

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

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

sito: www.ipssalocri.edu.it

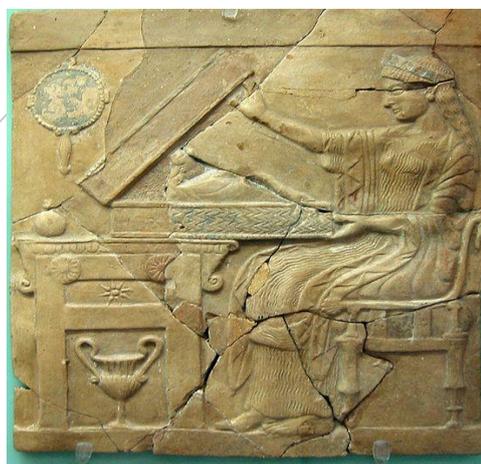
Prot. n° 4473 del 14/05/2022

Documento del Consiglio della classe V sez. E

(ai sensi dell'art.17, comma 1, del Dlgs 62/2017)

Indirizzo d'esame: **ENOGASTRONOMIA: SETTORE PASTICCERIA**

Coordinatore: **Prof.ssa Lina Amato**



*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. 2021/2022

INDICE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE a. Presentazione Istituto b. Breve descrizione del contesto	pag. 3
2. II PROFILO DELLA CLASSE a. Il profilo in uscita b. Presentazione della classe c. Elenco degli alunni d. Il Consiglio di classe e. Storia della classe nel triennio	pag. 4 -10
3. IL PERCORSO FORMATIVO_ a. Obiettivi raggiunti b. Percorso interdisciplinare nell'ambito dell'insegnamento di Educazione Civica c. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL) d. Attività di recupero, consolidamento e potenziamento	pag. 10-16
4. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	pag. 16-23
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pag. 24-41
RELAZIONE FINALE PER LE ATTIVITÀ DI SOSTEGNO	pag.42-45
- GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME - GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	pag. 46-47
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.48
ALLEGATO 2 - Griglie di valutazione della prima e seconda prova- Prospetto delle ore svolte di PCTO-Griglia di valutazione del credito scolastico-Percorsi di Educazione civica	pag. 49 e successive

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 tre immobili: il primo, di proprietà comunale, sito in Piazza De Gasperi del Comune di Locri, è strutturato su un solo piano e ospita le classi quarte e quinte. Il secondo, che ospita le classi prime, seconde e terze, 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. Il terzo edificio, sito in Via dei Ciliegi, sempre nel Comune di Siderno, ospita la biblioteca e i laboratori di informatica. All'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri "Dea Persefone" è annesso un Convitto ospitato presso l'Istituto Figlie Nostre S.AIM. Calv. con sede a Locri in Piazza Oriani, 14. Gli uffici di segreteria dell'Istituto si trovano a Locri in Via I Maggio, 88 in un'ala del Palazzo della Provincia. (Cap 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/390572 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it - P.E.O.: rchr080001@istruzione.it - P.E.C.: rchr080001@pec.istruzione.it).

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

2. II PROFILO DELLA CLASSE

PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO

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.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

È in grado di:

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

A conclusione del percorso quinquennale, Il Diplomato di istruzione professionale articolazione "*Enogastronomia*" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

Traguardi attesi in uscita

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.

- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

Competenze specifiche di indirizzo

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

Competenza n. 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi

COMPETENZE DI INDIRIZZO

Competenza in uscita n° 1(1): *Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. E-SV-A-P*

Competenza in uscita n° 2(1): *Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. E-SV-A-P*

Competenza in uscita n° 3(1): *Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. E-SV-A-P*

Competenza in uscita n° 4(1): *Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. E-SV-A-P*

Competenza in uscita n° 5(1): *Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. E-P*

Competenza in uscita n°6(1): *Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. E-SV-A-P*

Competenza in uscita n° 7(1): *Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. E-SV-A-P*

Competenza in uscita n° 8(1): *Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. A*

Competenza in uscita n° 9(1): *Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. A*

Competenza in uscita n° 10(1): *Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. E-SV-A-P*

Competenza in uscita n° 11(1): *Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. E-SV-A-P*

SER.ENOG.OSPIT.ALBER.ART."ENOGASTRONOMIA"OPZ."PROD.DOLC.RI ART.LI IND.LI"

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

SER.ENOG.OSPIT.ALBER.ART."ENOGASTRONOMIA"OPZ."PROD.DOLC.RI ART.LI IND.LI"

Competenze specifiche di indirizzo

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico

b) Presentazione della classe

La classe è composta da 13 alunni (7 femmine e 6 maschi) . Gli alunni provengono dai diversi comuni del comprensorio locrese e sono insieme come gruppo classe fin dal terzo anno, tranne una ragazza proveniente da un'altra classe dell'istituto, che si è inserita alla fine del primo quadrimestre. Non tutto il gruppo docente della classe ha una storia continuativa fin dal terzo anno di corso. All'interno della classe è presente un alunno diversamente abile (Legge N.104/92 Art.3 comma 3), supportato dal docente di sostegno per 18 ore settimanali con il quale segue un Piano educativo individualizzato come previsto dall'art.15 comma 3 dell'O.M. n.90 del 21/05/2001. Fin dall'inizio dell'anno scolastico, la frequenza è stata assidua. La partecipazione alle attività è stata costante e proficua dal punto di vista didattico. Nonostante le problematiche legate alla sua disabilità l'alunno ha sempre dimostrato una grande volontà nell'eseguire ciò che i docenti gli proponevano. Ha instaurato sia con i docenti curricolari che con il docente di sostegno un'ottima relazione educativa. Considerato il problema psicofisico/sensoriale e la scarsa autonomia soprattutto nello svolgimento degli elaborati scritti di area umanistica e scientifica, si rende necessaria la presenza del docente di sostegno durante lo svolgimento dell'Esame di Stato. In quanto agli altri componenti della classe, si evidenzia che, per alcuni, la partecipazione al dialogo educativo non è stata sempre costante. Qualche alunno ha dimostrato un impegno superficiale nello svolgimento delle attività proposte. Pertanto, la classe è stata continuamente sollecitata da tutti i docenti ad una maggiore e più proficua collaborazione. Nel complesso, i risultati conseguiti si possono considerare accettabili. Dal punto di vista comportamentale, all'interno del gruppo classe, non si sono riscontrati particolari problemi nel corso delle attività scolastiche. Dopo lo scrutinio di febbraio, i docenti hanno effettuato degli interventi di recupero degli apprendimenti, mirati a colmare le carenze degli alunni con insufficienze. Malgrado l'eterogeneità della classe si è cercato, nel corso dell'anno scolastico, di seguire un unico percorso didattico, di livellare le differenze esistenti, consolidando le capacità espressive, recuperando il più possibile le carenze e di guidare gli alunni verso il conseguimento di un'adeguata preparazione che consenta loro di affrontare al meglio gli Esami di Stato. La programmazione didattico-educativa iniziale dei docenti è stata portata a termine. Nel mese di marzo, la classe ha partecipato alle prove nazionali INVALSI, che come previsto dal Ministero, non saranno requisito di accesso all'Esame di Stato. Il profitto è mediamente sufficiente per la maggior parte degli alunni, discreto per alcuni allievi più costanti nell'approfondimento dello studio personale, con punte di eccellenza, mentre pochi sono i casi di mediocrità in talune discipline, imputabili soprattutto a incertezze nella preparazione di base. Risulta, pertanto, che gli obiettivi educativi e didattici programmati all'inizio dell'anno sono stati complessivamente raggiunti dai discenti anche se le condizioni di partenza hanno determinato ritmi e risultati di apprendimento diversi.

c) Elenco degli alunni

N°	ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO		
		Terzo anno	Quarto anno	Tot.
1		9	11	
2		9	10	
3		10	11	
4		6	9	
5		8	9	
6		8	9	
7		10	11	
8		6	9	
9		10	11	
10		6	9	
11		11	12	
12		10	10	
13		10	11	

d) Il Consiglio di classe

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
GELONESE SILVANA	Italiano e Storia	X	X	X
AMATO LINA	Matematica		X	X
LEONE SABRINA	Inglese	X	X	X
RULLI ROSA	Francese	X	X	X
TRIPEPI MARIA	Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X
NUCERA DANIELE MARCELLO	Tecniche di Organiz. e Gestione dei proc. produttivi		X	X
FRASCÀ IVAN	Analisi e Controlli Chimici dei prodotti alimentari			X
OLIVETO RENATO SALVATORE	Laboratorio Pasticceria	X	X	X
RACCO MARIA VITTORIA	Diritto e Tecniche Ammin. della Struttura Ricettiva		X	X
DE MIZIO CRESCENZO	Religione			X

CAPOCASALE ILARIO	Scienze Motorie e Sportive			X
URSINO ANNA	Laboratorio di Chimica e Microbiologia		X	X
PUGLIESE VINCENZA	Sostegno	X	X	X

e) **Storia della classe nel triennio**

Alunni	Terza 2019/20	Quarta 2020/21	Quinta 2021/22
Totale	18	14	13
Femm.	6	6	7
Maschi	12	8	6
Div. abili	1	1	1
DSA	/	/	/
BES	/	/	/
Ritirati	/	/	/
Trasferiti	/	/	/
Ammessi alla classe successiva (senza giud. sospeso)	6	7	/

DISTRIBUZIONE GIUDIZI SOSPESI Disciplina	Terza	Quarta
ITALIANO	1	/
STORIA	/	1
INGLESE	6	1
FRANCESE	4	/
ALIMENTAZIONE	7	4
DIRITTO E TEC. AMMINIS.	/	5
MATEMATICA	/	/

3. IL PERCORSO FORMATIVO

Il lavoro collegiale è stato articolato con riferimento alle linee generali del **P.T.O.F. 2019/2022** 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). Sono state inoltre organizzate attività di potenziamento e simulazioni nei contesti specifici, per aiutare gli alunni ad affrontare le prove scritte e orali dell' esame con tranquillità.

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 e coinvolto in modo interattivo docenti e discenti.

Si è puntato quindi a:

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

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

Area del rispetto delle regole

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

Area relazionale

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

Area dello sviluppo delle conoscenze

- ☺ Acquisire chiarezza, semplicità e proprietà di linguaggio
- ☺ Imparare ad organizzare il proprio pensiero in sequenze elementari e coerenti di ragionamento
- ☺ Comunicare in modo chiaro i risultati di attività individuali o di gruppo
- ☺ Saper leggere, redigere, interpretare testi e documenti;

- ☺ Saper prendere appunti e rielaborarli;
- ☺ Saper utilizzare materiali e strumenti a disposizione;
- ☺ Esprimersi in modo chiaro e corretto, utilizzando anche il lessico specifico delle varie discipline.

La successiva tabella sintetizza, in percentuale, gli obiettivi generali e trasversali (formativi ed educativi) raggiunti dal Consiglio di Classe.

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

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

b) Percorso interdisciplinare nell'ambito dell'insegnamento di Educazione Civica

Secondo quanto previsto dalla Legge n.92 del 20 agosto 2019, a partire dall'anno scolastico 2020-21, l'insegnamento dell'Educazione civica, trasversale alle altre materie, è diventato obbligatorio. Come viene indicato nelle Linee guida (D.M. n.35 del 22 giugno 2020), tre sono gli assi attorno a cui ruota tale insegnamento: lo studio della Costituzione, lo sviluppo sostenibile, la cittadinanza digitale. In quanto alla Costituzione, gli studenti, nel corso degli ultimi tre anni, hanno avuto modo di approfondire lo studio della nostra Carta costituzionale e delle principali leggi nazionali e internazionali. L'obiettivo è stato quello di fornire loro gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri, di formare cittadini responsabili e attivi in grado di partecipare pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della loro comunità. Nello specifico, nell'anno scolastico 2020/2021, relativamente allo sviluppo sostenibile, gli alunni sono stati formati su educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, tenendo conto degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU; sono stati forniti loro gli strumenti per utilizzare consapevolmente e

responsabilmente i nuovi mezzi di comunicazione e gli strumenti digitali. In un'ottica di sviluppo del pensiero critico, sensibilizzazione rispetto ai possibili rischi connessi all'uso dei social media e alla navigazione in rete, contrasto del linguaggio dell'odio. L'obiettivo che ci si è proposto è stato quello di fare in modo che ragazze e ragazzi possano imparare principi come il rispetto dell'altro e dell'ambiente che li circonda, utilizzino linguaggi e comportamenti appropriati quando sono sui social media o navigano in rete.

All'interno del Curricolo del nostro Istituto, all'insegnamento dell'educazione civica sono state dedicate complessivamente 33 ore come previsto dalla Legge. Il Consiglio di classe ha elaborato due UDA per tale insegnamento. La tematica della prima UDA proposta alla classe nel primo quadrimestre, **“UN LAVORO IN SICUREZZA”** per un totale di 16 ore, la seconda, **“TUTELA DELLE IDENTITA', DELLE PRODUZIONI E DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI”**, effettuata nel secondo quadrimestre, per un totale di 17 ore, per un totale di 33 H. Per il dettaglio dei percorsi delle UDA, stilati tenendo conto delle tematiche individuate nel documento di integrazione del Curricolo d'istituto, per le discipline coinvolte e i relativi risultati di apprendimento, si allegano al presente documento i modelli delle UDA.

c) Rapporti con il territorio

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

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

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

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.C.T.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.

Si evidenzia che gli alunni hanno effettuato le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO a partire dal terzo anno di corso. Purtroppo, l'anno scorso, a causa dell'improvvisa pandemia e del conseguente lock down che ha visto la chiusura delle istituzioni scolastiche a partire dal 05 marzo 2020, non è stato possibile proseguire con quanto inizialmente stabilito. La classe, proprio il giorno prima della chiusura ufficiale, prevista dal DPCM del 04 marzo 2020, aveva iniziato il percorso bruscamente interrotto. Relativamente all'anno in corso, il nostro Istituto ha organizzato a partire dal mese di dicembre degli incontri formativi online con esperti di settore, validi come percorsi PCTO. Tutte le attività sono state svolte in via telematica sulla piattaforma G-Suite for Education.

INCONTRI FORMATIVI ONLINE A.S. 2021/2022

- Tematica: La comunicazione Turistica patrocinato dall'Università della Calabria;
Relatori: Tullio Romita, Demetrio Metallo e Paolo Marchi (26 novembre 2021).
- Webinar di Orientamento – XI edizione OrientaCalabria- AsterCalabria(18 e 19 gennaio 2022).
- Corso sulla sicurezza con l'esperto A. La Forgia (inizio 2 febbraio 2022 e successivi incontri).
- Tematica: Attività di orientamento in uscita; relatore Roberto Giaquinto , Responsabile Relazioni Esterne ALMA (Scuola Internazionale di Cucina Italiana(4 febbraio 2022)
- Tematica:Incontro informativo sulla donazione del sangue con l'A.V.I.S. di Locri(5 febbraio 2022).
- Concorso Didattico Digitale “High School Game” (dal 7 marzo al 31 marzo 2022).
- Tematica: La domanda incontra l'offerta di lavoro nel mondo dell'ospitalità – ADA Calabria Recruitment Day (11 marzo 2022)

- Corso di formazione (prima parte) : Progetto Gluten Free organizzato da AIC e ANPAL servizi(24, 25 e 28 marzo 2022)

- L'APCR(associazione provinciale Cuochi Reggini) incontra gli studenti: relatore il Presidente Rocky Mazzaferro(28 marzo 2022)

- Tematica: Masterclass “ A lezione con Davide Oldani – Sostenibilità umana e approccio etico per una cucina che sorride al futuro” (11 aprile 2022)

- Corso di formazione (seconda parte) : Progetto Gluten Free – parte pratica con esperti dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia) (7, 13 e 14 maggio 2022)

Si allega al presente documento il prospetto delle ore svolte da ciascun allievo nelle attività di PCTO.

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 settim.	Tutte

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

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

I CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE

1. Raggiungimento degli obiettivi didattico-educativi programmati per la classe;
2. Progressi rispetto alla situazione di partenza;

3. Partecipazione al lavoro in classe ed impegno nel lavoro domestico;
4. Livelli di frequenza;
5. Acquisizione di un autonomo metodo di studio;
6. Partecipazione alle attività integrative deliberate dal Consiglio di classe;

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

5. CRITERI DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO dei candidati interni, approvati nel PTOF, vengono modificati e, pertanto, giusto quanto disposto dall'art. 3 dell'O.M. n. 65 del 14 Marzo 2022, concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021/2022, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

- a) gli studenti iscritti all'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'articolo 13, comma 2, lettere b) e c) del Dlgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito di frequenza di cui all'articolo 13, comma 2, lettera a) del Dlgs 62/2017 ai sensi dell'articolo 14, comma 7 del decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, anche con riferimento alle specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologica. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o da suo delegato;*
- b) a domanda, gli studenti che intendano avvalersi dell'abbreviazione per merito e che si trovino nelle condizioni di cui all'articolo 13, comma 4 del Dlgs 62/2017.*

In quest'ottica, 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, espressa con un voto, che tende invece a verificare se, al termine di un segmento di percorso (un modulo didattico o un'altra esperienza significativa), gli obiettivi di apprendimento sono stati raggiunti e a che livello. Essa rappresenta una sintesi che tiene conto della crescita personale dello studente e della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio, considerato che nelle condizioni di emergenza attuali, l'attività didattica segue invece l'unico canale disponibile, quello a distanza con l'uso di risorse e strumenti digitali.

Pertanto, la valutazione deve tener conto della padronanza del linguaggio e dei linguaggi specifici, rielaborazione e metodo, completezza e precisione, competenze disciplinari, dimostrati da ciascuno 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 trova ad operare.

a) strumenti di verifica:

1) Griglia di osservazione dei comportamenti;

2) 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;

3) Valutazione orale degli apprendimenti

b) CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Così come stabilito nel PTOF - 2022-2025 I.P.S.S.A.R. "DEA PERSEFONE", il comportamento verrà valutato tenendo conto dei seguenti fattori: ruolo all'interno della classe e socializzazione; correttezza e sensibilità nel comportamento durante le lezioni; frequenza, puntualità e rispetto delle consegne; autocontrollo e civismo durante le attività didattiche, svolte anche al di fuori dell'Istituto ed in orario extracurricolare, compresi i viaggi di istruzione, disponibilità alla collaborazione con docenti e/o compagni durante l'attività didattica; rispetto dell'integrità delle strutture e degli spazi dell'Istituto e dei luoghi, anche esterni, in cui si svolgono attività didattico educative (compresi i viaggi di istruzione), come fattore di qualità della vita scolastica; rispetto delle norme previste in materia di sicurezza; cura della persona e del linguaggio; impegno.

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

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

La votazione finale del comportamento tiene conto di quanto stabilito nel Regolamento d'Istituto (art 23 e seguenti).

Con riferimento agli Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione 2022 e anche per le occasioni di studio raccomandate dalla nota ministeriale 28 marzo 2022 prot. 7775, si farà riferimento ai seguenti documenti:

- Quadri di riferimento Prima prova (DM 1095/2019)
- Quadri di riferimento Seconda prova (DM 769/2018)

c) CRITERI DI VALUTAZIONE CREDITO

Il nostro istituto modifica e integra **L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO PER LE CLASSI QUINTE** nei seguenti termini prescritti dall'art. 11 dell'O.M. n. 65 del 14 Marzo 2022:

1. Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla presente ordinanza.

2. I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.

3. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

4. Per i candidati interni sono previsti e disciplinati i seguenti casi particolari:

a) nei corsi quadriennali, il credito scolastico è attribuito al termine della classe seconda, della classe terza e della classe quarta;

b) nei casi di abbreviazione del corso di studi per merito, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe, per la classe quinta non frequentata, nella misura massima prevista per lo stesso, pari a quindici punti;

c) per i candidati interni che non siano in possesso di credito scolastico per la classe terza o per la classe quarta, in sede di scrutinio finale della classe quinta il consiglio di classe attribuisce il credito mancante, in base ai risultati conseguiti, a seconda dei casi, per idoneità e per promozione, ovvero in base ai risultati conseguiti negli esami preliminari sostenuti negli anni scolastici decorsi quali candidati esterni all'esame di Stato;

d) agli studenti che frequentano la classe quinta per effetto della dichiarazione di ammissione da parte di commissione di esame di Stato, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe nella misura di punti sette per la classe terza e ulteriori punti otto per la classe quarta, se non frequentate. Qualora lo studente sia in possesso di idoneità o promozione alla classe quarta, per la classe terza è assegnato il credito acquisito in base a idoneità o promozione, unitamente a ulteriori punti otto per la classe quarta.

Per i candidati esterni il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale è sostenuto l'esame preliminare, sulla base della documentazione del percorso scolastico e dei risultati delle prove preliminari, secondo quanto previsto nella tabella di cui all'Allegato A al d.lgs. 62/2017. L'attribuzione del credito deve essere deliberata, motivata e verbalizzata.

5. Per i candidati esterni sono previsti e disciplinati i seguenti casi particolari:

a) per i candidati esterni che siano stati ammessi o dichiarati idonei all'ultima classe a seguito di esami di maturità o di Stato, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale sostengono l'esame preliminare: i. sulla base dei risultati delle prove preliminari per la classe quinta;

ii. nella misura di punti otto per la classe quarta, qualora il candidato non sia in possesso di promozione o idoneità per la classe quarta;

iii. nella misura di punti sette per la classe terza, qualora il candidato non sia in possesso di promozione o idoneità alla classe terza.

b) per i candidati esterni in possesso di promozione o idoneità alla classe quinta del corso di studi, il credito scolastico relativo alle classi terza e quarta è il credito già maturato nei precedenti anni.

Allegato A al D. Lsg 62/2017

TABELLA

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

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Il punteggio per il credito scolastico maturato nelle classi terza e quarta si somma a quello attribuito in quarantesimi per la classe quinta sulla base dell'Allegato A al D. Lsg 62/2017. Successivamente il credito attribuito in quarantesimi così ottenuto si converte in cinquantiesimi sulla base della tabella allegata all'OM n. 65 del 14.3.2022:

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10



Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

Il punteggio per il **CREDITO SCOLASTICO MATURATO PER LA CLASSE TERZA E QUARTA** in sede di ammissione all'Esame di Stato **PER I CANDIDATI ESTERNI** viene assegnato in base alla **TABELLA**, di cui all'**ALLEGATO A** della citata O.M.:

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

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

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

Per garantire una omogeneità nell'assegnazione dei crediti, sono state aggiunte e approvate le seguenti indicazioni:

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

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

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

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

La validità dell'attestato e l'attribuzione del punteggio sono stabiliti dal Consiglio di classe (e vanno presentati entro il 29 maggio), il quale procede alla valutazione dei crediti formativi sulla

base di indicazioni e parametri preventivamente individuati dal Collegio dei Docenti al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei vari Consigli di Classe, e in relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi e dei corsi interessati.

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

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

ALLEGATO N. 1

CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE

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

Materia: ITALIANO		
Docente: Silvana Gelonese		
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		
<p>Naturalismo e Verismo. Il canone dell' impersonalità G. Verga, Vita, pensiero, poetica, opere. Rosso Malpelo - da I Malavoglia: La famiglia Malavoglia. Le Avanguardie: Il Futurismo. F.T. Marinetti. Vita, pensiero, poetica, opere. Il Decadentismo. G-D Annunzio: Vita, pensiero. poetica-opere Le Laudi da Alcyone- La pioggia nel pineto. G.Pascoli-Vita, pensiero, opere. Da il fanciullino Il Fanciullino, da Myricae, X Agosto. L. Pirandello Vita, pensiero opere, da Il Fu Mattia Pascal- Adriano Meis e la sua ombra. Svevo: Vita, pensiero, poetica, opere da La Coscienza di Zeno - L' ultima sigaretta. G.Ungaretti – Vita, pensiero e opere – Dall' Allegria, Veglia, San Martino del Carso, Soldati E. Montale: vita, pensiero, poetica – Opere da Ossi di Seppia, Meriggiare pallido e assorto – Spesso il male di vivere ho incontrato – Il Neorealismo: Primo Levi vita e pensiero. Educazione civica – La Costituzione, le Istituzioni, educazione alla legalità, la nascita dei Social Networks.</p>		
METODOLOGIA		
<p>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).</p>		
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: Silvana Gelonese

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

La Belle Epoque - L'Italia di Giolitti - Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914 - La prima guerra mondiale - La rivoluzione russa - La pace insoddisfacente. Il difficile Dopoguerra e la Repubblica di Weimar - Il fascismo al potere - La crisi del 1929. Il fascismo diventa regime - La seconda guerra mondiale - L'URSS di Stalin. La Germania di Hitler. Dall'offensiva di Hitler alla sconfitta del nazismo. La nascita della Repubblica. L'olocausto nucleare e la Shoah. La guerra fredda. Il 1968 e la contestazione giovanile - Gli anni '80 - La II Repubblica - L'Italia di oggi e l'Unione europea. La globalizzazione

METODOLOGIA

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

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, letture varie, 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.

<i>Materia: Lingua e Cultura Straniera Inglese – V E</i>		
Docente: Sabrina Leone		
Libro di testo adottato: Catrin Elen Morris- Well done! Catering: Cooking & Service– Editrice Eli		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<p>Module 1 - What's in a menu - Designing menus, menu formats, breakfast, lunch and dinner menu, Cinnamon and apple turnover reading and translation, Egg custard tarts, Chocolate eclairs Cooking techniques: Physical methods, Cooking techniques, water cooking methods</p> <p>Module 2 – Health and safety – HACCP, HACCP principles, food transmitted infections and food poisoning, food contamination: risks and preventive measures.</p> <p>Diet and nutrition - the eatwell plate, organic food and GMOs, the Mediterranean diet, the teenagers diet, food allergies and intolerances, eating disorders, alternative diets (macrobiotic, vegan,</p>		

vegetarian, raw food, fruitarian and dissociated diet)

Module 3 -Food blogs (how to create a blog), Victoria sponge cake (listening and translation of the recipe), <https://youtu.be/xWhEdcKsYU> HACCP (Sicurezza alimentare), https://youtu.be/Gw_lWcbaZMw Christmas traditional cake, <https://youtu.be/C1urL5I1-MY> Video about menus types

UDA ed. Civica

- How to create a curriculum vitae

METODOLOGIA

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

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, dizionari bilingue, altri manuali di consultazione, materiale fotocopiabile o materiali reperiti da Internet su argomenti inerenti il settore professionale, LIM. Spazi utilizzati: aula. A partire dal mese di gennaio, con l'introduzione della DiD, gli strumenti di comunicazione utilizzati, oltre al RE, sono stati e-mail, la Piattaforma GSuite for Education, classroom, drive, Mindomo

Materia: FRANCESE (Pasticceria)

Docente: Rulli Maria Rosa

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

OBIETTIVI CONSEGUITI

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

CONTENUTI
<ul style="list-style-type: none"> ☺ Module I: La pâtisserie industrielle ☺ Boulangerie viennoiserie industrielle. Techniques adoptées. Production en lignes continues de viennoiseries. La surgélation en pâtisserie. Diffusion de la pâtisserie industrielle. Les nouvelles tendances de la pâtisserie. Pâtisserie et symboles. Top 5 des meilleures pâtisseries de Paris. Star Système. ☺ Module II: Chimie des aliments. ☺ La méthode HACCP en Europe. Hygiène en cuisine et au laboratoire de pâtisserie. CLIL: Hygiène. Les risques sanitaires en pâtisserie. Delf: La pâtisserie française. La conservation des aliments et les agents levants. La chimie au service du goût.. La chimie verte. ☺ Module III: De l'école au monde du travail. ☺ Le droit du travail en Italie et en France .Stage en entreprise. Ecole et formation professionnelle: Echanges. Stages. Curriculum vitae et lettre de demande d'emploi. ☺ Découvrez la France: Paris et sa pâtisserie. La Provence et sa pâtisserie. La Bretagne et sa pâtisserie. Educazione Civica UDA: Lo Champagne: tutela del marchio.
METODOLOGIA
<p>Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali ,problem solving ,lavori di ricerca individuali e di gruppo.</p> <p>I contenuti didattici sono stati presentati in situazioni di comunicazione. Gli alunni sono stati avviati ad un confronto tra realtà diverse del settore alberghiero-ristorativo, allo scopo di raggiungere le competenze necessarie per affrontare concretamente, in lingua, le situazioni reali tipiche della professione.</p>
EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI
<p>Libro di testo, fotocopie e altri manuali di consultazione, LIM, posta elettronica, Piattaforma GSuite e classroom.</p>
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 delle capacità di rielaborazione e di commento personale, autonomia produttiva.</p> <p>Durante il periodo della didattica a distanza, si è data maggiore rilevanza alla verifica formativa, tenendo conto della restituzione degli elaborati corretti, del rispetto dei tempi di consegna, della continuità nell'</p>

impegno, dei contenuti specifici e della correttezza formale dei compiti assegnati, della partecipazione ai colloqui in videoconferenza ed al livello di interazione.

OSSERVAZIONI

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

Materia: Diritto e tecnica amministrativa

5EP

Docente: Racco Maria Vittoria

Libro di testo adottato: Gestire le imprese ricettive up vol.3 Stefano Rascioni/Fabio Ferriello ed. TRAMONTANA

Ore effettuate nell'anno scolastico 2021 /2022 fino al 15 Maggio 2022: 58 ORE DI LEZIONE

OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Abilità
<p>Conoscere le tecniche di marketing turistico, di marketing pubblico-privato e integrato. conoscere le leve di marketing e strumenti web-marketing;</p> <p>Conoscere pianificazione programmazione aziendale, il controllo di gestione, il budget.</p> <p>Conoscere la sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare e le norme per la costituzione dell'azienda.</p>	<p>.Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</p> <p>Redigere relazioni tecniche .</p> <p>Applicare la normativa in materia di sicurezza. Applicare la normativa in materia di turismo.</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.</p>	<p>I</p> <p>Operare scelte di marketing strategico, utilizzare le leve di marketing mix, riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa.</p> <p>Individuare le funzioni e gli elementi del budget.</p> <p>Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento.</p> <p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari</p>

CONTENUTI

- ☺ MARKETING
- ☺ LA PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE
- ☺ IL BUDGET
- ☺ LA SICUREZZA SUL LAVORO

☺ LA NORMATIVA ALIMENTARE-IL MARCHIO ☺ ADEMPIMENTI GIURIDICI E FISCALI PER LA COSTITUZIONE DELL'AZIENDA
METODOLOGIA
Lezioni frontali e dialogate ,esercitazioni guidate e autonome, problem solving ,lavori di gruppo.
EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO UDA :ED.CIVICA:1 QUADRIM.:UDA LAVORO-2°QUADRIM.:UDA TUTELA ECCELLENZE AGROALIMENTARI
<u>LA COSTITUZIONE:PRINCIPI FONDAMENTALI</u>
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI LIBRO DI TESTO ,MAPPE CONCETTUALI ,SCHEDE RIEPILOGATIVE, LIM.
VERIFICA E VALUTAZIONE
<p>Le verifiche ,sia scritte che orali ,sono state svolte alla fine di ogni modulo.la valutazione ha tenuto conto dei livelli di partenza ,del metodo di studio e dell'impegno e serietà nei compiti assegnati .Si è tenuto conto del comportamento complessivo degli allievi e della loro partecipazione al dialogo scolastico.</p> <p>Per la valutazione sono state somministrate questionari, test a risposta multipla, esercizi utilizzando la griglia di valutazione approvata nel Dipartimento giuridico/economico.</p>

Materia: : SCIENZA e CULTURA dell' ALIMENTAZIONE		
Docente: Maria Tripepi		
Libro di testo adottato: A. Machado - Scienza e Cultura dell' Alimentazione 5 – ed. Mondadori Poseidonea		
Ore effettuate nell'anno scolastico 2021/2022 fino al 15 Maggio 2022: 80		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
☺ Conoscono le principali cause di contaminazione degli alimenti, i principi dell'HACCP le caratteristiche di una dieta equilibrata nelle condizioni fisiologiche e nelle più comuni patologie, le tipologie dietetiche più comuni, i principi fondamentali di dietoterapia, l'alimentazione nella ristorazione collettiva, i nuovi prodotti alimentari ed il made in Italy	☺ Sanno realizzare una dieta equilibrata di tipo generico e utilizzano correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti e i L.A.R.N.	☺ Possiedono le abilità di valutare il rischio per la salute che possono presentare le contaminazioni degli alimenti e di rielaborare le conoscenze acquisite.

CONTENUTI
<p>1° Modulo: Dietologia Bioenergetica- L.A.R.N. Dieta equilibrata e linee guida per una sana Alimentazione- Alimentazione equilibrata per fasce d'età e condizioni fisiologiche: alimentazione in gravidanza, alimentazione della nutrice, alimentazione nell'età evolutiva e nell'età adulta; alimentazione nella terza età; alimentazione nello sport - Tipologie dietetiche: dieta mediterranea e piramide alimentare, dieta vegetariana , dieta eubiotica dieta macrobiotica e cronodieta- Elementi di dietoterapia</p> <p>2° Modulo: La dieta nelle principali patologie; Le malattie cardiovascolari: Iperensione arteriosa, Iperlipidemie e aterosclerosi; La dieta nelle malattie metaboliche: Il diabete mellito, L'obesità ; Allergie ed intolleranze alimentari; Alimentazione e tumori ; Disturbi alimentari: anoressia e bulimia</p> <p>3° Modulo: Igiene degli alimenti Contaminazione degli alimenti: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche – Tossinfezioni e malattie trasmesse da alimenti ; Prevenzione igienico-sanitaria .Qualità degli alimenti.</p> <p>4° Modulo: I principi del sistema HACCP e qualità degli alimenti: pianificazione preliminare e i sette principi; determinazione del pericolo; controlli ufficiali; albero delle decisioni; analisi dei pericoli e dei punti di controllo critici</p> <p>5° Modulo: : Nuovi prodotti alimentari :Alimenti light, fortificati, arricchiti, funzionali, innovativi, di gamma, integrali, biologici</p> <p>6° Modulo: L'alimentazione nella ristorazione collettiva; La ristorazione di servizio, La mensa scolastica ,aziendale, case di riposo ed ospedaliera</p>
METODOLOGIA
<p>Lezioni frontali e dialogate ,esercitazioni guidate e autonome ,lezioni multimediali ,problem solving , lavori di ricerca individuali e di gruppo.</p>
EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO
<p>Attività di potenziamento per la seconda prova scritta</p>
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI
<p>Libri di testo, fotocopie e altri manuali di consultazione. Materiale audiovisivo e multimediale.</p>
VERIFICA E VALUTAZIONE
<p>Interrogazioni, verifiche scritte e orali, colloqui</p>
OSSERVAZIONI
<p>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 quasi sufficienza, alcuni hanno acquisito una preparazione pienamente sufficiente e un personale metodo di lavoro e solo pochi hanno conseguito esiti soddisfacenti, grazie ad una continua e faticosa partecipazione alle attività di studio</p>

	DISCIPLINA: Religione Cattolica
	DOCENTE: De Mizio Crescenzo
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p><u>CONOSCENZE</u>:(sapere) L'alunno è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscere i criteri di valutazione etica nell'ambito della bioetica; • definire sacralità e valore della vita; • conoscere e definire le posizioni etiche (laiche e cattoliche) rispetto ai temi della famiglia, del matrimonio, e della storia della donna ; • conoscere le interpretazioni del rapporto tra bene e male; • conoscere il contributo alla riflessione offerto dalla Chiesa. <p><u>COMPETENZE</u>: (saper essere) L'alunno è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • confrontarsi con i problemi della vita, del bene e del male; • esprimere e rendere ragione delle proprie idee e valutazioni rispetto ai problemi affrontati; • essere consapevole che ogni persona è impegnata nella tutela della vita. <p>OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI CONOSCENZE E CAPACITA': In generale sono stati raggiunti gli obiettivi prefissati.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A livello di conoscenze: acquisizione dei contenuti essenziali dell'etica cattolica e delle sue espressioni più significative; • A livello di competenze e di capacità: individuazione del senso delle cose e degli avvenimenti, prendendo in esame il fatto religioso nella propria realtà; maturazione e costruzione della propria identità nel relazionare con gli altri; uso delle fonti; confronto ed esposizione critica delle proprie idee.
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> ○ Apertura alla vita educazione dei figli. ○ La concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia, scelte di vita, vocazione, professione. ○ Stranieri in mezzo a noi. ○ I nuovi movimenti religiosi. ○ Integralismo e fondamentalismo.
	<ul style="list-style-type: none"> ○ Dialogo tra le generazioni della famiglia. ○ La questione ecologica. Il creato affidato agli uomini. ○ Documenti della dottrina Cristiana della Chiesa ○ Laudato Si ○ La Solidarietà ○ La Sussidiarietà ○ Il Bene Comune
METODOLOGIE	<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>
MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI	<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.</p>

CRITERI DI VALUTAZIONE E MODALITA' DI VERIFICA	La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi: 1. Partecipazione 2. Interesse 3. Capacità di confrontarsi con i valori religiosi 4. Comprensione e uso dei linguaggi specifici 5. Capacità di rielaborazione personale
---	--

MATERIA: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

DOCENTE : ING . NUCERA DANIELE MARCELLO

**TESTO ADOTTATO: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi. Volume 2
CATALDO V.**

BIFFARO, ROSALBA LABILE, RAFFAELLA LABILE - HOEPLI

Ore settimanali: 4 Ore annuali previste:

Ore annuali svolte:

Metodologia:

LEZIONE FRONTALE	SI	X	NO		LEZIONE INTERATTIVA –VIDEO LEZIONI (DAD)	SI	X	NO	
LAVORI DI GRUPPO	SI		NO	X	ESERCITAZIONI GUIDATE	SI	X	NO	
LAVORI INDIVIDUALI	SI	X	NO		PROVE STRUTTURATE	SI		NO	X

Supporti didattici:

Biblioteca	SI		NO	X	Computer	SI	X	NO	
Laboratori	SI		NO	X	Registratore	SI		NO	X
Audiovisivi	SI	X	NO		Lim	SI		NO	X

Strumenti di verifica :

interrogazione	SI	X	NO		Prova strutturata	SI		NO	X
esercitazione	SI		NO	X	Relazione	SI	X	NO	
Prova pratica	SI		NO	X	problema	SI		NO	X

Obbiettivi conseguiti:

comunicare efficacemente	SI	X	NO		In parte	X
Analizzare nuclei tematici, problemi e processi	SI		NO		In parte	X
Effettuare collegamenti	SI		NO	X	In parte	
Compiere operazioni di sintesi	SI		NO	X	In parte	
Acquisizione di un metodo di lavoro	SI		NO		In parte	X
Lavorare in gruppo	SI	X	NO		In parte	
Acquisizione di conoscenze specifiche	SI	X	NO		In parte	
Leggere criticamente fatti ed eventi	SI		NO	X	In parte	
Compiere scelte e prendere decisioni	SI		NO		In parte	X

Materia: Laboratorio di pasticceria.		
Docente:Renato Salvatore Oliveto		
Libro di testo adottato: “Laboratorio di Pasticceria 2.0” Paolo Gentili Classe 5E		
Ore effettuate nell’anno scolastico 2021 2022 fino al 15 Maggio 2022: 78		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
Programmazione e organizzazione della produzione Tecniche di base di pasticceria Tecniche di presentazione e decorazione del prodotto Programmazione e organizzazione della produzione Preparazione di impasti lievitati dolci e salati.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria Condurre e gestire, dopo adeguata formazione sulle specifiche dei macchinari, impianti di produzione dolciaria	Scegliere materie prime e attrezzature in funzione del prodotto finito Realizzare impasti di base dei prodotti dolciari Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari
CONTENUTI		

Creme di base (schiume ed emulsioni) Torte moderne, semifreddi e mousse.
Gelato artigianale, sorbetti e granite.
Impasti di base montati e friabili.
Pizze e focacce.
Applicazione dei principi di sicurezza alimentare.

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

OSSERVAZIONI

La classe ha seguito il percorso di didattico in modo regolare e con un metodo di lavoro produttivo. Gli alunni dimostrano di aver raggiunto, a livelli diversificati, gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze e abilità.

Materia: ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI E LABORATORIO CHIMICA		
Docente: Ivan Frascà		
I.T.P : Ursino Anna		Classe V[^]E
Libri di testo adottati: : Esplorare gli alimenti – Cassese - Capuano - Zanichelli Editore		
Ore 50 effettuate nell'anno scolastico 2021/2022 fino al 30 Maggio 20201		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
Chimica organica alifatica ed aromatica La luce : duplice natura. Spettrofotometria molecolare La cromatografia e sue applicazioni pratiche I grassi e gli oli I carboidrati Il latte.	Riconoscere la classe di appartenenza di un composto organico in base al proprio gruppo funzionale; sapere scrivere la formula di un semplice composto organico, dato il nome. Saper effettuare una valutazione qualitativa e quantitativa di una data sostanza o miscuglio dall'analisi di un suo spettro. Essere in grado di scegliere la tecnica strumentale opportuna per l'analisi di un determinato prodotto alimentare; essere in grado di effettuare una valutazione qualitativa di un miscuglio dall'esame di un suo cromatogramma Individuare le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei grassi alimentari. Saper applicare le metodiche analitiche all'analisi chimica dei grassi alimentari. Individuare le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei carboidrati. Individuare le caratteristiche chimiche e merceologiche del latte. Essere in grado di applicare le metodiche analitiche opportune per stabilire la genuinità degli alimenti in questione	Sapere scrivere e leggere la formula di un composto organico. Sapere interpretare uno spettro analitico Sapere scegliere la tecnica cromatografica opportuna Essere in grado di distinguere tra un olio e un grasso e il loro uso in pasticceria . Sapere la differenza tra i vari tipi di carboidrati e l'uso opportuno in pasticceria Essere in grado di distinguere i vari componenti del latte e tenere conto delle intolleranze alimentari.
CONTENUTI		

<p>Idrocarburi alifatici e aromatici; i gruppi funzionali: alcoli, eteri, aldeidi e chetoni, acidi carbossilici, esteri e ammine. Principi chimico-fisici della separazione cromatografica; il cromatogramma e sua interpretazione.</p> <p>Lipidi di maggiore interesse in ambito alimentare: acidi grassi, gliceridi.</p> <p>Principali metodi di analisi chimica degli oli e dei grassi.</p> <p>Classificazione degli zuccheri: monosaccaridi, disaccaridi, polisaccaridi.</p> <p>Il saccarosio. Principali analisi chimico-fisiche dei glucidi.</p> <p>Proprietà funzionali e strutturali delle proteine.</p> <p>Le caratteristiche chimico-fisiche del latte.</p> <p>Principali metodi analitici.</p>
METODOLOGIA
<p>Il metodo d'insegnamento adottato è stato sia di tipo tradizionale (lezione frontale in presenza), che quello della didattica a distanza dovuta al COVID-19. Nonostante il periodo eccezionale e senza precedenti la scuola si è subito attivata con un metodo, per continuare il lavoro con i propri alunni, di tipo innovativo utilizzando la piattaforma “ Gsuite, Meet, Classroom,” attraverso la quale è stato possibile interagire con gli alunni di tutta la classe con delle video lezioni . senza tralasciare i possibili collegamenti interdisciplinari e senza dover interrompere la continuità didattica proposta . E' stato utilizzato un linguaggio semplice facendo riferimento alla realtà attuale nella quale gli studenti vivono.</p>
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI
<p>Il metodo privilegiato è stato quello della lezione dialogata e partecipativa, coinvolgendo tutti gli alunni.</p>
VERIFICA E VALUTAZIONE
<p>Interrogazioni, verifiche scritte e orali, colloqui.</p>
OSSERVAZIONI
<p>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.</p>

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		
<p>MODULO 1: RIPASSO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Equazioni di primo e secondo grado ➤ Disequazioni di primo e di secondo grado ➤ Disequazioni frazionarie ➤ Sistemi di disequazioni <p>MODULO 2: FUNZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 <p>MODULO 3: LIMITI</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Definizione di limite di una funzione ➤ Limiti di forme indeterminate $0/0$; ∞/∞ ➤ Definizione di continuità <p>MODULO 4: ASINTOTI E GRAFICO DI UNA FUNZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Asintoti orizzontali, verticali e obliqui ➤ Cenni sullo studio approssimato del grafico di una funzione razionale intera e fratta 		
METODOLOGIA		

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

- ☺ una prima fase in cui gli alunni sono stati posti davanti al tema in forma problematica, in modo da risvegliare il loro interesse e sviluppare le capacità di scoperta;
- ☺ una seconda fase nella quale si è cercato di generalizzare il più possibile gli argomenti e visualizzarli nella costruzione dei grafici di semplici funzioni, 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.

EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO

I quadrimestre EDUCAZIONE CIVICA: UDA "Un lavoro in sicurezza": Elaborazione del curriculum vitae Europass.

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, lavagna, esercitazioni da svolgere a casa, aula scolastica; nella didattica integrata: piattaforma Meet di G-Suite, Google classroom, registro elettronico, 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; puntualità nel rispetto delle scadenze; cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

OSSERVAZIONI

La classe ha partecipato al dialogo educativo e ha mostrato attenzione generalmente costante alle lezioni. Le relazioni tra gli alunni e con l' insegnante sono positive e rispettose. L'impegno personale è stato generalmente adeguato, anche se solo per alcuni alunni pienamente soddisfacente, infatti non tutti hanno mostrato un'adeguata capacità di approfondire le conoscenze con la necessaria riflessione personale, onde giungere a una sicura praticabilità di quanto spiegato in classe. Una parte della classe ha raggiunto un livello accettabile sia nella conoscenza teorica che nella competenza applicativa e mostra discrete capacità analitiche e rielaborative. Un piccolo gruppo ha scontato il peso di una preparazione precedente più fragile, che riaffiora anche in occasione di esercizi con calcoli non eccessivamente complessi, ma si è impegnata nel cercare di superare le difficoltà incontrate.

Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Docente: CAPOCASALE ILARIO		
Libro di testo adottato: Fiorini- Coretti- Bocchi “Il corpo libero”		
Ore effettuate nell’anno scolastico 2021/2022 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.		
METODOLOGIA		
Lezioni frontali, lavori di gruppo, esercizi di applicazione, esercizi di preatletica generale e specifica.		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libro di testo, palloni da calcio, calcio a 5 , pallavolo , basket e pallamano, appunti del docente, Spazi: PALESTRA .		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
Test motori, questionari, colloqui orali, giochi di squadra e individuali. 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.		
OSSERVAZIONI		
La classe ha partecipato con entusiasmo alle attività proposte e sono stati raggiunti soddisfacenti risultati finali.		

ISTITUTO : I.P.S.S.A. - LOCRI
RELAZIONE FINALE
PER LE ATTIVITA' DI SOSTEGNO

ALLIEVO: Commisso Cosimo Francesco

CLASSE: V E Pasticceria

ANNO SCOLASTICO: 2021/2022

INSEGNANTE PER IL SOSTEGNO: Pugliese Vincenza

PROFILO DI PRESENTAZIONE DELL'ALUNNO

DATI DIAGNOSTICI

L'allievo Commisso Cosimo Francesco, nato a Locri il 01.07.2003, come risulta dalla diagnosi funzionale è affetto da deficit uditivo(con impianto cocleare) e ritardo cognitivo . Le difficoltà scolastiche si registrano sul piano logico, della concentrazione, memorizzazione, lettura e scrittura. E' stato pertanto guidato e supportato nell'attività didattica, specie di tipo teorico, mentre nelle attività pratiche e laboratoriali è perfettamente autonomo .

SCOLARIZZAZIONE

Francesco ha usufruito di intervento didattico individualizzato per diciotto ore settimanali ai sensi della L. 104/92 e D.P.R. 24/02/94 con una programmazione semplificata per obiettivi minimi uguale al resto della classe .

SINTESI DELL' ANNO SCOLASTICO

Durante il corso dell'anno scolastico, Francesco è stato assegnatario di 18 ore di sostegno settimanali distribuite nei vari ambiti disciplinari in cui ha presentato maggiori difficoltà di apprendimento.

L'integrazione nel gruppo classe è stata buona fin dall'inizio (prova ne è la frequenza assidua), . Nel corso del secondo quadrimestre l'inclusione è migliorata avendo Francesco acquisito maggiore sicurezza nei propri mezzi, nonostante la sua timidezza di base che lo rende un po' restio ad aprirsi e a instaurare nuove amicizie.

Ha seguito una programmazione ministeriale semplificata, conformemente al parere positivo del Consiglio di Classe che ha previsto una programmazione didattica che si attenga ai criteri generali individuati per le singole discipline, in riferimento agli obiettivi minimi previsti ai sensi dell'art. 12 della Legge 104/92.

L'insegnante di sostegno l'ha supportato principalmente nelle materie in cui si sono riscontrate le maggiori difficoltà, come italiano , matematica, scienze dell'alimentazione , inglese (difficoltà di comprensione, memorizzazione, esposizione orale).

Francesco è sempre molto responsabile nello svolgimento dei compiti, sia in classe, che per casa, educato nei comportamenti, rispettoso verso gli insegnanti e i compagni. A livello didattico i contenuti sono stati a volte semplificati con il metodo della lezione individuale, che si è rivelata proficua (si è cercato di svolgere tutte le attività all'interno della stessa), con l'elaborazione di schemi, mappe concettuali, griglie, cercando di favorire la stimolazione alla riflessione, alle considerazioni personali, alla rielaborazione. Un leggero miglioramento si è avuto nella scrittura, verso la quale si denotano le maggiori difficoltà. Apprezzabili i progressi ottenuti nelle materie scientifiche, nonostante le difficoltà logiche e di memorizzazione. L'alunno ha partecipato positivamente a tutte le diverse attività svolte fuori dall'aula ed, in particolare, alle esercitazioni di pasticceria, ecc..

Le verifiche sono sempre state contestuali a quelle del gruppo classe e solo in alcuni casi hanno previsto variazioni o semplificazioni nei contenuti o nella strutturazione dei concetti. L'insegnante per il sostegno, quando presente, ha fornito all'allievo alcune indicazioni operative o esplicative, favorendo un sereno approccio alla situazione di verifica. Si è lavorato molto sulla preparazione delle interrogazioni, dati i ritmi di apprendimento e le difficoltà logiche ed espositive che rallentano la costruzione di un discorso orale.

Complessivamente, nonostante le difficoltà, ma grazie ai continui stimoli degli insegnanti e all'impegno dell'allievo, sia a livello di comportamento, che di socializzazione e di apprendimento sono stati raggiunti risultati sufficienti, anche se minimi, secondo le indicazioni del PEI, in tutte le discipline.

Permangono, comunque, difficoltà nello studio delle diverse materie e nella scrittura, che hanno reso necessario, pertanto, un costante affiancamento dell'insegnante di sostegno per sostenere e stimolare la capacità di attenzione e concentrazione dell'allievo e guidarlo nei compiti scritti.

L'allievo, inoltre ha svolto l'attività di educazione civica in tutte le discipline sempre puntuale e attento nella consegna degli elaborati.

Le attività di PCTO sono state svolte online, tutte certificate dal tutor della classe compreso il corso online sulla sicurezza indetto dal MIUR, ed il corso sulla celiachia.

VERIFICA DEGLI OBIETTIVI

AREA AFFETTIVO RELAZIONALE

Le abilità relazionali con i compagni ed il corpo insegnante sono state soddisfacenti fin dall'inizio, essendo Francesco un ragazzo mite e socievole, ben voluto dai compagni.

AREA DELL'AUTONOMIA

Aumentata la fiducia in sé stesso e nelle proprie capacità; migliorata in classe la dipendenza dall'adulto, specie nelle verifiche a risposta multipla e con domande strutturate, anche se per alcuni compiti più complessi, come il tema di italiano o la verifica di matematica, chiede di essere sostenuto per sviluppare ed esporre i concetti in modo ordinato e logico.

AREA LINGUISTICO-ESPRESSIVA

Le abilità di comprensione e produzione linguistica sono state in parte potenziate; le conoscenze lessicali rimangono povere. L'uso di strumenti compensativi (tablet- computer) e dispensativi, in aggiunta a quelli già utilizzati (calcolatrice), è stato proficuo.

AREA SENSO-PERCETTIVA E MOTORIA

Potenziata la coordinazione dinamica generale, già più che sufficiente, in quanto l'allievo pratica abitualmente con passione la palestra.

AREA COGNITIVA

Sono in parte migliorate le abilità cognitive di base, anche grazie a una maturazione complessiva dell'allievo; migliorate le capacità logiche, di analisi, sintesi e astrazione; si riscontrano miglioramenti nei tempi di attenzione e concentrazione; potenziata la memoria a breve e a lungo termine grazie all'uso di mappe concettuali, schemi, sintesi e materiale didattico alternativo e semplificato

APPRENDIMENTI CURRICOLARI

Poiché si è seguita la programmazione di classe in tutte le discipline, anche se con il raggiungimento degli obiettivi minimi, gli argomenti trattati sono stati i medesimi della classe, all'occorrenza ridotti o semplificati. Anche gli strumenti utilizzati sono stati in generale quelli richiesti alla classe con la possibilità di utilizzare in alcune discipline strumenti dispensativi e compensativi (ad es. calcolatrice durante compiti matematica,).

Per i motivi sopra descritti , si prevede la necessità di assistenza dello stesso docente di sostegno anche durante l'esame di stato.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
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	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
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	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
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.	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
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	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
 BIANCHI PATRIZIO
 C=IT

GRIGLIA VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il Consiglio di classe nell'attribuire il voto del comportamento terrà conto dei seguenti descrittori:

DESCRITTORI			
Comportamento e relazioni	Partecipazione	Impegno	Voto
L'alunno/a manifesta un comportamento esemplare e instaura relazioni significative con docenti e compagni.	Partecipa in modo vivace, propositivo e ricco di spunti personali alle attività proposte.	Si impegna con responsabilità, costanza, puntualità ed interesse nelle attività proposte.	10
L'alunno/a manifesta un comportamento corretto e instaura relazioni positive con docenti e compagni.	Partecipa in modo attivo e interessato alle attività proposte.	Si impegna con costanza e puntualità nelle attività proposte.	9

L'alunno/a manifesta un comportamento adeguato ed instaura relazioni appropriate con docenti e compagni.	Partecipa in modo costante alle attività proposte.	Si impegna con interesse nelle attività proposte.	8
L'alunno/a manifesta un comportamento tendenzialmente corretto ma non sempre adeguato essendo stato destinatario, a volte di richiami e note.	Partecipa in modo pressoché costante alle attività proposte.	Si impegna in modo adeguato nelle attività proposte.	7
L'alunno/a manifesta un comportamento generalmente accettabile, anche se non sempre si è mostrato rispettoso delle regole e collaborativo, incorrendo in numerosi richiami, note e sanzioni.	Partecipa in modo non sempre costante alle attività proposte.	Si impegna in modo accettabile ma non sempre efficace nelle attività proposte.	6
L'alunno manifesta un comportamento gravemente scorretto nei confronti di insegnanti e compagni, che ha determinato la comminazione di sanzioni con allontanamento dalla comunità scolastica superiori a quindici giorni; inoltre l'alunno non ha dimostrato miglioramenti a seguito dei percorsi educativi proposti.	Partecipa saltuariamente e con scarso interesse alle attività proposte e rappresenta un elemento di disturbo per la classe.	Si impegna con superficialità e con scarsa efficacia nelle attività e non risponde positivamente alle sollecitazioni proposte.	5

IL CONSIGLIO DI CLASSE			
N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	Italiano e Storia	Prof.ssa Silvana Gelonese	
2	Matematica	Prof.ssa Lina Amato	
3	Inglese	Prof.ssa Sabrina Leone	
4	Francese	Prof.ssa Rosa Rulli	
5	Sc.e Cult. dell'Alim.	Prof.ssa Maria Tripepi	
6	Diritto e Tec.Ammin. della strut. ricettiva	Prof.ssa Maria Vittoria Racco	
7	Lab. Serv. Eno Pasticceria	Prof. Renato Salvatore Oliveto	
8	Analisi e Controlli Chimici dei prodotti alimentari	Prof. Ivan Frascà	
9	Religione	Prof. Crescenzo De Mizio	
10	Scienze Motorie	Prof. Ilario Capocasale	
11	Laboratorio di Chimica e Microbiologia	Prof. Anna Ursino	
12	Tecn. di Organ. E Gestione dei Proc. Prod.	Prof. Daniele Marcello Nucera	
13	Sostegno	Vincenza Pugliese	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa ANNA MARIA CAMA

ALLEGATO N. 2

- Griglie di valutazione della prima e seconda prova scritta
- Prospetto delle ore di PCTO svolte da ciascun alunno
- Griglia di valutazione del credito scolastico
- Percorsi di Educazione Civica :

UDA 1: Un lavoro in sicurezza

UDA 2: Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari