

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

con Convitto annesso "Dea Persefone" Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804

sito: www.ipssalocri.gov.it

Prot. n°

Documento di presentazione della classe V sez. C

Indirizzo d'esame:

ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA

Coordinatore: **Prof.ssa Amato Lina**



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

A.S. 2019/20

INDICE

1. <u>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</u> a. Presentazione Istituto b. Breve descrizione del contesto	pag. 3
2. <u>II PROFILO DELLA CLASSE</u> a. Il profilo in uscita b. Presentazione della classe c. Elenco degli alunni d. Il Consiglio di classe e. Storia della classe nel quinquennio	pag. 4 -7
3. <u>IL PERCORSO FORMATIVO</u> a. Obiettivi raggiunti b. Percorsi di Cittadinanza e Costituzione c. Attività integrative curriculari ed extracurriculari d. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento(ex ASL) e. Attività di recupero, consolidamento e potenziamento	pag. 8-17
4. <u>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u>	pag. 18-25
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pag. 26 -44
5. <u>GRIGLIA DI VALUTAZIONE</u> – Colloquio(prova d'esame)	pag. 45
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 47
ALLEGATO 2 - Manifesti attività cittadinanza e costituzione	pag. 48-49

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

a) 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: il primo, di proprietà comunale, sito nella Via Caprera del Comune di Locri, 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, nella Via Turati del Comune di Siderno, di cui l'IPSSA occupa un'area organizzata su due piani Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone" Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036 Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it - P.E.O.: rchrh080001@istruzione.it - P.E.C.: rchrh080001@pec.istruzione.it. Gli uffici, in attesa di trasferimento, si trovano nell'ex Palazzo della Provincia a Locri.

b) Breve descrizione del contesto

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

2. II PROFILO DELLA CLASSE

a) Il Profilo in uscita

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

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

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

Enogastronomia (cucina/pasticceria)

Servizi di sala e di vendita

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.

b) Presentazione della classe

La classe è composta da 17 alunni (15 maschi e 2 ragazze). Gli alunni sono tutti originari dei diversi comuni del comprensorio locrese. Provengono quasi tutti dalla IV C tranne due allievi, ripetenti, provenienti dalla V A dell'anno precedente. Il gruppo docente della classe ha una storia continuativa di ben tre anni, pochi sono i docenti che si sono alternati. Prima della chiusura per emergenza Covid-19, particolare attenzione si è prestato all'osservanza delle regole scolastiche, agli ingressi a scuola in orario, alle giustificazioni, alle assenze. Dal punto di vista comportamentale, la classe non ha presentato particolari problemi disciplinari, ma una parte degli alunni non ha mostrato un costante e adeguato senso di responsabilità e di consapevolezza del proprio dovere. L'impegno e la partecipazione, nel complesso abbastanza superficiali, sono rimasti sostanzialmente invariati nel triennio, finalizzati, comunque, per la gran parte degli alunni, esclusivamente allo svolgimento della verifica. Quanto al profitto, un numero esiguo di alunni si è distinto per impegno, continuità e partecipazione attiva che ha consentito loro di raggiungere buoni risultati in tutte le discipline, per il resto del gruppo classe non sempre costante e approfondito è risultato lo studio individuale, poco puntuale il rispetto delle consegne, spesso difficoltosa l'organizzazione del lavoro, l'impegno è apparso, inoltre, piuttosto superficiale in alcune discipline. In particolare nella classe si rilevano tre fasce di livello: un gruppo ha manifestato impegno ed interesse saltuari nei confronti di alcune discipline, conseguendo solo parzialmente gli obiettivi programmati; un secondo gruppo, pur manifestando impegno progressivamente crescente, ha ancora qualche incertezza nelle competenze disciplinari e nell'organizzare in modo personale le conoscenze rivelando così una preparazione eccessivamente nozionistica; un terzo, esiguo, gruppo è costituito da elementi in grado di operare autonomamente e capaci di rielaborazione critica e personale; per quasi tutti si rileva, comunque, un andamento più che positivo nell'area professionale. Il consiglio di classe, all'inizio del secondo quadrimestre ha predisposto, in orario curriculare come intervento di recupero, una pausa didattica per dare la possibilità ad alcuni studenti di colmare le lacune pregresse. Durante il periodo di emergenza sanitaria i docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività significative: video lezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del registro elettronico, l'utilizzo di video, l'uso di App. Nonostante le molteplici difficoltà nella seconda metà dell'anno scolastico, anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi quotidianamente.

c) Elenco degli alunni

N°	ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO (convertito ai sensi dell' O.M. n. 10 del 16 Maggio 2020)		
		Terzo anno	Quarto anno	Tot.
1		12	12	24
2		12	12	24
3		12	14	26
4		12	14	26
5		12	14	26
6		12	12	24
7		12	14	26
8		14	15	29
9		12	14	26
10		12	14	26
11		14	14	28
12		12	12	24
13		12	12	24
14		12	12	24
15		15	17	32
16		15	17	32
17		14	12	26

d) Il Consiglio di classe

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
OPIPARI CARMELINA	Italiano e Storia	X	X	X
AMATO LINA	Matematica	X	X	X
TOTINO ROSANNA	Inglese			X
DICEMBRE SILVANA	Francese	X	X	X
DI PAOLA RODOLFO	Scienza e cultura dell'alimentazione			X
GELSOMINO DOMENICO	L.O.G.S.R.(Cucina)	X	X	X
MARANDO SALVATORE	L.O.G.S.R.(Sala-Vendita)		X	X

LASCALA CINZIA	DTA			X
PANETTA GIOVANNA	Religione		X	X
BELCASTRO VINCENZO	Scienze Motorie	X	X	X

e) Storia della classe nel quinquennio

Alunni	Terza 2017/18	Quarta 2018/19	Quinta 2019/20
Totale	24	21	17
Femm.	3	2	2
Maschi	21	19	15
Div. abili	/	1	/
DSA	/	/	/
BES	/	/	/
Provenienti da altro istituto	/	/	/
Ritirati		1	
Trasferiti		1	
Ammessi alla classe successiva (senza giudizio sospeso)	11	7	
Ammessi alla classe successiva (giudizio sospeso)	9	8	
Non ammessi alla classe successiva	4	6	

DISTRIBUZIONE GIUDIZI SOSPESI/Disciplina	Terza	Quarta
ITALIANO	4	3
MATEMATICA	1	/
INGLESE	1	2
FRANCESE	/	/
ALIMENTAZIONE	7	6
Lab. enogastronomia	/	/
Laboratorio sala bar	/	/
Diretto e tecniche amministr.	/	/
Storia	1	7
DTA	/	/
Religione	/	/
Scienze motorie	/	/

3. IL PERCORSO FORMATIVO

Il lavoro collegiale è stato articolato con riferimento alle linee generali del **P.T.O.F. 2019/2022**, approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 16/12/2019 con delibera n° 62 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). In seguito all'emergenza Covid-19, ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica. Nel processo di insegnamento apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, e dall'inizio dell'emergenza sanitaria Attività di didattica a distanza. Nell'interazione online i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e strategie: video lezioni programmate mediante l'applicazione di Google Suite "Meet Hangouts" , invio di materiale semplificato mediante il registro elettronico, Classroom, piattaforma Collabora, posta elettronica whatsapp. Il carico di lavoro a casa è stato all'occorrenza alleggerito , prendendo sempre in considerazione le difficoltà legate alla connessione.

a) 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.

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.

b) Percorsi di Cittadinanza e Costituzione

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione, in linea con la nuova raccomandazione sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente (22 maggio 2018) emanata dal Consiglio dell'Unione Europea:

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline coinvolte
<ul style="list-style-type: none"> -Costruire il senso di responsabilità -Riflettere sui concetti di rispetto e solidarietà - Valorizzare l'esperienza 	<p>XIV Commemorazione F. Fortugno (16/10/2019 presso Liceo Sc. Umane e Ling. "Mazzini")</p> <p>Temi : Cittadinanza e Costituzione attiva (art. 2 Cost. - Diritti inviolabili dell'uomo : Diritto alla vita)</p>	Italiano-Storia
<ul style="list-style-type: none"> -Valorizzare il coinvolgimento attivo degli studenti attraverso esperienze concrete- -Orientare i propri comportamenti nell'ottica del rispetto della salute -Riflettere sul fenomeno della vita associata come partecipazione di ciascuno nella dimensione sociale, economica, religiosa, politica -Praticare la solidarietà -Scegliere e agire in modo consapevole. -Costruire il senso della responsabilità -Riflettere sui concetti di rispetto e solidarietà. -Valorizzare l'esperienza -Riconoscere nella solidarietà sociale tra i valori fondanti dell'ordinamento giuridico 	<p>AVIS di Locri- Giornata del donatore con autoemoteca (12/11/2019 presso Istituto "Dea Persefone" plesso Siderno)</p> <p><i>Convegno AVIS "Le donne della MAGNA Grecia" (04-02- 2020 presso IIS "G. Marconi" Siderno)</i></p> <p><i>XI Giornata Nazionale AVO (24-10-2019 presso Liceo Sc. Umane e Ling. "Mazzini")</i></p> <p>Temi: Educazione alla salute-cittadinanza attiva (art. 32 Cost. – Diritto alla salute; art 2 Cost. – Doveri inderogabili di solidarietà sociale)</p>	Tutte
<ul style="list-style-type: none"> -Comprendere e interiorizzare concetti di diritto/dovere/libertà personale, identità/pace, dignità sociale, uguaglianza -Essere sensibili alla difesa dei diritti umani e alla promozione dell'uguaglianza -Rispettare la libertà altrui -Comprendere le differenze culturali -Costruire il senso della responsabilità -Prevenire situazioni di emarginazione, che minacciano l'equilibrio e la coesione sociale - Valorizzare l'esperienza 	<p>Rappresentazione teatrale "Memorie" (07-02-2020) presso Cinema Teatro Nuovo Siderno</p> <p>Temi: Giornata della Memoria-Valore delle testimonianze (art.11 Cost. – Ripudio della guerra)</p> <p>Rappresentazione teatrale "Sud" (22-11-2019) presso Cinema Teatro Nuovo Siderno</p> <p>Rappresentazione cinematografica "Aspromonte- La terra degli ultimi" (02-12-2019) Cinema Teatro Nuovo Siderno</p> <p>Temi: Dignità umana – cittadinanza attiva e responsabile (art. 3 Cost. – Pari dignità sociale – Uguaglianza formale e sostanziale)</p>	Italiano-Storia
<ul style="list-style-type: none"> -Valorizzare la cultura, intesa come sintesi di arte, costume, tradizione sociale e culturale di una Nazione -Comprendere la dimensione globale del cittadino e la salvaguardia delle identità culturali -Costruire il senso della responsabilità -Comprendere tra i compiti essenziali della Repubblica quello della promozione, dello sviluppo e dell'elevazione culturale della collettività 	<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>	Tutte

<p>- Riconoscere la cultura quale arricchimento della personalità dell'individuo</p>		
<p>-Valorizzare il ruolo del diritto allo studio come fattore di progresso civile e la funzione della scuola pubblica come strumento per realizzare la piena applicazione del diritto allo studio -Riconoscere il ruolo della scuola in una società democratica -Intendere la scuola non solo come comunità di soggetti ma anche come sistema educativo d'istruzione e formazione -Favorire la maturazione del senso di responsabilità civica, sociale e solidale degli studenti, concretamente verificata in attività e iniziative personali e di gruppo -Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale -Valorizzare l'attività laboratoriale -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 -Formare cittadini di una società democratica</p>	<p>Convegno inaugurale <i>Salone dello studente</i> RC Teatro Cilea 22-10-2019 sul tema: <i>Studiare nel territorio- le eccellenze formative e professionali della Calabria</i></p> <hr/> <p>XXI Concorso Enogastronomico Regionale "Calabria, Cultura Gastronomica Mediterranea" – 30/01/2020 presso Istituto "Dea Persefone" plesso di Siderno</p> <p>Temi : Il diritto allo studio e il valore dell'istruzione pubblica (artt. 33 – 34 Cost. – Diritto all'istruzione)</p>	<p>Tutte</p>
<p>-Valorizzare la libertà artistica quale garanzia della libertà di manifestazione del pensiero -Intendere la scuola non solo come comunità di soggetti ma anche come sistema educativo d'istruzione e formazione -Riconoscere l'espressione artistica quale fondamento di uno Stato libero e democratico</p>	<p>Uscita didattica Spettacolo "GREASE The Musical" a Reggio Cal. 19/11/2019</p> <hr/> <p>Temi : Libertà artistica (art. 33 Cost. - Libertà dell'arte e delle scienze e loro libero insegnamento)</p>	<p>Tutte</p>
<p>-Riconoscere una "mappa di valori" utile per esercitare la cittadinanza a tutti i livelli -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> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> 🚩 Vicende costituzionali dello Stato italiano 🚩 Principi fondamentali della Costituzione 🚩 Rapporti civili, etico-sociali, economici, politici 🚩 Ordinamento della Repubblica <hr/> <p>Temi: Educazione alla cittadinanza e alla legalità (artt. 1-139 Costituzione della Repubblica Italiana)</p>	<p>Tutte</p>

c) Attività integrative curriculari ed extracurriculari

- ☺ Le attività complementari svolte annualmente nella Scuola sono:
- ☺ **Collaborazione con l'AVIS** di Locri- Giornata del donatore con autoemoteca (12/11/2019) Istituto Dea Persefone “(plesso Siderno)
- ☺ Visione dei seguenti spettacoli teatrali e cinematografici dal titolo:”
 - “Grease the Musical ” presso il Teatro Cilea di Reggio Calabria (19/11/2019)
 - “ Sud ” presso Cinema Teatro Nuovo di Siderno (22/11/2019)
 - “ Aspromonte – La terra degli ultimi ” presso Cinema Teatro Nuovo di Siderno (2/12/2019)
 - “XIII Edizione del Pentadattilo, Film, Festival – sezione CINEDUCATIONAL ” presso Cinema Teatro Nuovo di Siderno (20/12/2019)
 - “ Memorie ” presso Cinema Teatro Nuovo di Siderno (7/02/2020)
- ☺ Partecipazione a eventi e competizioni enogastronomiche:
 - XXI Concorso Enogastronomico Regionale “ Calabria Cultura Gastronomica Mediterranea ”
 - “ L'uovo tra tradizione e innovazione nel legame con la dieta mediterranea di riferimento ” (30/01/2020)
 - OPEN DAY del nostro Istituto
 - Inaugurazione “ Parete Artistica ” Istituto Comprensivo “ Pascoli –Alvaro ” di Siderno
- ☺ Manifestazioni:
 - **Progetto “A’ ndrangheta, una città senza crimine”** , presso Sala grande della sede di Siderno (quattro incontri: 25/10/2019, 14/12/2019, 18/01/2020, 15/02/2020)
 - Forum “Il contrasto alla violenza di genere: realtà e prospettive nella Locride” Aula Magna Istituto “G. Marconi” di Siderno (1/10/2019)
 - XI Giornata Nazionale AVO “ Vivi Social: diventa Volontario ”Liceo Scienze Umane e Linguistiche “G. Mazzini ” di Locri (24/10/2019)
 - Convegno AVIS “ Le donne della Magna Grecia ” I.I.S. “ G. Marconi ” di Siderno(4/02/2020)
 - Convegno AVIS “ La terra degli Dei ” Palazzo della Cultura di Locri (10/12/2019)
 - Conferenza sulla Giornata delle Forze Armate e, in particolare, sulla Guardia di Finanza , Sala grande della sede del triennio di Siderno (4/11/2019)

- Partecipazione inaugurazione “ Salone dello Studente” Teatro Cilea di Reggio Calabria(22/10/2019)
- XIV Commemorazione Francesco Fortugno Liceo Scienze Umane e Linguistiche “G. Mazzini” di Locri(16/10/2019)
- Giornata nazionale della memoria per i Caduti militari e civili nelle missioni internazionali per la pace ; Città di Locri (14/11/2019)
- Commemorazione vittime dell’olocausto e posa della pietra d’inciampo; sede del triennio a Siderno(31/01/2020)
- “Giornate FAI d’ Inverno” a San Giorgio Morgeto (28/11/2019)

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

- ☺ Regione Calabria
- ☺ Città Metropolitana di Reggio Calabria
- ☺ Comuni della Locride
- ☺ Scuole medie di primo e di secondo grado
- ☺ Università
- ☺ Associazione culturale Centro Studi Quasimodo
- ☺ Associazioni di categoria :
 - Federazione Italiana Cuochi
 - Associazione Provinciale Cuochi Reggini
 - Slow Food
 - A.I.S.(Associazione Italiana Sommelier)
- ☺ Enti ed Associazioni di servizi sociali
- ☺ Agenzie di lavoro
- ☺ Hotel, ristoranti, compagnie di navigazione nazionali e internazionali
- ☺ A.V.I.S. di Locri
- ☺ Cinema, teatro

V sez.C	1) Forum "Il contrasto alla violenza di genere: realtà e prospettive nella Locride"	2) XI Giornata Nazionale AVO	3) Spettacolo teatrale "Grease the Musical"	4) Spettacolo teatrale "SUD "	5) XXI Concorso Eno "Calabria Cultura Gastronomica Mediterranea "	6) XIII Edizione Pentadattilo, Film , "Festival-sezione- CINEDUCATIONAL"	7) Convegno AVIS "Le donne della Magna Grecia "	8)	9)	10)	11)	12)
						X	X					
			X	X			X					
	X		X	X			X					
				X			X					
					X		X					
			X	X		X	X					
							X					
		X		X			X					
	X		X	X			X					
				X			X					
	X		X	X	X		X					
	X				X	X	X					
	X				X		X					
	X				X		X					

d) Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL)

ALTERNANANZA SCUOLA LAVORO 2017/2020

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

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

Quadro normativo:

Legge 28 marzo 2003, n. 53, articolo 4;
D.lgs. n. 77 del 15 aprile 2005;
Legge 13 luglio 2015, n. 107;
Decreto Legge 25 luglio 2018, n. 91;
legge 30 dicembre 2018, n. 145, articolo 1, commi da 784 a 787;
Circolare Miur n 3380 del 18 febbraio 2019

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

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

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

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

Obiettivi Formativi:

La formazione nelle attività previste dai P.T.C.O. (ex Alternanza scuola lavoro) permette agli allievi di:

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

TITOLO PROGETTO

ADDETTO PRODUZIONI ENOGASTRONOMICHE DEL MEDITERRANEO

Ore Previste

2017/2018 H 150

2018/2019 H 90

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

- DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE AL TERMINE DEL TIROCINIO

- Valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- Operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;

- Individuare le nuove tendenze enogastronomiche;
- Gestire aziende che operano nel campo della ristorazione e/o nell'ospitalità alberghiera,
- Organizzare e gestire reparti di cucina.

Attività e compiti svolti:

Affiancare un operatore qualificato nei servizi e nelle fasi produttive.

Svolgere mansioni semplici di preparazione di prodotti alimentari.

Portare a termine preparazioni di media difficoltà sotto la supervisione di personale qualificato.

Manipolazione di materie prime grezze al fine di ottenere prodotti alimentari finiti pronti per la vendita.

Applicazione dei principi dell'HACCP. Applicazione dei principi della sicurezza sui luoghi di lavoro. Cotture di media difficoltà. Decorazioni di media difficoltà. Elaborazione dei menu.

Visite ad aziende del territorio specializzate nella produzione di alimenti tipici

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

Ore Previste

2017/2018 H 150

2018/2019 H 90

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

e) 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 per circa 2 settiman.	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.

4. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Nel processo di apprendimento e nella valutazione finale si è tenuto conto:

- ✓ Delle valutazioni del primo quadrimestre
- ✓ Delle attività di recupero ed effettivo raggiungimento o meno dei saperi delle competenze minime da parte dello studente con carenze nel primo quadrimestre
- ✓ Delle valutazioni in itinere degli apprendimenti
- ✓ Delle attività in DAD di tipo formativo sui saperi essenziali per le quali si sono assegnati valutazioni o giudizi, da trasformare in valutazioni sommative

I seguenti **CRITERI GENERALI di valutazione** già inseriti nel PTOF 2019-2022 dell'Istituto:

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

vengono integrati con i **Criteri generali di valutazione della didattica a distanza** :

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

Strumenti di verifica:

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

Nella Didattica a Distanza la valutazione acquisisce soprattutto una dimensione formativa, ovvero in itinere relativamente al processo di apprendimento di ciascuno studente, per capire ciò che è stato appreso, ciò che rimane in sospeso e come migliorare abbandonando la dimensione sommativa. Ora la valutazione rappresenta una sintesi che tiene conto della crescita personale dello studente e della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio sia in presenza che a distanza. Pertanto nella valutazione si è tenuto conto della padronanza del linguaggio e dei linguaggi specifici, rielaborazione e metodo, completezza e precisione, competenze disciplinari, dimostrati da ciascun studente, nonché dell'assiduità nella partecipazione alle attività proposte, della partecipazione attiva, dell'interesse, cura approfondimento e della capacità di relazione a distanza in cui lo studente si è trovato ad operare. Ne consegue che **Le Griglie Di Valutazione Degli Apprendimenti** sono state modificate ed integrate con le seguenti griglie che tengono conto degli elementi sopra esposti. Non c'è distinzione tra prova scritta e prova orale e sono state utilizzate per la valutazione le tre seguenti griglie uniche: una griglia di valutazione delle prove a distanza, una griglia di osservazione delle attività didattiche a distanza e una griglia unica di valutazione delle prove a distanza per alunni con PEI differenziato.

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)	

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:

3. 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

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

L'attivazione della Didattica a distanza ha determinato la necessità di rielaborare una **Griglia per la valutazione del comportamento**, in modo da adattarla al Regolamento per il corretto svolgimento della Didattica a distanza: Integrazione al Regolamento d'Istituto, deliberato dal Consiglio d'Istituto del 23/04/2020 e pubblicato con Circolare N° 186 datata 28/04/2020 prot. n. 3316.

Sulla base di queste integrazioni viene formulata una nuova griglia per la valutazione del comportamento che tiene conto dei seguenti indicatori:

1. Organizzazione nello studio.
2. Comunicazione con i pari e con il personale scolastico.
3. Partecipazione alla vita scolastica.
4. Frequenza (assiduità nella didattica a distanza) e puntualità.
5. Rispetto delle norme comportamentali del Regolamento d'Istituto.
6. Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza.

Nella valutazione va tenuto in considerazione anche il comportamento nei PCTO e nella didattica a distanza; il voto scaturisce dalla media dei punteggi attribuiti alle 6 voci arrotondando all'intero più vicino.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

CLASSE	COMPETENZE CHIAVE	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O			
					ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	ALUNNA/O	
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	IMPARARE AD IMPARARE	1.Organizzazione nello studio	Assolve in modo consapevole e assiduo agli impegni scolastici rispettando sempre i tempi e le consegne.	10																					
			Assolve in modo regolare agli impegni scolastici rispettando i tempi e le consegne.	9																					
			Assolve in modo complessivamente adeguato agli impegni scolastici, generalmente rispettando i tempi e le consegne.	8																					
			Assolve in modo non ben organizzato agli impegni scolastici, non sempre rispetta i tempi e le consegne.	7																					
			Assolve in modo discontinuo e disorganizzato agli impegni scolastici, non rispettando i tempi e le consegne.	6																					
	COMUNICARE	2.Comunicazione con i pari e con il personale scolastico	Comunica in modo sempre appropriato e rispettoso.	10																					
			Comunica in modo corretto.	9																					
			Comunica in modo complessivamente adeguato.	8																					
			Comunica in modo non sempre adeguato e rispettoso.	7																					
			Presenta difficoltà a comunicare rispettosamente.	6																					
	COLLABORARE E PARTECIPARE	3.Partecipazione alla vita scolastica	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo. Favorisce il confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	10																					
			Interagisce in modo partecipativo e costruttivo. È disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	9																					
			Interagisce attivamente. Cerca di essere disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	8																					
			Interagisce in modo complessivamente collaborativo. È parzialmente disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	7																					
			Presenta difficoltà a collaborare, a gestire il confronto e a rispettare i diversi punti di vista e i ruoli.	6																					
	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	4.Frequenza* e puntualità (*assiduità nella didattica a distanza)	Frequenza e puntualità esemplari.	10																					
			Frequenza assidua, quasi sempre puntuale.	9																					
			Frequenza e puntualità buone.	8																					
			Frequenza e puntualità non del tutto adeguate.	7																					
			Dimostra difficoltà a rispettare l'impegno della frequenza e della puntualità.	6																					
		5.Rispetto delle norme comportamentali del Regolamento d'Istituto	Rispetta le regole in modo consapevole e scrupoloso.	10																					
			Rispetta attentamente le regole.	9																					
			Rispetta le regole in modo complessivamente adeguato.	8																					
			La capacità di rispetto delle regole risulta non sempre adeguata.	7																					
			Manifesta insofferenza alle regole con effetti di disturbo nello svolgimento delle attività.	6																					
		6.Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza	Ha avuto un comportamento pienamente maturo e responsabile.	10																					
			Ha avuto un comportamento responsabile.	9																					
			Ha avuto un comportamento complessivamente adeguato.	8																					
Il comportamento non è stato sempre adeguato.			7																						
Ha mostrato superficialità e scarsa responsabilità.	6																								
Il presente voto di condotta si applica in presenza alternativamente di una delle situazioni di seguito indicate: - l'alunno ha ricevuto più di una sospensione, comminata secondo Regolamento d'Istituto, comportante l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo non superiore a 15 giorni, per violazione; - l'alunno ha ricevuto una o più sospensioni comminate secondo Regolamento d'Istituto, comportanti l'allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo superiore a 15 giorni o sino al termine dell'anno scolastico o l'esclusione dallo scrutinio finale o la non ammissione all'Esame di Stato.				≤ 5																					
VOTO DEL COMPORTAMENTO:																									
DATA:	FIRME:																								

Criteria di valutazione del credito scolastico

L'attribuzione del Credito Scolastico per le classi quinte viene modificato e integrato nei termini prescritti dall'art. 10 dell'O. M. n. 10 del 16 Maggio 2020. Il Credito Scolastico è assegnato fino ad un massimo di 60 punti di cui 18 per la classe terza, 20 per la classe quarta e 22 per la classe quinta. Il Consiglio di classe in sede di scrutinio finale, provvede alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta, sulla base rispettivamente delle tabelle A, B e C (come da O.M. su citata) in fondo allegate. Per l'attribuzione del credito si tiene conto dei seguenti criteri:

- media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale
- frequenza e voto di comportamento
- interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- partecipazione ad attività complementari ed integrative
- eventuali crediti formativi

Per garantire omogeneità nell'assegnazione dei crediti si aggiungono le seguenti indicazioni:

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

Il Consiglio di classe assegna il livello più alto della fascia di oscillazione in presenza di almeno tre dei seguenti parametri indicati:

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

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

I crediti formativi potranno comportare solo l'attribuzione massima di un punto nella banda del relativo credito.

Qui di seguito le tabelle come da O.M. n. 10 del 16 Maggio 2020

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

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

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

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

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

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

ALLEGATO n. 1

CONTENUTI DISCIPLINARI singole MATERIE

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

Materia: ITALIANO		
Docente: Carmelina OIPARI		
Libro di testo adottato: ITALIANO: Sala/Sambugar - Letteratura viva “Dal Positivismo alla letteratura” – vol.3 - Ed. La nuova Italia		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisizione dei contenuti della lirica e della narrativa di fine secolo e del '900. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprensione delle poetiche dei maggiori autori di fine secolo e del '900. ▪ Comprensione delle tematiche fondamentali delle correnti letterarie del '900. ▪ Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analisi e commento di un testo poetico e narrativo. ▪ Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali. ▪ Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.
CONTENUTI		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il Positivismo ▪ 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. ▪ Marinetti: Zang Tumb Tumb, “il bombardamento di Adrianopoli”. ▪ Il Crepuscolarismo; Guido Gozzano: dai Colloqui, “La signorina Felicità”. ▪ Il Simbolismo: la poesia Simbolista: Charles Baudelaire – da “I fiori del male” – “L’Albatro”. ▪ Il Decadentismo ▪ G. D’Annunzio: Vita, pensiero, poetica, opere. Le Laudi da Alcyone, “La pioggia nel pineto”. ▪ Da Il piacere, Andrea Sperelli, “Il ritratto di un esteta”. ▪ G. Pascoli. Vita, pensiero, poetica, opere. Da “Il fanciullino”, Il fanciullino; da Myricae, X agosto, Novembre e Lampo. ▪ Il romanzo della crisi. L. Pirandello Vita, pensiero, poetica, opere. Da L’umorismo, La differenza fra umorismo e comicità: da Il fu Mattia Pascal, “Cambio treno” ed “Io e l’ombra mia”. ▪ I. Svevo vita, pensiero, poetica, opere. Da La coscienza di Zeno, prefazione e L’ultima sigaretta (cap.3). ▪ La lirica tra le due guerre: L’ Ermetismo: linea ermetica e linea antiermetica. ▪ G. Ungaretti, vita, pensiero, poetica, opere Da L’Allegria, Fratelli, San Martino del Carso e Soldati. ▪ E. Montale, vita, pensiero, poetica, opere. Da Ossi di seppia. Spesso il male di vivere ho incontrato. Merigiare pallido e assorto. ▪ S. Quasimodo, vita, pensiero, poetica, opere. Da Acque e terre: Ed è subito sera, da “Giorno dopo giorno”, “alle fronde dei salici”. ▪ U. Saba, vita, pensiero, poetica da Il Canzoniere, Ulisse. ▪ Il Neorealismo: contesto storico. ▪ P. Levi, vita, pensiero. Da “Se questo è un uomo”, “Considerato se questo è un uomo” e “I sommersi e i salvati”. 		
METODOLOGIA		

Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, problem solving, lavori di ricerca individuali e di gruppo. (Le lezioni sono state affrontate inizialmente in maniera frontale, quindi approfondite in modo interdisciplinare e colloquiale, lasciando molto spazio al dibattito, alle deduzioni ed agli approfondimenti personali, sempre nello spirito del metodo interattivo e funzionale. I singoli argomenti sono stati affrontati partendo dal testo).
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI
Libro di testo, schede informative e formative, fotocopie, mappe concettuali e visione di filmati.
VERIFICA E VALUTAZIONE
Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, articoli di giornali ed analisi del testo.
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: Carmelina OPIPARI		
Libri di testo adottato: STORIA: Paolo Di Sacco - "Memoria e futuro" Dal Novecento al mondo attuale Vol. 3 - Ed. Sei		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici del XX secolo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali. ▪ Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.
CONTENUTI		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
- Fonti analizzate: Il Patto di Londra – L’ultimo discorso di Matteotti alla Camera – Il crollo della Borsa nella cronaca del New Times – Le leggi di Norimberga – La Carta Atlantica. – La testimonianza di P. Levi.

METODOLOGIA

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

EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO

- Incontro Avis “Le donne della Magna Grecia”
- Rappresentazione teatrale: “MEMORIE”
- Commemorazione vittime dell’Olocausto e posa della pietra d’inciampo.
- Tema: Cittadinanza attiva (La giornata della Memoria - Il valore delle testimonianze)

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, letture varie, fotocopie analisi di brani di fonti storiche, schede informative, mappe concettuali.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, dibattiti.

OSSERVAZIONI

L’insegnamento della storia, nel fornire una coscienza specifica del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare il nesso presente - passato - presente, sostanziando la dimensione diacronica della storia con i riferimenti alle componenti culturali, politico-istituzionali, economiche, sociali, scientifiche, tecnologiche, antropiche, demografiche. 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.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La nascita della Costituzione italiana.
Unione Europea: nascita e sua evoluzione; dall' unità politica all'unità monetaria.

OBIETTIVI di apprendimento specifici e trasversali:

comprensione della necessità di una sempre più stretta collaborazione tra i paesi europei al fine di pervenire ad una completa integrazione politica.

Modalità: lezione frontale, dialogata, lavori di gruppo.

Verifica: verifica orale.

Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo - la Carta dei diritti dell'UE e la Costituzione europea
Organismi Internazionali: ONU – Unesco.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI E TRASVERSALI:

In corso di svolgimento:

- conoscere le Carte che salvaguardano i diritti dell'uomo
- conoscere la genesi e gli obiettivi di alcuni Organismi Internazionali.
- conoscere le giornate celebrative:
Shoah, il 27 gennaio giorno della memoria;
Foibe, il 10 febbraio giorno del ricordo;
Festa della Legalità, il 19 marzo, giorno dell'impegno e della memoria.

Modalità: lezione frontale, dialogata, videolezione, lavori di gruppo;

Verifica: verifica orale.

Materia: <i>Lingua e Cultura Straniera Inglese</i>		
Docente: TOTINO ROSANNA		
Libro di testo adottato: <i>Catrin Elen Morris - Well Done ! Catering: cooking and service - ELI</i>		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">• Conoscere semplici contenuti tecnici e professionali e le espressioni linguistiche in essi inserite.• Possedere un adeguato bagaglio lessicale di microlingua settoriale.	<ul style="list-style-type: none">• Sostenere semplici conversazioni su argomenti generali e specifici.• Saper rielaborare in modo semplice i contenuti acquisiti.• Collegare la lingua alle altre discipline con particolare riferimento a quelle di settore.	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere in maniera globale o analitica semplici testi scritti relativi ad argomenti di carattere generale e del settore specifico di indirizzo e coglierne i concetti chiave.
CONTENUTI		
MODULO 1 - CULINARY HISTORY: The history of food in Britain – Food in medieval Britain- Discoveries and innovations - Wine appellation – Hot drinks: tea and coffee- Spirits and liquors		

MODULO 2 - CULINARY GEOGRAPHY: Food in the UK – Traditional northern food UK – Food in the USA – Food and wine in southern Italy and Islands- Future Foods

MODULO 3 - CULINARY HABITS: – Herbs and Spices from around the world – Traditional Indian cuisine

MODULO 4 - DIET AND NUTRITION: The Eatwell plate – Food allergies and intolerances – Eating disorders – The Mediterranean diet -Vegetarian and Vegan – Slow food

MODULO 5 – CAREE PATHS, HEALTH and SAFETY How to become a chef- HACCP and its principles

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.

EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

Nel primo quadrimestre si sono effettuate, durante il corso delle lezioni dei colloqui e delle verifiche orali per tenere conto dei progressi raggiunti dai singoli allievi rispetto alla situazione di partenza, e si sono svolte delle verifiche scritte seguendo quanto stabilito dalla programmazione dipartimentale (questionari, test strutturati e semi-strutturati, esercizi manipolativi di vero/falso, a scelta multipla, di collegamento, di completamento, ecc.).

Nel secondo quadrimestre, a causa dell'emergenza covid-19, le lezioni si sono svolte attraverso la DaD, per cui le verifiche sono state di tipo formativo.

La valutazione sommativa ha tenuto conto quindi delle attività scritte e/o orali effettuate in videoconferenza e su piattaforma “Collabora”. Si è tenuto conto, oltre che dei risultati raggiunti nelle singole attività, della preparazione globale, dell’interesse dimostrato, della partecipazione al dialogo educativo, dell’impegno profuso, dei progressi fatti, delle capacità di recupero dimostrate.

OSSERVAZIONI

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 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

Docente: LINA AMATO

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

OBIETTIVI CONSEGUITI

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

CONTENUTI

MODULO 1: RIPASSO

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

MODULO 2: FUNZIONI

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

MODULO 3: LIMITI

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

MODULO 4: ASINTOTI E GRAFICO DI UNA FUNZIONE

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

METODOLOGIA

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

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

Nella metodologia della didattica a distanza è stata data rilevanza:

- ☺ allo spirito di collaborazione, all'interazione autonoma, costruttiva ed efficace dello studente;
- ☺ alla valutazione di tipo formativo per valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione, la disponibilità dello studente nelle attività proposte osservando con continuità e con strumenti diversi il processo di apprendimento.

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

OSSERVAZIONI

Parte degli allievi ha mostrato poco interesse e scarsa partecipazione per la disciplina. La preparazione di partenza disomogenea soprattutto nell'applicazione delle tecniche di base del calcolo algebrico, ha reso necessario, all'inizio dell'anno, riprendere la teoria delle equazioni e disequazioni, con relativi sistemi. La partecipazione della classe è stata diversificata: solo pochi alunni hanno eseguito il lavoro proposto con entusiasmo e fornendo spunti critici, un altro gruppo ha acquisito i contenuti essenziali, i restanti si sono impegnati in modo saltuario e superficiale non riuscendo a cogliere spesso il significato di quanto trattato, in maniera corretta. Al termine del percorso scolastico, pochi alunni hanno raggiunto gli obiettivi formativi sostanziali, per tutti gli altri permangono lacune sia nelle conoscenze fondamentali che nelle regole del calcolo.

Materia: Sala e Vendita		
Docente: Marando Salvatore		
Libro di testo adottato: AA VV Sala e Vendita/2 Settore Cucina - Edizione mista / La Scuola@ di Enogastronomia - Volume + Espansione web Volume Unico Editore Calderini		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
Discreta conoscenza degli argomenti svolti: fare un abbinamento cibo-vino, fare la decantazione sul vino; compilare un menù; preparazione di cocktail; il servizio dei distillati	Distinguere un vino, differenza tra vino rosso, rosè e bianco, gli abbinamenti vino pasto. Metodo di produzione dei vini spumanti	Capaci di elaborare un cocktail o un piatto alla lampada con propria creatività
CONTENUTI		
Il mondo del vino- la cucina di sala- il menù- strumento di vendita- L' arte del miscelare- la sicurezza alimentare- H.A.C.C.P.		
METODOLOGIA		
Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, problemsolving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, attività laboratoriale.		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libro di testo, fonti normative, mappe concettuali, schemi di riepilogo, Internet. Laboratorio di Sala, laboratorio di bar.L		

VERIFICA E VALUTAZIONE
Si fa riferimento alla tabella di valutazione del PTOF , tenendo conto degli aspetti culturali e comportamentali degli allievi, la partecipazione, l'impegno, la qualità delle conoscenze acquisite e il lessico specifico della materia della materia di indirizzo.
OSSERVAZIONI
La classe ha partecipato con interesse sempre costante alle attività laboratoriali e teoriche ognuno secondo le proprie potenzialità , raggiungendo nel complesso una discreta preparazione.

	DISCIPLINA: Religione Cattolica
	DOCENTE: Panetta Giovanna
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>CONOSCENZE:(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>COMPETENZE: (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 • Il male

<p>Dal 12-03-2020 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>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE E MODALITA' DI VERIFICA</p>	<p>La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Partecipazione (sia in presenza che con la d.a.d.) 2. Interesse (sia in presenza che con la d.a.d.) 3. Capacità di confrontarsi con i valori religiosi (sia in presenza che con la d.a.d.) 4. Comprensione e uso dei linguaggi specifici (sia in presenza che con la d.a.d.) 5. Capacità di rielaborazione personale (sia in presenza che con la d.a.d.)

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
Docente: RODOLFO DI PAOLA		
Libro di testo adottato: CONOSCERE GLI ALIMENTI Silvano Rodato Ed. Clitt		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti, le caratteristiche di una dieta equilibrata, le tipologie dietetiche più comuni, i principi fondamentali di dietoterapia, le culture alimentari nelle religioni del mondo. Dopo l'attivazione della DaD il programma è stato rimodulato e le conoscenze sono state semplificate al massimo. Alcuni argomenti come le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari e gli additivi alimentari sono stati svolti in modo particolarmente semplificato.</p>	<p>☺ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Realizzare una dieta equilibrata di tipo generico e utilizzare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti e i L.A.R.N.</p>	<p>Saper distinguere e riconoscere il ruolo dei nuovi prodotti alimentari. Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia e saper indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche. Saper individuare il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali e adottare comportamenti igienici corretti che riguardano: la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Sapere mettere in relazione gli eccessi alimentari e le carenze alimentari con determinate patologie e riconoscere i fattori di rischio per le diverse malattie cronico-degenerative.</p>
CONTENUTI		
<p>MODULO 1: NUOVE TENDENZE DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI- Nuovi prodotti alimentari- Alimenti alleggeriti o" light", alimenti fortificati, arricchiti, supplementari- Alimenti funzionali- Alimenti innovativi- Alimenti integrali- Alimenti biologici- Prodotti dietetici e integratori alimentari- Additivi alimentari. -Abitudini alimentari degli italiani- Sicurezza alimentare nel sistema produttivo. Innovazioni nei processi di conservazione e cottura- Qualità e sostenibilità alimentare.</p> <p>MODULO 2: IGIENE DEGLI ALIMENTI- CONTAMINAZIONI CHIMICHE, FISICHE E BIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI- Le principali cause di contaminazione biologica degli alimenti- le tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione- misure di prevenzione e comportamenti igienicamente corretti nella manipolazione degli alimenti, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro. Sistema HACCP e qualità degli alimenti- Igiene degli ambienti di lavoro e del personale - Punti fondamentali del sistema HACCP e criteri di applicazione- Regole da osservare per l'igiene degli alimenti-</p>		

Qualità alimentare e qualità totale.

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

Alimentazione equilibrata nelle diverse età. Tipologie dietetiche.

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

METODOLOGIA

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

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

OSSERVAZIONI

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

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
<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> -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/comunitari a di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. 	<ul style="list-style-type: none"> -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 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
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 diversi convegni su tematiche sociali e di attualità.		
METODOLOGIA		
Libro di testo – dispense e fotocopie - mappe - elaborati in PowerPoint m- schede		
VERIFICA E VALUTAZIONE		

Pre-emergenza sanitaria: Verifiche formative e sommative settimanali e mensili – test, relazioni scritte, domande a risposta aperta, interrogazioni orali, esercizi, discussioni in classe.

Post- emergenza sanitaria: Verifiche formative, restituzione degli esercizi svolti, colloqui in videoconferenza, rispetto dei tempi di consegna.

La valutazione sarà basata sui seguenti elementi: assiduità, partecipazione, interesse cura e approfondimento, capacità di relazione a distanza, nelle attività didattiche a distanza.

OSSERVAZIONI

La classe ha evidenziato un interesse accettabile verso la disciplina e gli argomenti oggetto di studio; l'impegno e la partecipazione sono stati per un limitato gruppo di allievi discreti, mentre il profitto dei rimanenti (fatta eccezione per due studenti) è sufficiente, nonostante l'atteggiamento svogliato e non sempre idoneo al carico di lavoro previsto per la classe quinta. La frequenza è stata regolare, anche se 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.

Materia: : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA		
Docente: DOMENICO GELSOMINO		
Libro di testo: La Nuova Cucina Professionale. Edizioni Plan.		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Criteri di elaborazioni di menu e carte. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale, commerciale e collettiva. Programmazione e organizzazione della sicurezza alimentare.	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.	Acquisire una mentalità orientata al marketing. Organizzare buffet, catering banqueting. Valorizzare i piatti della tradizione. Pianificare semplici buffet. Distinguere i piatti che compongono un buffet freddo da quelli per un buffet caldo. Applicare con buona autonomia operativa le tecniche di cottura ai diversi prodotti, scegliendo le modalità più adeguate. Scegliere gli utensili e i materiali di cottura in funzione delle tecniche. Utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati. Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.
CONTENUTI		

<ul style="list-style-type: none"> • Applicazione dei principi HACCP • Il Catering e il Banqueting. Il buffet. • Struttura ed elaborazione dei menu. • Tecniche di cottura tradizionali e innovative. • Elementi di enogastronomia regionale e internazionale. • Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici. Slow Food. • Lavorazione dei prodotti alimentari. • Durante le ore di laboratorio gli allievi hanno elaborato e realizzato una serie di piatti : antipasti, primi ,secondi, contorni e dessert.
METODOLOGIA
<p>Lezioni frontali. Esercitazioni pratiche. Strutturazione del programma per moduli, e per U D. Trattazione degli argomenti dalle nozioni più semplici a quelle più complesse del mondo della ristorazione. Dal 5 marzo in poi Video lezioni con Google Meet ed invio del materiale didattico con registro elettronico, piattaforma collabora, classroom, whatsapp.</p>
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI
<p>Libro di testo e riviste specializzate. Aula didattica. Laboratorio di cucina. Laboratorio di pasticceria . Google Meet. Registro elettronico: “ Collabora”, Classroom. WhatsApp.</p>
VERIFICA E VALUTAZIONE
<p>Per i moduli si è fatto ricorso a verifiche orali, scritte e pratiche che hanno permesso controllare le prestazioni degli alunni in riferimento alle difficoltà delle prove. La valutazione del percorso di apprendimento tiene conto, in accordo con le indicazioni ministeriali, del grave disagio che gli alunni hanno subito a seguito della chiusura della scuola.</p>

Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Docente: Belcastro Vincenzo		
Libro di testo adottato: Fiorini- Coretti- Bocchi “Il corpo libero”		
Ore effettuate nell’anno scolastico 2019/2020 fino al 30 Maggio 2020 : 54		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> ☺ Conoscere il proprio corpo e le sue funzioni ☺ Conoscere regole fondamentali di tutela della salute ☺ Conoscere gli effetti positivi dell’attività fisica e dell’alimentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Saper trasferire capacità psicomotorie in situazioni diverse ☺ Saper praticare almeno uno sport di squadra e individuale ☺ Sperimentare ruoli diversi durante giochi di squadra 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Organizzare le conoscenze e le competenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi e finalizzati al miglioramento delle qualità psicofisiche.
CONTENUTI		
Il corpo umano. Il movimento. La palestra. La pratica sportiva. Gli sport. L’educazione alla salute e all’alimentazione dello sportivo. I contenuti, dal 05/03/2020, hanno subito una rimodulazione, a causa dell’emergenza COVID 19.		
METODOLOGIA		
Lezioni frontali, lavori di gruppo, esercizi di applicazione, esercizi di preatletica generale e specifica. Dal 05/03/2020, per fronteggiare l’emergenza Covid 19 si è attivata la Didattica a Distanza		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libro di testo, palloni di calcio, calceetto, pallavolo e pallamano, appunti del docente, DVD Spazi: Campetto adiacente alla scuola. Dal 05/03/2020, con la DAD, si è attivata la Piattaforma “Collabora” del registro elettronico		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
Test motori, questionari, colloqui orali, giochi di squadra e individuali. Nella DAD si sono fatti dei test a crocette, con domande a risposte multiple. Per la valutazione si è tenuto conto dei livelli di partenza, dell’interesse, dell’impegno, della partecipazione alle varie attività proposte nel corso dell’anno, anche nella DAD.		
OSSERVAZIONI		
La classe ha partecipato con entusiasmo alle attività proposte e sono stati raggiunti soddisfacenti risultati finali.		

Materia: Francese		
Docente: Silvana Dicembre		
Libro di testo adottato: A. De Carlo “ Passion Restauration “- Ed. San Marco		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> ☺ Conoscenza dei contenuti tecnici e professionali e le espressioni linguistiche presenti in un contesto ☺ Conoscenza di un bagaglio lessicale di micro-lingua settoriale 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Sapere rielaborare i contenuti acquisiti con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Cogliere i concetti chiave degli argomenti proposti ☺ Fare collegamenti con le altre discipline di settore
CONTENUTI		
<p>Modulo 1: Du blanc ou du rouge ? L’histoire du vin. Les régions viticoles françaises et italiennes. La dégustation. Le service du vin et les mariages. La classification et la carte des vins. Au centre de la France.</p> <p>Modulo 2: Bien-être et sécurité alimentaire. La pyramide alimentaire. Le régime crétois. Les cinq couleurs du bien-être Nourriture et religion. La conservation des aliments. Les allergies et les intolérances. L’HACCP. Au nord-ouest et au nord-est de la France. La cantine de l’école en France et en Italie.</p> <p>Modulo 3: Travailler dans le monde de la restauration. L’univers de la restauration. Les différents types de restauration. Les restaurants BIO. La candidature. Le Curriculum Vitae. La convention de stage et le contrat de travail en France et en Italie. Autour des continents.</p>		
METODOLOGIA		
<p>Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, lavori di ricerca individuali e di gruppo, simulazione.</p> <p>I contenuti didattici sono stati presentati in situazione di comunicazione. Gli alunni sono stati avviati ad un confronto tra realtà diverse del settore enogastronomico, allo scopo di raggiungere le competenze necessarie per affrontare concretamente, in lingua, le situazioni reali tipiche della professione.</p>		
EVENTUALI ATTIVITA’ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libro di testo, fotocopie e altri manuali di consultazione. LIM. Smartphone. Aula. Piattaforma “Collabora”. Piattaforma Gsuite. E-mail.		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
<p>Gli alunni sono stati costantemente coinvolti, attraverso momenti di autocorrezione ; prove di tipo oggettivo: test di ascolto, letture con l’individuazione di dati per misurare la pronuncia, l’intonazione ed il grado di comprensione. Le produzioni orali e scritte sono state controllate attraverso forme riassuntive, descrizioni, questionari, verifica della capacità di rielaborazione e di commento personale, autonomia produttiva. La fase legata alla DaD, iniziata il cinque marzo, ha evidenziato la necessità di un approccio diverso nell’affrontare il lavoro scolastico già avviato. Le strategie utilizzate, per verificare e valutare il grado di preparazione raggiunto, hanno tenuto conto sia del processo formativo, come il livello di interazione, il rispetto della consegna dei compiti assegnati, colloqui in videolezione, che dei risultati di apprendimento.</p>		

OSSERVAZIONI

Il percorso didattico ha subito dei rallentamenti a causa della pandemia. Dal cinque marzo le attività didattiche sono state effettuate a distanza , utilizzando strumenti di comunicazione non sempre alla portata di tutti gli alunni. Soltanto in un secondo momento, con l'utilizzo delle videolezioni, si è potuto registrare un miglioramento sul piano dell'interazione. Il programma preventivato è stato, comunque, svolto in ogni sua parte e approfondito negli argomenti di principale interesse. Al termine del percorso didattico, gli allievi hanno realizzato gli obiettivi prefissati in modi, ritmi ed esiti diversi, in relazione ai livelli di partenza, all'impegno e alle potenzialità. La maggior parte ha, comunque, acquisito una certa conoscenza dei contenuti propri della disciplina riferiti agli aspetti di civiltà e alla terminologia specifica, relativa al settore professionale, riuscendo ad esporre , in lingua , anche se in modo semplice, i contenuti culturali proposti.

5. Griglia di valutazione del colloquio d'esame.

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

Elenco argomenti assegnati a ciascun candidato (su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo) da sviluppare e discutere in seduta d'esame.

-ANGILLETTA: Spiega la differenza tra allergie e intolleranze alimentari, soffermati sulla celiachia e predisponi un menù nutrizionalmente equilibrato (primo , secondo con contorno e dessert) per celiaci, indicando le misure che una "squadra di cucina" deve adottare per preparare questi pasti.

-ARANCIATA: Dopo avere illustrato le caratteristiche dei batteri, descrivi le salmonellosi e le misure da adottare per evitare rischi di contaminazione nelle aziende ristorative.

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

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

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

- COMMISSO: Descrivi la conservazione degli alimenti con l'uso del calore, illustrando la cottura a bassa temperatura con sottovuoto e indicando le differenze tra la pastorizzazione e la sterilizzazione . Analizza, infine, la loro importanza per la prevenzione delle contaminazioni microbiologiche.

-CORREALE: Dopo avere illustrato le contaminazioni biologiche, descrivi i lieviti e la loro importanza nella produzione di alimenti importantissimi per l'alimentazione dell'uomo. Illustra, infine, gli impasti di base con lievitazione biologica.

- COSTA: Dopo avere descritto l'alimentazione nelle collettività, analizza i concetti di Fast food e slow food.

-LASCALA: Proponi due piatti di carne indicando gli ingredienti e la preparazione, e soffermati sulle malattie del benessere che possono essere provocate dal consumo eccessivo di questo alimento.

-LOMBARDO : Dopo avere descritto le linee guida per una sana alimentazione, elabora un menu tipico italiano nutrizionalmente equilibrato.

- MAMMONE: Descrivi il buffet e i possibili rischi di contaminazione biologica degli alimenti.

-NAPOLI: Descrivi due tecniche di cottura adatte per cuocere il pesce, specificando il procedimento e le conseguenti modificazioni organolettiche e nutrizionali. Inoltre, indica il valore nutrizionale dei prodotti ittici e illustra una ricetta a base di pesce.

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

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

-SINGH. H.: Descrivi il concetto di qualità degli alimenti, indicando anche i marchi di qualità creati per promuovere e tutelare i prodotti agro-alimentari.

-SINGH. S.: Descrivi il legame esistente tra alimentazione e cancro e indica i metodi di cottura potenzialmente pericolosi.

-SPAGNOLO: Descrivi le diete vegetariane e i principali metodi di cottura degli alimenti di origine vegetale. Illustra, infine, una ricetta vegetariana innovativa.

IL CONSIGLIO DI CLASSE			
N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	Italiano e Storia	Prof.ssa Carmelina Opirari	
2	Matematica	Prof.ssa Lina Amato	
3	Inglese	Prof.ssa Rosanna Totino	
4	Francese	Prof.ssa Silvana Dicembre	
5	Sc.e Cult.Alim.	Prof.ssa Rodolfo Di Paola	
6	D.T.A.	Prof.ssa Cinzia Lascalea	
7	L.O.G.S.R.(Cucina)	Prof. Domenico Gelsomino	
8	RELIGIONE	Prof.ssa Giovanna Panetta	
9	L.O.G.S.R.(Sala)	Prof. Salvatore Marando	
10	Scienze Motorie	Prof. Vincenzo Belcastro	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. CARLO MILIDONE

ALLEGATO 2 - Manifesti di alcune attività di Cittadinanza e Costituzione



AVO
Associazione Volontari Ospedalieri onlus
SIDERNO-LOCRI

**Vivi Social:
diventa Volontario**

**XI GIORNATA NAZIONALE AVO
24 OTTOBRE 2019**

Giovedì 24 ottobre 2019
Ore 10:00 Aula Magna
Liceo delle Scienze Umane e Linguistico
"G. Mazzini" di Locri

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

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

Sabato 26 ottobre 2019
Ore 9:00 Cappella Ospedale di Locri
S. Messa celebrata da Don Giuseppe Marino

Ore 10:00 Colazione sociale

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

#vivisocialdiventavolontario

L'UFFICIO MODERNO

E-mail: avosiderno.locri@gmail.com
AVO SIDERNO-LOCRI



IPSSA
"Dea Persefone" Locri



INCONTRO

" LE DONNE DELLA MAGNA GRECIA "

Martedì 4 Febbraio 2020 ore 09:00

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

Saluti e Introduzione

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

Prof.ssa Marina Leone Presidente Avis Comunale Locri

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

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

Dott.ssa Giovanna Micalizzi Presidente AVIS Provinciale RC

Dott. Antonino Posterino Vicepresidente AVIS Provinciale RC

Dott. Giovanni Carbone Servizio Valutazione Naz. MIUR

Relazione

Prof. Diego Geria Responsabile Scuola Avis Provinciale RC

