro competenza. Il gruppo classe è compatto e ben affiatato. In generale si può ritenere che, dal punto di vista del profitto e quindi delle conoscenze acquisite, nella classe si distingue un primo gruppo, formato da alcuni elementi, che con costanza si è impegnato raggiungendo una preparazione di livello discreto, anzi tre di loro con ottimi risultati, un secondo gruppo più numeroso che è riuscito a raggiungere solamente una preparazione di livello sufficiente e un altro gruppo che presenta molte difficoltà e lacune in varie discipline. L'esposizione orale

delle conoscenze e dei contenuti delle varie discipline risulta condizionata dalla povertà del lessico che gli alunni hanno dimostrato

di avere nelle diverse verifiche effettuate. Per quanto riguarda il comportamento, gli allievi hanno avuto un atteggiamento generalmente educato, anche se da parte di qualche alunno si sarebbe voluta una partecipazione al dialogo educativo più responsabile. La classe ha rivelato una partecipazione alla vita scolastica diversificata, discreta per un piccolo gruppo, altalenante per gli altri alunni.

Elenco degli alunni

N°	ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO (convertito ai sensi del Dlgs. All. A)		
		3°	4°	Tot.
1		12	14	26
2		11	14	25
3		17	18	35
4		12	14	26
5		12	12	24
6		12	14	26
7		12	14	26
8		12	14	26
9		12	14	26
10		14	17	31
11		17	18	35
12		14	15	29
13		12	12	24
14		17	17	34
15		12	12	24
16		14	15	29
17		12	14	26
18		12	12	24

19		12	14	26
----	--	----	----	----

Il Consiglio di classe

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Prof.ssa Giovanna Panetta	IRC	si	si	si
Prof.ssa Elena Canale	Italiano e storia	si	si	si
Prof.ssa Tiziana Campolo	Matematica	no	no	
Prof.ssa Vincenza Ursino	Inglese	si	si	
Prof.ssa Eleonora Gioberti	Francese	no	no	
Prof. Cinzia Lascalea	D.T.A.	no	si	
Prof.ssa Maddalena Martino	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	no	no	
Prof. Giuseppe Pantaleo	Enogastronomia	no	no	
Prof. Vincenzo Monterosso	Sala e vendita	no	no	
Prof.ssa Teresa Larosa	Scienze Motorie	si	si	si

Storia della classe nel quinquennio

Alunni	Terza	Quarta	Quinta	DISTRIBUZIONE SOSPESI/Disciplina	GIUDIZI	Terza	Quarta
Totale	20	20	20	ITALIANO			
Femm.	4	4	4	MATEMATICA			x
Maschi	16	16	16	INGLESE		x	x

2. IL PERCORSO FORMATIVO

Il lavoro collegiale è stato articolato con riferimento alle linee generali del **P.T.O.F. 2019/2022**, approvato dal Collegio dei Docenti di inizio anno e dei Piani di Lavoro Individuali, sia per le attività curriculari che extracurriculari. In relazione alle singole discipline, all'inizio dell'anno scolastico è stata organizzata per materie la definizione delle programmazioni (obiettivi, contenuti, criteri di valutazione), successivamente in parte modulate nei contenuti e negli obiettivi, anche in virtù delle esigenze della classe e della necessità contestuali. 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
-Costruire il senso di responsabilità -Riflettere sui concetti di rispetto e solidarietà - Valorizzare l’esperienza	XIV Commemorazione F. Fortugno (16/10/2019 presso Liceo Sc. Umane e Ling. “Mazzini”) Temi : Cittadinanza e Costituzione attiva (art. 2 Cost. - <i>Diritti inviolabili dell’uomo : Diritto alla vita</i>)	Italiano-Storia
-Valorizzare il coinvolgimento attivo degli studenti attraverso esperienze concrete- -Orientare i propri comportamenti nell’ottica del rispetto della salute	AVIS di Locri- Giornata del donatore con autoemoteca (12/11/2019 presso Istituto “Dea Persefone” plesso Siderno) Convegno AVIS "Le donne della MAGNA Grecia" (04-02- 2020 presso IIS “G. Marconi” Siderno)	Tutte

<p>-Riflettere sul fenomeno della vita associata come partecipazione di ciascuno nella dimensione sociale, economica, religiosa, politica</p> <p>-Praticare la solidarietà</p> <p>-Scegliere e agire in modo consapevole.</p> <p>-Costruire il senso della responsabilità</p> <p>-Riflettere sui concetti di rispetto e solidarietà.</p> <p>-Valorizzare l'esperienza</p> <p>-Riconoscere nella solidarietà sociale tra i valori fondanti dell'ordinamento giuridico</p>	<p>XI Giornata Nazionale AVO (24-10-2019 presso Liceo Sc. Umane e Ling. "Mazzini")</p> <p>Temi: Educazione alla salute-cittadinanza attiva (art. 32 Cost. – Diritto alla salute; art 2 Cost. – Doveri inderogabili di solidarietà sociale)</p>	
<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>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. –</p>	<p>Italiano-Storia</p>

<p>-Prevenire situazioni di emarginazione, che minacciano l'equilibrio e la coesione sociale</p> <p>- Valorizzare l'esperienza</p>	<p><i>Pari dignità sociale – Uguaglianza formale e sostanziale)</i></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</p> <p>come fattore di progresso civile e la funzione della scuola pubblica come strumento per realizzare la piena applicazione del diritto allo studio</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</p>	<p>Tutte</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>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. – <i>Diritto all'istruzione</i>)</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</p>	<p>Uscita didattica Spettacolo “GREASE The Musical” a Reggio Cal. 19/11/2019</p>	<p>Tutte</p>

<p>anche come sistema educativo d'istruzione e formazione</p> <p>-Riconoscere l'espressione artistica quale fondamento di uno Stato libero e democratico</p>	<p>Tem: Libertà artistica</p> <p>(art. 33 Cost. - Libertà dell'arte e delle scienze e loro libero insegnamento)</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 <p>Progetto: XXVIII Anniversario delle stragi di Capaci e Via D'Amelio – Palermo Chiama Italia 23 maggio 2020 – Realizzazione di elaborati - Piantare un ficus magnolia, l'Albero Falcone, diventato simbolo della lotta alla Mafia</p> <p>Tem: 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 A.S.L.)

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 (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:

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 - 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.

Anno scolastico 2017- 2018

Percorsi per le Competenze Trasversali e per L'orientamento svolti nelle seguenti aziende
Tutor: Domenico Gelsomino

N	Cognome e Nome	Azienda	Sede Azienda	H svolte
1		La Cascina	M. Gioiosa	150
2		Joe Pizza	M. Gioiosa	150
3		Bar Past.'Joe's'	Siderno	150
4		Bar Past.'Scocchieri'	Locri	150
5		G. H.Stella Maris	Palmi	150
6		La Vecchia Botte	Siderno	150
7		Manhattan Cafè	Siderno	150
8		Rist. Do Priuri	Antonimina	150
9		Joe Pizza	M.Gioiosa	150
10		Winter Cactus	Bianco	150
11		Bar 'Dolcemente'	Siderno	150
12		Bar Del Tocco	Gerace	150
13		Vecchia Segheria	Delianova	150
14		Bar 'Scocchieri'	Locri	150
15		Bar 'Scocchieri'	Locri	150
16		BAR 'Dolcemente'	Siderno	150
17		Rist. La Tribula	Merici	150
18		Rist. Do Priuri	Antonimina	150
19		Bar Past. Strati	Siderno	150

Anno scolastico 2018/ 2019
Percorsi per le Competenze Trasversali e per L'orientamento svolti nelle seguenti aziende
 Tutor: Piero Sgambelluri

N	Cognome e Nome	Azienda	Sede Azienda	H svolte
1		La Cascina	M. Gioiosa	90
2		La Cascina	M. Gioiosa	90
3		Bar 'Joe's'	Siderno	90
4		La Vecchia Botte	Siderno	90
5		Rist. Bourakè	Palmi	90
6		La Vecchia Botte	Siderno	90
7		Manhattan Cafè	Siderno	90
8		Rist. Do Priuri	Antonimina	90
9		La Cascina	M. Gioiosa	90
10		La Vecchia Macina	Bovalino	90
11		Bar 'Dolcemente'	Siderno	90
12		Bar Del Tocco	Gerace	90
13		B&B Paradise	V,S.Giovannii	90
14		Bar 'Scocchieri'	Locri	90
15		Bar 'Scocchieri'	Locri	90
16		Bar 'Dolcemente'	Siderno	90
17		Rist. Do Priuri	Antonimina	90
18		Rist. Do Priuri	Antonimina	90
19		Bar Past. Strati	Siderno Natile	90

Anno scolastico 2019/ 2020

Percorsi per le Competenze Trasversali e per L'orientamento svolti nelle seguenti aziende

Tutor: Elena Canale

N	Cognome e Nome	Azienda	Sede Azienda	H svolte in
1		La Cascina	M. Gioiosa	60
2		La Cascina	M. Gioiosa	60
3		Il Gambero Rosso	M.Gioiosa	60
4		Macell.Gastr.Crupi	Siderno	60
5		H.Arcobaleno	Palmi	60
6		La vecchia Botte	Siderno	60
7		Manhattan Cafè	Siderno	60
8		Il Vulcano	Ciminà	60
9		La Cascina	M.Gioiosa	60
10		Rist.FrancoeCiccio	Ardore	60
11		Giorgini Macelleria	Siderno	60
12		Bar Del Tocco	Gerace	60
13		Hotel Stella Maris (Palmi	60
14		G.H.ParcodeiPrincipi	Roccella	60
15		Caseif. U Massaru	Platì	60
16		Giorgini Macelleria	Siderno	60
17		Rist.Il Vulcano	Antonimina	60
18		Rist.Il Vulcano cceria	Antonimina	60
19		Rist.Il Vulcano icceria	Antonimina	60

Attività di recupero, consolidamento e potenziamento

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

Traguardi di competenza	Periodo e durata	Discipline implicate
Recupero insuff. I quadr.	Febbraio 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 curriculari ed extracurriculari

Le attività complementari svolte annualmente nella Scuola sono:

1. *Collaborazione con l'AVIS* di Locri-Giornata del donatore con autoemoteca Istituto Dea Persefone “(plesso Siderno)20/11/2019
2. Visione di due rappresentazioni teatrali su varie tematiche: “Memorie”22/11/2019, “Sud”07/02/2020
3. Partecipazione a diverse gare enogastronomiche: - XXI Concorso Enogastronomico Regionale- L'uovo tra tradizione e innovazione nel legame con la dieta mediterranea di riferimento 30/01/2020
4. Convegno “Le donne della Magna Grecia”II.S ‘G. Marconi’ Siderno 04/02/2020
5. OPEN DAY del nostro Istituto 24-26/01/2020
6. Visione del film Aspromonte-La terra degli ultimi Cinema Teatro Nuovo Siderno 02.12.2020
7. Partecipazione posa di 1 pietra d'inciampo per commemorazione Giornata della Memoria 31/01/2020

8. Inaugurazione Salone dello Studente Teatro Cilea Reggio Calabria sul tema: studiare nel territorio le eccellenze formative e professionali della Calabria 22/10/2019
9. XIII Edizione del Pentadattilo Film Festival- sezione CINEDUCATIONAL Cinema teatro Nuovo di Siderno 14-20/12/2019

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

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

- ☺ Regione Calabria
- ☺ Città Metropolitana di Reggio Calabria
- ☺ Comuni della Locride
- ☺ Scuole medie di primo e di secondo grado
- ☺ Università
- ☺ Associazione culturale Centro Studi Quasimodo
- ☺ Associazioni di categoria
- ☺ Federazione Italiana Cuochi
- ☺ Associazione Provinciale Cuochi Reggini
- ☺ SlowFood
- ☺ 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

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

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

- Valutazione iniziale della reale situazione di partenza degli allievi attraverso prove d'ingresso e/o questionari;
- Valutazione formativa in itinere al fine di valutare il processo di insegnamento apprendimento le eventuali difficoltà che emergono, in tal caso sarà possibile attuare le opportune modifiche e le opportune attività integrative e di recupero;
- Valutazione finale, al fine di misurare i risultati finali cui sono pervenuti gli alunni in relazione agli obiettivi prefissati e programmati.

Criteri generali di valutazione:

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

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

Strumenti di verifica:

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

Criteria 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

Criteria di valutazione del credito scolastico

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

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

CREDITO SCOLASTICO (punti)			
Media dei voti	Classe TERZA	Classe QUARTA	Classe QUINTA
$M = 6$	11-12	12-13	13-14
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15	15-16
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17	17-18
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19	19-20
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20	21-22

ALLEGATO n. 1

CONTENUTI DISCIPLINARI

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

Materia: ITALIANO		
Docente: ELENA CANALE		
Libro di testo adottato: ITALIANO: Letteratura viva “Dal Positivismo alla letteratura” –vol.3 Sala/Sambugar Ed. La nuova Italia		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>☺ Acquisizione dei contenuti della lirica e della narrativa di fine secolo e del ‘900.</p> <p>☺ Comprensione delle poetiche dei maggiori autori di fine secolo e del ‘900.</p> <p>☺ Comprensione delle tematiche fondamentali delle correnti letterarie del ‘900.</p> <p>Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica</p>	<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working per intervenire in diversi contesti.</p> <p>Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.</p> <p>Sviluppare strategie di comunicazione in contesti professionali.</p> <p>Redigere tipologie di testi in ambiti professionali</p> <p>Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione settoriale</p> <p>Produrre testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione</p>	<p>☺ Analisi e commento di un testo poetico e narrativo.</p> <p>☺ Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali.</p> <p>☺ Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.</p>
CONTENUTI		
<ul style="list-style-type: none"> • Naturalismo e Verismo. Il canone dell'impersonalità • G. Verga Vita, pensiero, poetica, opere. Rosso Malpelo- da I Malavoglia, La prefazione; La famiglia Malavoglia (cap.1) • Le avanguardie: il Futurismo. F. T. Marinetti Vita, pensiero, poetica, opere. Il manifesto del Futurismo. • Il Decadentismo • G. D’Annunzio: Vita, pensiero, poetica, opere. Le Laudi da Alcyone, “La pioggia nel pineto”. 		

- G. Pascoli. Vita, pensiero, poetica, opere. Da Il fanciullino, Il fanciullino; da Myrica, X Agosto.
- L. Pirandello Vita, pensiero, poetica, opere. Da L'umorismo, La differenza fra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata; da Il fu Mattia Pascal, Adriano Meis e la sua ombra;
- I. Svevo Vita, pensiero, poetica, opere. Da La coscienza di Zeno, L'ultima sigaretta (cap.3)
- L' Ermetismo
- G. Ungaretti Vita, pensiero, poetica, opere Da L'Allegria, Veglia, San Martino del Carso, Soldati.
- U. Saba: Vita, pensiero, poetica, opere Dal Canzoniere, Città vecchia
- E. Montale Vita, pensiero, poetica, opere. Da Ossi di seppia, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato.
- S. Quasimodo Vita, pensiero, poetica, opere.
- Il Neorealismo
- P. Levi. Vita, pensiero
- **Tematiche :la natura , la guerra e la famiglia**

METODOLOGIA

Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, problem solving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, attività laboratoriale, peer education. (Le lezioni sono state affrontate inizialmente in maniera frontale, quindi approfondite in modo interdisciplinare e colloquiale, lasciando molto spazio al dibattito, alle deduzioni ed agli approfondimenti personali, sempre nello spirito del metodo interattivo e funzionale. I singoli argomenti sono stati affrontati partendo dal testo).

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, schede informative e formative, mappe concettuali e visione di filmati. Aula, sala proiezione.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, dibattiti, articoli di giornali, analisi del testo. Verifiche formative, restituzione degli esercizi svolti, colloqui in videoconferenza, rispetto dei tempi di consegna. Tipologie nuovo esame di stato.

OSSERVAZIONI

L'insegnamento dell'italiano nel fornire una coscienza specifica del sistema letterario e del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare le abilità linguistiche e le capacità di analisi e sintesi. Le opere degli scrittori sono state esaminate alla luce degli eventi storici loro contemporanei e attualizzati al fine di instaurare confronti che fornissero stimolo alla riflessione personale. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione della disciplina. L'impegno, la partecipazione e l'interesse degli alunni non sono stati sempre costanti e il metodo di studio poco proficuo e mnemonico non ha consentito, spesso, di dare una sistemazione organica ai contenuti appresi. Solo pochi alunni si sono evidenziati per la capacità di rielaborare i contenuti in maniera autonoma, ad applicarli e ad esporli con una certa facilità.

Materia: STORIA

Docente: ELENA CANALE

Libri di testo adottato:

OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici del XX secolo.</p> <p>Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica.</p>	<p>Collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali.</p> <p>Cogliere relazioni significative tra fenomeni, eventi e concetti con particolare attenzione agli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.</p> <p>Utilizzare criticamente tesi storiografiche.</p>	<p>☺ Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali.</p> <p>☺ Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.</p>

CONTENUTI

- ☺ La belle époque
- ☺ L'età giolittiana
- ☺ La prima guerra mondiale
- ☺ La Rivoluzione russa
- ☺ I totalitarismi:
- ☺ Il Fascismo
- ☺ Il Nazismo
- ☺ Lo Stalinismo
- ☺ La crisi del 1929
- ☺ La seconda guerra mondiale, il dopoguerra e la ricostruzione.
- ☺ L'Italia repubblicana
- ☺ La globalizzazione

METODOLOGIA

Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, problemsolving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, attività laboratoriale, peereducation. (Le lezioni sono state affrontate inizialmente in maniera frontale, quindi approfondite in modo interdisciplinare e colloquiale, lasciando molto spazio al dibattito, alle deduzioni ed agli approfondimenti personali, sempre nello spirito del metodo interattivo e funzionale. I singoli argomenti sono stati affrontati partendo dal testo).

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, letture varie, analisi di brani di fonti storiche, schede informative, mappe concettuali e visione di filmati, aula, sala proiezione.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, dibattiti. Verifiche formative, restituzione degli esercizi svolti, colloqui in videoconferenza, rispetto dei tempi di consegna.

OSSERVAZIONI

L'insegnamento della storia, nel fornire una coscienza specifica del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare il nesso presente - passato - presente, sostanziando la dimensione diacronica della storia con riferimenti alle componenti culturali, politico-istituzionali, economiche, sociali, scientifiche, tecnologiche, antropiche, demografiche. Le fonti storiche analizzate sono state individuate e selezionate tenendo conto della loro effettiva essenzialità e significatività per la comprensione di situazioni e processi del mondo, su scala nazionale e globale, secondo un approccio sistemico e comparato ai quadri di civiltà e ai grandi processi storici di trasformazione. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione delle discipline. L'impegno, la partecipazione e l'interesse degli alunni non sono stati sempre costanti e il metodo di studio poco proficuo e mnemonico non ha consentito, spesso, di dare una sistemazione organica ai contenuti appresi. Solo pochi alunni si sono evidenziati per la capacità di rielaborare i contenuti in maniera autonoma, ad applicarli e ad esporli con una certa facilità.

	DISCIPLINA: Religione Cattolica
	DOCENTE: Panetta Giovanna
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p><u>CONOSCENZE</u>:(sapere) L'alunno è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscere i criteri di valutazione etica nell'ambito della bioetica; • definire sacralità e valore della vita; • conoscere e definire le posizioni etiche (laiche e cattoliche) rispetto ai temi della famiglia, del matrimonio, e della storia della donna; • conoscere le interpretazioni del rapporto tra bene e male; • conoscere il contributo alla riflessione offerto dalla Chiesa. <p><u>COMPETENZE</u>: (saper essere) L'alunno è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • confrontarsi con i problemi della vita, del bene e del male; • esprimere e rendere ragione delle proprie idee e valutazioni rispetto ai problemi affrontati; • essere consapevole che ogni persona è impegnata nella tutela della vita. <p>OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI CONOSCENZE E CAPACITA': In generale sono stati raggiunti gli obiettivi prefissati.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A livello di conoscenze: acquisizione dei contenuti essenziali dell'etica cattolica e delle sue espressioni più significative; • A livello di competenze e di capacità: individuazione del senso delle cose e degli avvenimenti, prendendo in esame il fatto religioso nella propria realtà; maturazione e costruzione della propria identità nel relazionare con gli altri; uso delle fonti; confronto ed esposizione critica delle proprie idee.
CONTENUTI	
Dal 16-09-2019 al 04-03-2020	<ul style="list-style-type: none"> • La concezione dell'uomo • I valori cristiani

	<ul style="list-style-type: none"> • Il male
<p>Dal 10-03-2020 al 30-05-2020</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Problemi etici contemporanei <ul style="list-style-type: none"> -la crisi della morale -il valore della persona umana -l'etica della responsabilità -la bioetica
<p>METODOLOGIE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • piste di riflessione personale; • confronto col contesto attuale (problemi, fatti e persone); • valorizzazione del gruppo come luogo di relazioni autentiche, di confronto, apertura e dialogo. <p>Si è insistito molto sul miglioramento delle capacità di attenzione stimolando i ragazzi con continue domande. Si è proceduto nel rispetto delle singole situazioni di partenza, dei diversi ritmi e tempi di apprendimento e di assimilazione.</p>
<p>MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI</p>	<p>Gli strumenti proposti sono stati soprattutto il dialogo, la lezione frontale, i lavori in piccoli gruppi, la ricerca; il libro di testo.</p> <p>Si è cercato inoltre, anche attraverso la visione di film e brevi video su YouTube, di approfondire l'analisi di temi che riguardavano l'agire etico, per facilitare la riflessione sui valori che rendono autenticamente umana la vita. Questo soprattutto con l'inizio della DAD, supportata dalla piattaforma Collabora che ha permesso l'interazione seppur minima tra docente-alunni.</p>

FRANCESE

Materia: FRANCESE		
Docente: ELEONORA GIOBERTI		
Libro di testo adottato: “<i>Passion Restauration</i>” –M.Zanotti.M.B.Paour- Edit. ED.San Marco		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
CONTENUTI		
<p>MODULO 1 – Bien Etre et qualité: La pyramide alimentaire- Les cinq couleurs du bien-etre- Les certifications de qualité en France et en Italie --Au Nord-Ouest de la France</p>		
<p>MODULO 2 – Santé et Sécurité alimentaire: La conservation des aliments – l’HACCP-Les allergies et les intolérances. Au Nord-Est de la France</p>		
<p>MODULO3: Chercher un emploi dans le monde de la Restauration: L’univers de la Restauration- l’emploi-Le Curriculum Vitae-Le Contrat de travail en France et en Italie.</p>		
METODOLOGIA		
<p>L’approccio metodologico è stato di tipo comunicativo, basato sull’uso della lingua come mezzo di comunicazione orale e scritta.</p> <p>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.</p>		
MEZZI, STRUMENTI		
<p>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.</p>		

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

OSSERVAZIONI-RELAZIONE

Gli alunni, alla fine del corso di studi, a livelli diversificati, seppur con notevoli difficoltà, hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, in relazione ai livelli di partenza, all'attitudine per la disciplina, all'impegno dimostrato, al metodo di studio e alle capacità di recupero che, non sempre per tutti, hanno dato i risultati sperati.

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

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
Docente: Prof.ssa Maddalena Martino		
Libro di testo adottato: CONOSCERE GLI ALIMENTI- Rodato. Ed. Clitt		
Anno scolastico 2019/2020		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
☺ Conoscono le principali cause di contaminazione degli alimenti, le caratteristiche di una dieta equilibrata, le tipologie dietetiche più comuni, i principi fondamentali di dietoterapia, le culture alimentari nelle religioni del Mondo.	☺ Sanno realizzare una dieta equilibrata di tipo generico e utilizzano correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti e i L.A.R.N.	☺ Possiedono la capacità di valutare il rischio per la salute che possono presentare gli additivi e di rielaborare le conoscenze acquisite.
CONTENUTI		
Cibo e religioni	Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose	
La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche	Alimentazione equilibrata, la dieta del neonato e del lattante. La dieta del bambino e dell'adolescente. La dieta dell'adulto e dell'anziano. La dieta in gravidanza e nell'allattamento	
Tipologie di diete	La dieta mediterranea e la piramide alimentare La dieta vegetariana e vegana La dieta sostenibile La dieta dello sportivo	
La dieta nelle principali patologie	Malattie cardiovascolari Diabete ed Obesità. Disturbi alimentari (anoressia/bulimia) Sindrome metabolica. Alimentazione e tumori	
Le reazioni avverse al cibo	Allergie e intolleranze, celiachia, favismo.	
Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	Contaminazioni alimentari e HACCP	

METODOLOGIA
Il metodo privilegiato è stato quello della lezione dialogata e partecipativa, coinvolgendo tutti gli alunni .In seguito a causa della crisi determinata dal “Covid19”la metodologia è stata rivoluzionata in favore della DAD che dopo l’inizio difficilissimo ha dato risultati accettabili con trasmissione di materiale didattico e incontri didattici bisettimanali tramite video-lezioni
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI
Libri di testo, fotocopie, materiale estratto da Internet. Nel secondo quadrimestre mezzi strumenti e spazi vengono sostituiti dall’utilizzo esclusivo del computer tramite il quale è stato trasmesso il materiale didattico sotto forma di dispense da studiare e compiti da eseguire
VERIFICA E VALUTAZIONE
Interrogazioni, verifiche scritte e orali, colloqui. Verifiche in DAD
OSSERVAZIONI
Il quadro della classe risulta composito e poco omogeneo: un gruppo si è distinto per continuità e partecipazione sia in presenza che in DAD, con serietà, impegno e puntualità nel rispetto delle consegne, raggiungendo buoni risultati. Per altri invece l’impegno si è limitato all’acquisizione di una preparazione appena sufficiente. Infine un esiguo numero di studenti con scarso senso di responsabilità sia nelle relazioni tra pari che nella consegna dei lavori, soprattutto in DAD, presenta criticità riferibili sia a carenze formative che a fragilità emotive e caratteriali.

INGLESE

Materia: INGLESE		
Docente: VINCENZA ANTONIA URSINO		
Libro di testo adottato: “ <i>WELL DONE! CATERING: COOKING & SERVICE</i> ” –C.E.Morris- Edit. ALMA		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
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 e' 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: MATEMATICA		
V Sez.B		
Docente: Tiziana Campolo		
Libro di testo adottato: M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi – “Elementi di matematica “Volume A, Ed. Zanichelli		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
CONTENUTI		
<p>MODULO 1: RIPASSO</p> <p>Equazioni di primo e secondo grado;</p> <p>Disequazioni di primo e di secondo grado;</p> <p>Disequazioni frazionarie;</p> <p>Sistemi di disequazioni.</p> <p>MODULO 2: FUNZIONI</p> <p>Ripasso del Piano Cartesiano;</p> <p>Classificazione di una funzione;</p> <p>Insieme di esistenza di una funzione razionale intera e fratta;</p> <p>Riconoscere funzioni pari e dispari;</p> <p>Intersezioni con gli assi di una funzione razionale intera e fratta;</p> <p>Intervalli di positività e di negatività di una funzione razionale intera e fratta;</p> <p>Rappresentazione grafica parziale di una funzione razionale intera e fratta.</p> <p>MODULO 3: LIMITI</p> <p>Ripasso concetto di intervallo;</p> <p>Definizione di limite di una funzione;</p> <p>Limiti di forme indeterminate ∞/∞</p> <p>MODULO 4: ASINTOTI DI UNA FUNZIONE</p> <p>Asintoti orizzontali, verticali.</p> <p>MODULO 5: ELEMENTI DI PROBABILITA’</p> <p>Eventi aleatori e probabilità.</p> <p>Calcolare la probabilità di un evento;</p> <p>Eventi compatibili ed incompatibili;</p> <p>Eventi indipendenti e dipendenti;</p>		

<p>Probabilità totale di eventi compatibili ed incompatibili; Probabilità composta di due eventi compatibili indipendenti e dipendenti.</p>
<p>METODOLOGIA</p> <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.
<p>EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO</p>
<p style="text-align: center;">//</p>
<p>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</p> <p>Per lo svolgimento del programma si sono utilizzati sussidi didattici quali il libro di testo, appunti e fotocopie preparate con cura dal docente con schemi risolutivi, tabelle con simbologia e convenzioni per le varie tipologie di esercizi. Le lezioni si sono svolte in aula fino al 4 marzo 2020 e poi, con la DAD, si è utilizzata dapprima la piattaforma Collabora, dove sono state caricate le lezioni e dal 6 Aprile la piattaforma G-Suite, con le videolezioni.</p>
<p>VERIFICA E VALUTAZIONE</p> <p>Verifiche in itinere e sommative, per controllare e verificare la comprensione dei concetti e delle abilità acquisite. Strumenti di verifica: prove scritte tradizionali, test, colloqui orali.</p> <p>L'accertamento orale è avvenuto oltre che attraverso i tradizionali colloqui orali e la somministrazione di test, anche durante le lezioni frontali, coinvolgendo direttamente gli alunni nell'esecuzione, alla lavagna, di esercizi applicativi. La valutazione della classe è avvenuta tenendo presente: il livello di partenza, impegno, partecipazione, risultati raggiunti in relazione agli obiettivi stabiliti, presenza alle lezioni, rielaborazione personale a casa, capacità di esporre in modo comprensibile, conoscenza delle tecniche di calcolo, acquisizione delle principali nozioni matematiche.</p>

OSSERVAZIONI

Pochi sono stati gli alunni che hanno seguito questa disciplina con interesse abbastanza costante; tutti gli altri hanno dimostrato un impegno superficiale ed alcuni un comportamento vivace che ha spesso reso difficoltoso lo svolgimento delle lezioni, il tutto aggravato dalla mancanza di libri di testo e degli elementari sussidi scolastici. Sono da considerare attività di recupero le numerose applicazioni scritte sul quaderno ed alla lavagna, relative agli argomenti più difficili e faticosi, specialmente per qualche alunno. E' stato difficile farli lavorare a gruppi non solo per le gravi carenze sulla disciplina ma soprattutto per il clima difficile all'interno del gruppo classe. Il compito, organizzato in differenti fasce, supportato dal libro e dal quaderno delle regole, ha sempre concluso un ciclo, per dare la misura ad ognuno di quanto ogni parte era stata effettivamente assimilata. Il poco impegno e la scarsa partecipazione ha fatto sì che il profitto medio raggiunto ha superato solo per pochi il livello di sufficienza. Ad oggi permangono alcuni alunni che non raggiungono gli obiettivi minimi prefissati sia per lacune pregresse, mai colmate, che per la mancanza di impegno.

Classe: V sez. B

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

Docente: Giuseppe Pantaleo

Libro di testo:

Obbiettivi conseguiti

Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>Gli allievi conoscono il quadro di riferimento del sistema HACCP, operano correttamente in cucina applicando le norme di igiene per saper individuare i punti critici.</p> <p>Conoscono la distribuzione del prodotto: il legume caldo-</p>	<p>Gli allievi rispettano le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza. Sono capaci di riconoscere le diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta per il controllo della qualità degli alimenti. Sanno distinguere l'impostazione di un progetto con le caratteristiche tecniche</p>	<p>Gli allievi conoscono la qualità dei prodotti freschi, congelati, surgelati e semilavorati in cucina. Elaborano prodotti di base della cucina locale, nazionale ed internazionale con costruzione di un menù. Sperimentano le differenti tecniche di servizio di cucina.</p>

<p>freddo, la distribuzione differita ed i punti critici connessi e le tipologie di distribuzione degli alimenti (catering e self service ecc.).</p>	<p>dell'impianto di cucina e la suddivisione di una grande cucina in settori. Conoscono l'evoluzione delle attrezzature refrigeranti, quelle relative il settore di preparazione e di cottura.</p>	<p>Conoscono la politica degli acquisti, la gestione del magazzino e lo stoccaggio delle merci. Infine riconoscono le funzioni dell'economato e i rapporti funzionali tra l'economato ed il settore di riferimenti.</p>
---	---	--

Metodologie

Lezioni frontali, laboratori e video lezioni

Verifiche e valutazioni

Verifiche orali e prove strutturate

Osservazioni

La classe ha eseguito con sufficiente interesse le tematiche trattate raggiungendo gli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale.

Contenuti

Ripasso degli argomenti degli anni precedenti

- Sistema HACCP
- Ripasso degli argomenti degli anni precedenti
- Congelazione e surgelazione
- La conservazione mediante il sottovuoto
- **Territorio Italiano e cultura gastronomica**
- **Dalla cucina classica alla cucina contemporanea**
- **I prodotti alimentari**
- La rintracciabilità di filiera
- Le frodi alimentari
- Le etichette alimentari
- Prodotti a denominazione di origine
- **Approfondire le materie prime di base**

- **Approfondire i prodotti ittici**
- Caratteristiche nutrizionali
- Acquacolture
- Requisiti di qualità
- Conservazione
- I pesci di acqua dolce e salata
- **Approfondire le carni**
- Classificazione delle carni: bovini, ovini caprini, suini, animali da cortile, selvaggina.
Caratteristiche nutrizionali. Tagli e utilizzo in cucina.
Sezionatura e classificazione commerciale
- **Approfondire le basi della cucina**
- **Progettazione di un menù**
- Principale regole ortografiche
- La carta degli oli
- La zona di produzione
- Metodi di estrazione
- Grado di acidità
- **I costi di produzione**
- L'economato e l'acquisto dei generi alimentari
- Acquisto dei generi non alimentari
- Costi fissi
- Food cost
- Prezzo di vendita
- **Attività in laboratorio**
- **Il menù in cucina**
- Esperienze pratiche in laboratorio
- Scelta del metodo di cottura
- Assemblaggio del piatto
- Scelte del menù e realizzazione della scheda del piatto
- **Dessert frutta fresca formaggi e dolci**

SALA E VENDITA

Classe QUINTA Sezione "B"

Docente: Vincenzo Monterosso

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

OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze

Competenze

Abilità

<p>Gli allievi conoscono le tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
---	---	---

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.

Docente: Cinzia LASCALA		
Materia: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA		
Libro di testo adottato: Stefano Rascioni – Fabio Ferriello – “ Gestire le Imprese Ricettive 3” - Tramontana		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<p>-Mercato turistico</p> <p>-Marketing</p> <p>-Pianificazione e programmazione, budget</p> <p>-Normativa del settore turistico-ristorativo: norme sulla costituzione dell’impresa, norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro, norme di igiene alimentare e di tutela dei consumatori, contratti delle imprese ristorative</p> <p>-Abitudini alimentari</p> <p>-Marchi di qualità alimentare</p>	<p>-Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p> <p>-Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>- Distinguere tra pianificazione strategica e programmazione annuale.</p> <p>Analizzare le fasi del processo di pianificazione ed elaborare semplici piani e budget di un’impresa turistico/ristorativa</p> <p>-Individuare la normativa nazionale/internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell’impresa turistica.</p>	<p>-Identificare le caratteristiche del mercato turistico – Individuare la normativa comunitaria di riferimento per il funzionamento dell’impresa turistica</p> <p>-Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>-Interpretare dati contabili e amministrativi dell’impresa turistico-ristorativa</p> <p>-Utilizzare il linguaggio giuridico ed applicare la normativa nei contesti di riferimento, con attenzione alle norme di sicurezza, certificazioni obbligatorie e volontarie -Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto, tracciabilità dei prodotti</p> <p>-Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari – Individuare prodotti a km zero come strumento di marketing</p>

CONTENUTI
Mercato Turistico Marketing Pianificazione, programmazione e controllo di gestione Normativa del settore turistico- ristorativo Abitudini alimentari ed economia del territorio
EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO
La classe ha assistito a convegni su tematiche sociali e di attualità.
METODOLOGIA
Libro di testo – dispense e fotocopie - mappe - elaborati in PowerPoint - schede
VERIFICA E VALUTAZIONE
<p><u>Pre-emergenza sanitaria:</u> Verifiche formative e sommative settimanali e mensili – test, relazioni scritte, domande a risposta aperta, interrogazioni orali, esercizi, discussioni in classe.</p> <p><u>Post- emergenza sanitaria:</u> Verifiche formative, restituzione degli esercizi svolti, colloqui in videoconferenza, rispetto dei tempi di consegna.</p> <p>La valutazione sarà basata sui seguenti elementi: assiduità, partecipazione, interesse cura e approfondimento, capacità di relazione a distanza, nelle attività didattiche a distanza.</p>
OSSERVAZIONI
<p>La classe ha evidenziato un interesse quasi accettabile verso la disciplina e gli argomenti oggetto di studio; l'impegno, la partecipazione e il profitto sono stati per un limitatissimo gruppo di allievi buoni; per un altro gruppo sufficienti, nonostante l'atteggiamento svogliato e non sempre idoneo al carico di lavoro previsto per la classe quinta, e per i rimanenti studenti scarso (fatta eccezione per due studenti che non hanno partecipato in alcun modo ed in alcuna guisa alle attività di didattica a distanza). La frequenza è stata regolare solo per un limitatissimo gruppo di allievi, mentre per la maggior parte il lavoro è risultato frammentario e poco efficace poiché l'apprendimento non sempre è stato supportato da una idonea applicazione nello studio. Solo un limitato gruppo di studenti ha quindi raggiunto risultati soddisfacenti realizzando un effettivo sviluppo delle abilità e delle competenze, mentre la maggior parte ha parzialmente raggiunto gli obiettivi mantenendo un metodo di ripetitivo e mnemonico.</p>

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Docente: Larosa Teresa		
Libro di testo adottato: Fiorini- Coretti- Bocchi “Il corpo libero”		
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		
<p>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.</p>		
METODOLOGIA		
<p>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</p>		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
<p>Libro di testo, palloni di calcio, calcetto, pallavolo e pallamano, appunti del docente, DVD</p> <p>Spazi: Campetto adiacente alla scuola. Dal 05/03/2020, con la DAD, si è attivata la Piattaforma “Collabora” del registro elettronico</p>		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
<p>Test motori, questionari, colloqui orali, giochi di squadra e individuali. Nella DAD si sono fatti dei test, con domande a risposte aperte. Per la valutazione si è tenuto conto dei livelli di partenza, dell'interesse, dell'impegno, della partecipazione alle varie attività proposte nel corso dell'anno, anche nella DAD.</p>		

OSSERVAZIONI

La classe ha partecipato con entusiasmo alle attività proposte e sono stati raggiunti soddisfacenti risultati finali.

ALLEGATO n.2

RIMODULAZIONI DELLE PROGRAMMAZIONI DI TUTTE LE DISCIPLINE

Docente: Elena Canale

Classe: 5 Sezione: B enog.

Disciplina: Italiano

Competenze, abilità e conoscenze modificati rispetto alla programmazione prevista nel curriculum (per lo più le competenze dovrebbero rimanere invariate mentre le abilità e le conoscenze potrebbero essere diverse)

Competenze: 1. Padronanza della lingua italiana. 2. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale e non verbale in vari contesti. 3. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. 4. Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. 5. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. 6. Utilizzare e produrre testi multimediali		Competenze chiave per l'apprendimento permanente 1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di cittadinanza 7) competenza imprenditoriale 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Conoscenze Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico. Comparare e utilizzare termini tecnici e scientifici nelle diverse lingue.	Abilità Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.	

<p>Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento</p> <p>Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento.</p> <p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.</p>	<p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.</p> <p>Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p> <p>Luigi Pirandello; Italo Svevo.</p> <p>Giuseppe Ungaretti e il rinnovamento della lingua.</p> <p>Autori e poetiche dell'Ermetismo.</p> <p>La contemporaneità e il Neorealismo.</p> <p>Eugenio Montale e la sintesi letteraria.</p> <p>Poeti e scrittori contemporanei.</p>	
--	---	--

Materiali di studio che verranno proposti (libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari, lezioni registrate dalla RAI, YouTube, Treccani ecc.)

- 📌 Libro di testo
- 📌 Power point
- 📌 Risorse Internet (video, siti, etc.)
- 📌 Materiali tratti da <https://www.istruzione.it/coronavirus/didattica-a-distanza.html>

Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni – specificare con quale frequenza (videolezioni, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica, chiamate vocali di gruppo, chiamate vocali di gruppo)

- 📌 Videolezioni
- 📌 Email
- 📌 Casse virtuale

Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati (e-mail – aule virtuali del RE, didattica del RE - Google education, Moodle, Teams di office 365, CISCO WebEx, WhatsApp, Trello, Skype, Twitch, Telegram, Edmodo, Zoom, WeChat, Weschool, GoToMeeting, Discord, ecc.)

- 📌 Registro Elettronico
- 📌 GSuite (Meet, Classroom, etc.)

Modalità di verifica formativa (restituzione degli elaborati corretti, colloqui via Skype, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione, test on line ecc.)

- ✚ Restituzione degli elaborati corretti
- ✚ Colloqui tramite videolezioni
- ✚ Rispetto dei tempi di consegna
- ✚ Livello di interazione e di partecipazione al dialogo educativo

Docente: Elena Canale

Classe: 5 Sezione: B enog

Disciplina: Storia

Competenze, abilità e conoscenze modificati rispetto alla programmazione prevista nel curriculum (per lo più le competenze dovrebbero rimanere invariate mentre le abilità e le conoscenze potrebbero essere diverse)

<p>Competenze: <i>Obiettivi generali di competenza della disciplina definiti all'interno dei Dipartimenti</i></p>	<p>Competenze chiave per l'apprendimento permanente</p>
<p>Conoscenze e Abilità:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscere le principali persistenze ed i processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XX in Italia, in Europa e nel mondo. 2. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici 3. Conoscere il territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. 4. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. 5. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica. 6. Comprendere il cambiamento e le diversità in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. 7. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) competenza alfabetica funzionale 2) competenza multilinguistica 3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4) competenza digitale 5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6) competenza in materia di cittadinanza 7) competenza imprenditoriale 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Materiali di studio che verranno proposti (libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari, lezioni registrate dalla RAI, YouTube, Treccani ecc.)

- ✚ Libro di testo

- ✚ Power point
- ✚ Risorse Internet (video, siti, etc.)
- ✚ Materiali tratti da <https://www.istruzione.it/coronavirus/didattica-a-distanza.html>

Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni – specificare con quale frequenza (videolezioni, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica, chiamate vocali di gruppo, chiamate vocali di gruppo)

- ✚ Videolezioni
- ✚ Email
- ✚ Casse virtuale

Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati (e-mail – aule virtuali del RE, didattica del RE - Google education, Moodle, Teams di office 365, CISCO WebEx, WhatsApp, Trello, Skype, Twitch, Telegram, Edmodo, Zoom, WeChat, Weschool, GoToMeeting, Discord, ecc.)

- ✚ Registro Elettronico
- ✚ GSuite (Meet, Classroom, etc.)

Modalità di verifica formativa (restituzione degli elaborati corretti, colloqui via Skype, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione, test on line ecc.)

- ✚ Restituzione degli elaborati corretti
- ✚ Colloqui tramite videolezioni
- ✚ Rispetto dei tempi di consegna
- ✚ Livello di interazione e di partecipazione al dialogo educativo

Docente: Ursino Vincenza Antonia

Classe: V Sezione B

Disciplina: Inglese

Competenze, abilità e conoscenze modificati rispetto alla programmazione prevista nel curriculum (le competenze dovrebbero rimanere invariate, mentre le abilità e le conoscenze potrebbero essere semplificate)

Competenze: 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 Comprendere i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero, ecc. Essere in grado di produrre un testo semplice relativo ad argomenti che siano familiari o di interesse personale Essere in grado di esprimere esperienze ed avvenimenti, progetti e di spiegare brevemente le ragioni delle sue opinioni e dei suoi progetti Comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione		Competenze chiave per l'apprendimento permanente* Competenza multi linguistica Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Conoscenze Le conoscenze saranno oggetto di eventuali semplificazioni in base alle nuove esigenze introdotte dalla DAD e saranno quindi rimodulate per dare l'opportunità a tutti gli allievi di interiorizzare i contenuti propri della disciplina	Abilità Saranno apportate delle semplificazioni alle abilità connesse alle conoscenze nel caso in cui queste dovessero essere rimodulate	

*1. competenza alfabetica funzionale. - 2. competenza multilinguistica. - 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. - 4. competenza digitale. - 5. competenza personale, sociale e

capacità di imparare a imparare. – 6. competenza in materia di cittadinanza. - 7. competenza imprenditoriale. - 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Materiali di studio che verranno proposti (libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari, lezioni registrate dalla RAI, YouTube, Treccani ecc.)

Libro di testo, materiali prodotti dall'insegnante, visione di lezioni su You Tube

Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni – specificare con quale frequenza (videolezioni, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica, chiamate vocali di gruppo, chiamate vocali di gruppo)

Videolezioni, restituzione degli elaborati tramite posta elettronica o Piattaforma Collabora, chat

Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati (e-mail – aule virtuali del RE, didattica del RE - Google education, Moodle, Teams di Office 365, CISCO WebEx, WhatsApp, Trello, Skype, Twitch, Telegram, Edmodo, Zoom, WeChat, Weschool, GoToMeeting, Discord, ecc.):

Registro elettronico, e-mail, whatsapp, Piattaforma Collabora, Materiale didattico del RE, Piattaforma GSuite (Meet per le video lezioni)

Modalità di verifica formativa (restituzione degli elaborati corretti, colloqui in videoconferenza, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione, test on line, ecc.)

Restituzione degli elaborati corretti tramite la piattaforma Collabora o posta elettronica, colloqui orali in videoconferenza, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione, impegno,

Nel caso in cui fosse necessario effettuare una prova scritta, laddove non già presente, si assegneranno a tale scopo attività da svolgere durante la video lezione

Docente: Eleonora Gioberti

Classe V Sez. B

Disciplina: Francese

Competenze, abilità e conoscenze modificati rispetto alla programmazione prevista nel curriculum (le competenze dovrebbero rimanere invariate, mentre le abilità e le conoscenze potrebbero essere semplificate)

Competenze: Le competenze già individuate nella programmazione iniziale non subiranno modifiche.		Competenze chiave per l'apprendimento permanente* 2: competenza multilinguistica
Conoscenze Le conoscenze saranno oggetto di eventuali semplificazioni in base alle nuove esigenze introdotte dalla DAD e saranno quindi rimodulate per dare l'opportunità a tutti gli allievi di interiorizzare i contenuti propri della disciplina.	Abilità Saranno apportati degli adattamenti alle abilità connesse alle conoscenze nel caso in cui queste, dovessero essere rimodulate.	

*1. competenza alfabetica funzionale. - 2. competenza multilinguistica. - 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. - 4. competenza digitale. - 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. - 6. competenza in materia di cittadinanza. - 7. competenza imprenditoriale. - 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Materiali di studio che verranno proposti (libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari, lezioni registrate dalla RAI, YouTube, Treccani ecc.

Verranno proposti agli alunni oltre all'uso del libro di testo, materiali prodotti dall'insegnante, schede ecc. Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni – specificare con quale frequenza (videolezioni, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica, chiamate vocali di gruppo, chiamate vocali di gruppo)

L'interazione didattica con gli alunni sarà ben articolata non solo tramite videolezioni, ma si avvarrà anche dell'uso di chat, posta elettronica, chiamate vocali di gruppo.

Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati (e-mail – aule virtuali del RE, didattica del RE - Google education, Moodle, Teams di Office 365, CISCO WebEx, WhatsApp, Trello, Skype, Twitch, Telegram, Edmodo, Zoom, WeChat, Weschool, GoToMeeting, Discord, ecc.):

Registro elettronico (strumento obbligatorio)

Lo strumento in primis utilizzato sarà il Registro elettronico che verrà giornalmente aggiornato con gli argomenti trattati nella videolezione, ad esso collegata la Piattaforma Collabora che sarà un valido strumento per la gestione dei compiti assegnati onde poter visionare e correggere le attività assegnate. La Piattaforma Google G Suite Education utilizzata per le videolezioni molto duttile, sarà un valido strumento di interazione con gli allievi. A ciò sarà sempre utile l'uso di email che permettono un approccio rapido ove si presentassero problemi di comunicazione.

Modalità di verifica formativa (restituzione degli elaborati corretti, colloqui in videoconferenza, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione, test on line, ecc.)

Nel caso in cui fosse necessario effettuare una prova scritta, laddove non già presente, si assegneranno a tale scopo attività da svolgere durante la videolezione.

Docente: CAMPOLO TIZIANA

Classe: V Sezione B

Disciplina: MATEMATICA

Competenze, abilità e conoscenze modificati rispetto alla programmazione prevista nel curriculum

Competenze: <ul style="list-style-type: none">- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico-		Competenze chiave per l'apprendimento permanente* <ul style="list-style-type: none">- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria-Competenza digitale-Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare-Competenza in materia di cittadinanza-Competenza imprenditoriale
Conoscenze <ul style="list-style-type: none">- I limiti: Forme indeterminate ∞/∞- Definizione di asintoto verticale e orizzontale- Elementi di probabilità	Abilità <ul style="list-style-type: none">- Saper risolvere i limiti indeterminati delle funzioni razionali fratte.- Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali o orizzontali- Saper riconoscere un evento certo, aleatorio o impossibile- Saper calcolare la probabilità di un evento<ul style="list-style-type: none">- Saper calcolare la probabilità dell'unione e intersezione di due eventi compatibili e incompatibili	

Materiali di studio che verranno proposti:

Libro di testo, schede, lezioni su You Tube.

Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni – specificare con quale frequenza:

Videolezioni (2 a settimana), chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica.

Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati:

Google education, Registro elettronico, e-mail, Whatsapp, Skype, Piattaforma“COLLABORA”

Modalità di verifica formativa:

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

Docente: MARTINO MADDALENA

Classe: V° Sezione B

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

Competenze, abilità e conoscenze modificati rispetto alla programmazione prevista nel curriculum (le competenze dovrebbero rimanere invariate, mentre le abilità e le conoscenze potrebbero essere semplificate)

<p>Competenze:</p> <p>controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;</p> <p>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;</p> <p>applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</p> <p>agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse</p>		<p>Competenze chiave per l'apprendimento permanente*</p> <p>competenza alfabetica funzionale</p> <p>competenza imprenditoriale</p> <p>competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>competenza digitale</p>
<p>Conoscenze</p> <p>: Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. Contaminazioni alimentari e HACCP</p>	<p>Abilità</p> <p>. : Individuare le nuove tendenze del settore della ristorazione. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale</p>	

*1. competenza alfabetica funzionale. - 2. competenza multilinguistica. - 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. - 4. competenza digitale. - 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. - 6. competenza in materia di cittadinanza. - 7. competenza imprenditoriale. - 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Materiali di studio che verranno proposti (libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari, lezioni registrate dalla RAI, YouTube, Treccani ecc.), schede, materiali prodotti dall'insegnante, , lezioni registrate.

Docente: LASCALA CINZIA

Classe: V Sezione B

Disciplina: DTA

Competenze, abilità e conoscenze modificati rispetto alla programmazione prevista nel curriculum (le competenze dovrebbero rimanere invariate, mentre le abilità e le conoscenze potrebbero essere semplificate)

<p>Competenze: -Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato -Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali - Distinguere tra pianificazione strategica e programmazione annuale. Analizzare le fasi del processo di pianificazione ed elaborare semplici piani e budget di un'impresa turistico/ristorativa -Individuare la normativa nazionale/internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.</p>		<p>Competenze chiave per l'apprendimento permanente* competenza alfabetica funzionale competenza digitale competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare competenza in materia di cittadinanza competenza imprenditoriale</p>
<p>Conoscenze -Mercato turistico -Marketing -Pianificazione e programmazione, budget -Normativa del settore turistico-ristorativo: norme sulla costituzione dell'impresa, norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro, norme di igiene alimentare e di tutela dei consumatori, contratti delle imprese ristorative -Abitudini alimentari -Marchi di qualità alimentare</p>	<p>Abilità -Identificare le caratteristiche del mercato turistico – Individuare la normativa comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica -Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali -Interpretare dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa -Utilizzare il linguaggio giuridico ed applicare la</p>	

	normativa nei contesti di riferimento, con attenzione alle norme di sicurezza, certificazioni obbligatorie e volontarie -Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto, tracciabilità dei prodotti -Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari – Individuare prodotti a km zero come strumento di marketing	
--	--	--

*1. competenza alfabetica funzionale. - 2. competenza multilinguistica. - 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. - 4. competenza digitale. - 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. – 6. competenza in materia di cittadinanza. - 7. competenza imprenditoriale. - 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Materiali di studio che verranno proposti

Libro di testo, elaborati in PowerPoint, schede, materiali prodotti dall'insegnante e mappe

Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni – specificare con quale frequenza:

Videolezione in modalità sincrona (Google Meet) DaD 3 volta a settimana, chat, restituzione degli elaborati corretti.

Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati:

Registro elettronico, piattaforma Collabora, e-mail e WhatsApp.

Modalità di verifica formativa:

Restituzione degli esercizi, colloqui in videoconferenza, rispetto dei tempi di consegna.

Con la precisazione che verrà predisposta una sola verifica scritta ovvero verranno considerati gli esercizi svolti dagli studenti alla stregua di una verifica scritta.

Docente: TERESA LAROSA

Classe: V SEZ B

Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Competenze, abilità e conoscenze modificati rispetto alla programmazione prevista nel curriculum (le competenze dovrebbero rimanere invariate, mentre le abilità e le conoscenze potrebbero essere semplificate)

Competenze: -CAPACITA' CONDIZIONALI: metodiche di allenamento. - SAPER FARE GIOCO DI SQUADRA, SAPER CORREGGERE ERRORI DI ESECUZIONE. - MIGLIORARE IL PROPRIO BENESSERE PSICO-FISICO.		Competenze chiave per l'apprendimento permanente*
Conoscenze -CONOSCERE LE CAPACITA' CONDIZIONALI E LE METODICHE DI ALLENAMENTO CONOSCERE IL REGOLAMENTO TECNICO DI 2 GIOCHI SPORTIVI. CONOSCERE L'ANATOMIA E LE FUNZIONALITA' DEGLI APPARATI INERENTI L'ATTIVITA' FISICA. -PROBLEMATICHE GIOVANILI.	Abilità -SAPER RICONOSCERE RICONOSCIERE LA VALIDITA' DELLE CAPACITA' CONDIZIONALI NEI VARI GESTI SPORTIVI. -PADRONANZA DEI FONDAMENTALI DELLE DUE DISCIPLINE TRATTATE. -CONNESSIONE TRA I VARI APPARATI. -SAPER INDIVIDUARE ERRATE ABITUDINI DI VITA.	

*1. competenza alfabetica funzionale. - 2. competenza multilinguistica. - 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. - 4. competenza digitale. - 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. - 6. competenza in materia di cittadinanza. - 7. competenza imprenditoriale. - 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Materiali di studio che verranno proposti (libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari, lezioni registrate dalla RAI, YouTube, Treccani ecc.)
MATERIALI PRODOTTI DALL'INSEGNANTE E VISIONE DI FILMATI.

Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni – specificare con quale frequenza
(videolezioni, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica, chiamate vocali di gruppo, chiamate vocali di gruppo)

CHAT, RESTITUZIONE DEGLI ELABORATI TRAMITE POSTA ELETTRONICA- FREQUENZA SETTIMANALE

Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati (e-mail – aule virtuali del RE, didattica del RE

- Google education, Moodle, Teams di Office 365, CISCO WebEx, WhatsApp, Trello, Skype, Twitch, Telegram, Edmodo, Zoom, WeChat, Weschool, GoToMeeting, Discord, ecc.):
Registro elettronico (strumento obbligatorio),

e-mail

MATERIALE DIDATTICO DEL RE. PIATTAFORMA “COLLABORA”

Modalità di verifica formativa (restituzione degli elaborati corretti, colloqui in videoconferenza, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione, test on line, ecc.)

RESTITUZIONE DEGLI ELABORATI CORRETTI RISPETTO DEI TEMPI DI CONSEGNA
TEST ON-LINE

CLASSE 5B	
DOCENTE <i>PANETTA GIOVANNA</i>	
MATERIA RELIGIONE CATTOLICA	
OBIETTIVI <i>1: Conoscenza almeno a livello generale dei nuclei fondamentali dei contenuti proposti</i> <i>2: La capacità di utilizzazione del linguaggio specifico (vocabolario di base minimo e corretto utilizzo della terminologia della disciplina)</i> <i>3: L'attenzione e la partecipazione alle attività.</i>	
CONTENUTI <i>- Fede e scienza</i> <i>- Problemi etici contemporanei</i> <i>- La crisi della morale</i> <i>- Il valore della persona umana</i> <i>- L'etica della responsabilità</i> <i>- La bioetica</i>	

METODOLOGIE

Il metodo sarà quello induttivo, secondo l'analisi, sollecitata dalle provocazioni dell'esperienza individuale del ragazzo e propria dell'età evolutiva.

STRUMENTI

L'apprendimento dei contenuti verrà agevolato dall'utilizzo dei mezzi multimediali: attraverso la piattaforma Collabora sarà favorita la conversazione scritta con trasmissione del materiale didattico sulla stessa, inoltre dall'utilizzo della chat su piattaforma whatsapp.

Docente: Vincenzo Monterosso

Classe: V° Sezione : B

Disciplina: laboratorio dei servizi enogastronomici -SETTORE SALA E VENDITA

Competenze, abilità e conoscenze modificati rispetto alla programmazione prevista nel curriculum (le competenze dovrebbero rimanere invariate, mentre le abilità e le conoscenze potrebbero essere semplificate)

<p>Competenze: riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. 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. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</p>	<p>Competenze chiave per l'apprendimento permanente* Competenze personale, sociale e capacità di imparare ad imparare, imprenditoriale, matematica e in scienze, tecnologica e ingegneria, personale e sociale, alfabetica funzionale.</p>
<p>Conoscenze: Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati. La banchettistica, e il catering. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre. Tecniche avanzate di sala. Tecniche avanzate di bar. Criteri di abbinamento cibo vino e cibo bevande. Principi di enologia.</p>	<p>Abilità: riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi vini e altre bevande attraverso l'esame ustativo e descrivendole usando la terminologia corretta.</p>

*1. competenza alfabetica funzionale. - 2. competenza multilinguistica. - 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. - 4. competenza digitale. - 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. - 6. competenza in materia di cittadinanza. - 7. competenza imprenditoriale. - 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Materiali di studio che verranno proposti (libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari, lezioni registrate dalla RAI, YouTube, Treccani ecc.)

Libro di testo, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, YouTube.

Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni – specificare con quale frequenza (videolezioni, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica, chiamate vocali di gruppo.

Frequenza giornaliera tramite posta elettronica e messaggistica con collabora.

Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati (e-mail – aule virtuali del RE, didattica del RE

- Google education, Moodle, Teams di Office 365, CISCO WebEx, WhatsApp, Trello, Skype, Twitch, Telegram, Edmodo, Zoom, WeChat, Weschool, GoToMeeting, Discord, ecc.):

Registro elettronico (strumento obbligatorio), _____

Registro elettronico materiale didattico, e-mail, piattaforma collabora.

Modalità di verifica formativa (restituzione degli elaborati corretti, colloqui in videoconferenza, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione, test on line, ecc.)

Elaborati corretti giornalmente e avvisati gli alunni tramite e-mail e messaggi.

Docente Giuseppe Pantaleo

Classe: V° Sezione B

Disciplina: Laboratorio di cucina

Competenze, abilità e conoscenze modificati rispetto alla programmazione prevista nel curriculum (le competenze dovrebbero rimanere invariate, mentre le abilità e le conoscenze potrebbero essere semplificate).

Viste le incertezze sulla durata della chiusura delle scuole e sull'effettiva efficacia della didattica a distanza la presente rimodulazione può essere suscettibile di errori.

Competenze:

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali

nella produzione di servizi e prodotti gastronomici.

Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti-

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali.

Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi.

Conoscenze

La ristorazione collettiva. La ristorazione commerciale
l'evoluzione della gastronomia

le nuove abitudini alimentari. Il Catering e il Banqueting Il buffet.

Menu per le varie occasioni.

Classificazione delle tecniche di cottura

Temperature al cuore degli alimenti in cottura. Tecniche di cottura tradizionali e innovative.

Elementi di enogastronomia regionale e internazionale.

Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici.

Abilità

Acquisire una mentalità orientata al marketing. Organizzare buffet, catering banqueting. Valorizzare i piatti della tradizione

Pianificare semplici buffet. Distinguere i piatti che compongono un buffet freddo

da quelli per un buffet caldo. Applicare con buona autonomia operativa le tecniche

cottura ai diversi prodotti, scegliendo le modalità più adeguate.

Scegliere gli utensili e i materiali di cottura in funzione delle tecniche.

Utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati.

Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presente

gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti

tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio

Materiali di studio che verranno proposti (libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari, lezioni registrate dalla RAI, YouTube, Treccani ecc.)

Materiale prodotto dall'insegnante, schede, lezioni registrate, siti internet di settore. Materiale fornito dall'editore del libro di testo.

Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni – specificare con quale frequenza (video lezioni, chat, chiamate vocali di gruppo.)

Registro elettronico. Piattaforma collabora. Chat. Email. Videolezioni settimanali seguendo l'orario appositamente predisposto.

Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati (e-mail – Aule virtuali del RE, Didattica del RE - Google Education, WhatsApp, ecc.):

Registro elettronico (strumento obbligatorio).

Registro elettronico: materiale didattico. Piattaforma Collabora.

Video lezioni attraverso l'applicazione Google meet della piattaforma Google suite for Education.

Modalità di verifica formativa (restituzione degli elaborati corretti, colloqui in videoconferenza, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione, test on line, ecc.)

Allo stato attuale la verifica farà riferimento solo alla partecipazione e al rispetto dei tempi di consegna dei compiti assegnati. Si terrà conto degli alunni che oggettivamente sono nell'impossibilità di seguire la didattica a distanza.

ALLEGATO 3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

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	

ALLEGATO 4

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

ALLEGATO 5

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DAD

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 6

PROSPETTO ELABORATI DISCIPLINE D' INDIRIZZO

Elenco degli argomenti assegnati a ciascun candidato, entro il 1° di giugno, su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo, in osservanza a quanto disposto dall'art. 17 comma 1, lett. a) dell'O.M. n. 10 del 16/05/2020, concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020 concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta.

ALUNNO	SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	ENOGASTRONOMIA/CUCINA
	Obesità	Legumi ed elaborazione di un piatto
	Contaminazione alimenti e HACCP	Tagli della carne ed elaborazione di un piatto
	Alimentazione sostenibile e prodotti km0	Marchi alimentari ed elaborazione di un piatto con i prodotti DOP e IGP della Calabria con abbinamento vino
	Dieta dell'adolescente	Menu ed elaborazione di un piatto
	Malattie cardiovascolari	Dieta mediterranea ed elaborazione di un piatto
	Contaminanti del pesce crudo	Elaborazione di un piatto
	Contenuti sostenibili a km0	Impasti e cotture ed elaborazione di un piatto
	Dieta mediterranea	Pesce azzurro ed elaborazione di un piatto
	Obesità	Menu dietetico ed elaborazione di un piatto
	Obesità	Prodotti Light ed elaborazione di un piatto
	Obesità	Carni bianche ed elaborazione di un piatto
	Disturbi alimentari	Elaborazione di un piatto energetico
	Rapporto tra alimentazione e malattie tumorali	I 5 prodotti tipici italiani ed elaborazione di un piatto
	Dieta dell'anziano	Il catering ed elaborazione di un piatto
	Celiachia	Tagli del bovino ed elaborazione di un piatto

	Dieta Mediterranea	Elaborazione di un piatto
	Dieta dello Sportivo	Metodi di cottura ed elaborazione di un piatto
	Alimenti Light	Prodotti ittici ed elaborazione di un piatto
	HACCP	Carni bianche ed elaborazione di un piatto
	HACCP	Carni da macello ed elaborazione di un piatto