

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

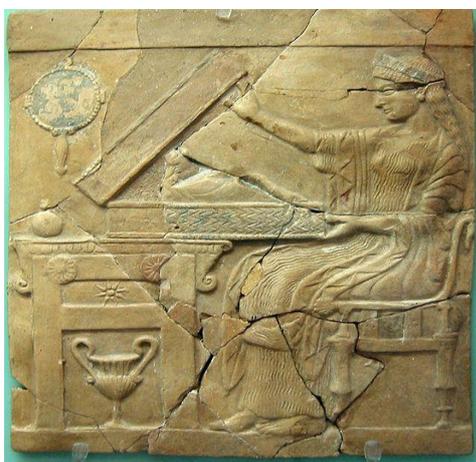
Documento del Consiglio della classe V sez. D

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

Indirizzo d'esame:

ENOGASTRONOMIA Settore PASTICCERIA

Coordinatore: **Prof.ssa Santa Spinelli**



*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. <u>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</u> a. Presentazione Istituto b. Breve descrizione del contesto	pag. 3
2. <u>II PROFILO DELLA CLASSE</u> a. Il profilo in uscita b. Presentazione della classe c. Elenco degli alunni d. Il Consiglio di classe	pag. 3-7
3. <u>IL PERCORSO FORMATIVO</u> a. Obiettivi raggiunti b. Percorsi interdisciplinari svolti c. Percorsi di Cittadinanza e Costituzione d. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento e. Attività di recupero, consolidamento e potenziamento • Attività integrative curriculari ed extracurriculari • Progetti realizzati	pag.7-14
4. <u>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u>	pag.14-18
5. <u>CRITERI DI VALUTAZIONE CREDITO</u>	pag.19-25
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pag.26-51
ALLEGATO 2 – Griglie di valutazione	pag.53-64
ALLEGATI VARI	pag.66-80
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.81

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Presentazione Istituto

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri di Locri è ubicato, momentaneamente, in attesa del nuovo edificio, in due stabili siti uno a Locri e l'altro a Siderno. Il primo, di proprietà comunale, sito in via Caprera, è strutturato su un solo piano e ospita tutte le classi IV e V. Il secondo, che ospita le classi I-II-III, ha sede nell'ex edificio scolastico Istituto Tecnico per Geometri, in via Turati, di cui l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone" 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/390572 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it P.E.O. : 1) rcrh080001@istruzione.it 2)– P.E.C. : rcrh080001@pec.istruzione.it occupa un'area organizzata su due piani. Gli uffici si trovano nell'ex palazzo della Provincia a Locri.

Breve descrizione del contesto

La Scuola sorge in un'area a forte vocazione turistica (zona jonica della Calabria), in cui è presente un elevato numero di strutture ricettive alberghiere e di ristorazione. Per tale motivo la domanda di personale, a servizio delle suddette strutture, è significativa ed offre buone prospettive di occupazione per i diplomati dell'Alberghiero. Il territorio è noto per la produzione di vini tipici, formaggi e salumi di pregio. Prima della pandemia sono stati organizzati diversi stages con produttori di vino, enologi, titolari di aziende agricole ed imprenditori del settore agroalimentare. Purtroppo il territorio si caratterizza anche per un elevato tasso di disoccupazione e molto spesso ci scontriamo con difficoltà economiche e sociali di grande rilievo.

II PROFILO DELLA CLASSE

Il Profilo in uscita

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. 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, i diplomati nell'articolazione "pasticceria" conseguono i risultati di apprendimento in termini di competenze.

- 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

Presentazione della classe

La classe è composta da 13 alunni (4 maschi e 9 femmine) tutti regolarmente frequentanti. Ad inizio anno erano 14 ma subito dopo la pausa natalizia una ragazza si è trasferita in altra sezione. Risiedono in diversi comuni del comprensorio locrese.

La classe si è presentata come una realtà eterogenea sia per gli atteggiamenti tenuti durante l'attività didattica, sia per il differente "quantum" di interesse e di partecipazione mostrati per le discipline, sia per ciò che concerne il livello stesso di apprendimento, di impegno e di costanza nello studio. Sotto il profilo intellettuale, è emersa una spiccata individualità e non sono mancati gli studenti motivati allo studio e disponibili a lasciarsi guidare; a questi si sono affiancati elementi che hanno studiato in modo superficiale e passivo, che hanno partecipato in modo moderato e che si sono sempre impegnati solo per il raggiungimento degli obiettivi minimi. La maggior parte degli alunni ha migliorato, in diverso grado, i propri livelli di partenza, affinando e potenziando le proprie capacità. Talvolta i risultati ottenuti in termini di profitto non sono stati corrispondenti alle effettive

potenzialità, a causa di uno studio non uniformemente e costantemente approfondito, soprattutto da parte di alcuni elementi più attivi e vivaci che non sempre hanno saputo organizzare al meglio il tempo disponibile. Sono riusciti comunque, proprio in funzione delle buone capacità, ad acquisire, seppure a livelli diversificati, competenze e conoscenze specifiche. Esistono casi di alunni il cui coinvolgimento nel lavoro didattico non ha portato a risultati del tutto positivi, a motivo di discontinuità nell'impegno, di difficoltà in singole materie o di lacune di base mai compiutamente sanate. La partecipazione al dialogo educativo è stata caratterizzata anche da un atteggiamento non sempre corretto per la vivacità caratteriale di alcuni studenti. Ciò malgrado, se si tiene conto dei livelli di partenza che gli allievi hanno incontrato nel loro processo educativo, i risultati finali cui sono pervenuti possono ritenersi accettabili. Nel complesso, pertanto, si può affermare che gli obiettivi didattici e formativi siano stati raggiunti; gli allievi hanno realizzato un percorso di crescita e maturazione sociale e culturale, migliorato i livelli di partenza e affinato le proprie capacità, dimostrando una certa autonomia di giudizio e senso critico. Il profitto è mediamente sufficiente per la maggior parte degli alunni, discreto per uno sparuto gruppo di allievi più costanti nell'approfondimento dello studio personale mentre pochi sono i casi di mediocrità in talune discipline, imputabili soprattutto a incertezze nella preparazione di base.

Il consiglio di classe, all'inizio del secondo quadrimestre ha predisposto in orario curriculare, come intervento di recupero, una pausa didattica per dare la possibilità ad alcuni studenti di colmare le lacune pregresse. Si sono attivati sia i corsi di potenziamento per le discipline oggetto di esame sia i corsi di recupero per colmare le lacune evidenziate alla fine del primo quadrimestre. All'interno del gruppo classe vi sono due alunni destinatari di PDP approvato dal consiglio di classe in data 18/10/2021, pertanto i docenti hanno fornito loro tutti i supporti indicati nel PDP, mediante l'uso di materiale esplicativo/concettuale ed altre misure di compensazione, e quando è stato necessario si è consentito loro di disporre di tempi un po' più lunghi, mediamente dal 10% al 25% in più di quanto viene assegnato al resto della classe. Si ritiene che il loro punto di forza sia la loro buona volontà e determinatezza nel completare gli obiettivi prefissi, dunque è questo l'aspetto che è stato sempre considerato e potenziato.

Sono stati utilizzati libri di testi, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM. Le video-lezioni, per gli studenti positivi o in quarantena per contatti stretti, sono state programmate mediante l'applicazione di Google Suite "Meet Hangouts", invio di materiale semplificato ,mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico, Classroom, tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola. La partecipazione alle video lezioni è stata regolare per alcuni, saltuaria per altri.

Elenco degli alunni

cognome	nome	classe	data_nascita	credito_3	credito_4
		5D ENOGAS. PROD.DOLCIARI ARTIG.IND.IPPD - TRIENNIO		9	9
		5D ENOGAS. PROD.DOLCIARI ARTIG.IND.IPPD - TRIENNIO		9	10
		5D ENOGAS. PROD.DOLCIARI ARTIG.IND.IPPD - TRIENNIO		9	9
		5D ENOGAS. PROD.DOLCIARI ARTIG.IND.IPPD - TRIENNIO		8	9
		5D ENOGAS. PROD.DOLCIARI ARTIG.IND.IPPD - TRIENNIO		8	9
		5D ENOGAS. PROD.DOLCIARI ARTIG.IND.IPPD - TRIENNIO		11	11
		5D ENOGAS. PROD.DOLCIARI ARTIG.IND.IPPD - TRIENNIO		9	9
		5D ENOGAS. PROD.DOLCIARI ARTIG.IND.IPPD - TRIENNIO		6	10
		5D ENOGAS. PROD.DOLCIARI ARTIG.IND.IPPD - TRIENNIO		9	10
		5D ENOGAS. PROD.DOLCIARI ARTIG.IND.IPPD - TRIENNIO		10	11
		5D ENOGAS. PROD.DOLCIARI ARTIG.IND.IPPD - TRIENNIO		9	9
		5D ENOGAS. PROD.DOLCIARI ARTIG.IND.IPPD - TRIENNIO		9	9
		5D ENOGAS. PROD.DOLCIARI ARTIG.IND.IPPD - TRIENNIO		10	11

Il Consiglio di classe

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	3° ANNO	4° ANNO
		Prof. De Mizio Crescenzo	IRC
Prof. Fazzari Giulio	Italiano e storia	si	si
Prof.ssa Pisani Valentina	Matematica	no	no
Prof.ssa Leone Sabrina	Inglese	si	si
Prof.ssa Campagna Teresina	Francese	si	si
Prof.ssa Santa Spinelli	D.T.A. ed Ed civica	no	si
Prof.ssa Tripepi Maria	Alimenti e alimentazione	si	si
Prof. Gelsomino Domenico	Lab. di arte bianca (pasticceria)	no	no
Prof. Frascà Ivan – Ursino Anna	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari		
Prof. Capocasale Ilario	Scienze Motorie	no	no
Prof. Nucera Daniele Marcello	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	no	si

2. IL PERCORSO FORMATIVO

Il lavoro collegiale è stato articolato con riferimento alle linee generali del **P.T.O.F. 2022/2025**, approvato dal Collegio dei Docenti di inizio anno e dei Piani di Lavoro Individuali, sia per le attività curriculari che extracurriculari. In relazione alle singole discipline, all'inizio dell'anno scolastico è stata organizzata per materie la definizione delle programmazioni (obiettivi, contenuti, criteri di valutazione), tenendo conto dell'emergenza

COVID-19, semplificando le consegne e le modalità di verifica. Sono state organizzate esercitazioni e simulazioni nei contesti specifici, per aiutare i ragazzi ad affrontare l'esame con tranquillità.

Obiettivi raggiunti

Ogni specifico progetto formativo messo in atto e perseguito dai docenti della classe si è inserito in un quadro didattico educativo ampio ed articolato. L'obiettivo principale a cui si è voluti pervenire è stata la formazione non solo culturale, ma anche professionale ed umana degli allievi. Obiettivi comuni e generali quindi, hanno attraversato tutte le discipline e coinvolto in maniera interattiva docenti e discenti.

Si è puntato quindi a:

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

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

Area del rispetto delle regole

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

Area relazionale

- ☺ Essere disponibile all'ascolto;
- ☺ Rispettare le opinioni degli altri;
- ☺ Assumere comportamenti corretti, nel linguaggio e negli atteggiamenti con gli insegnanti ed i compagni;

- ☺ Rispettare le regole che il gruppo si è dato;
- ☺ Saper riflettere sui propri comportamenti;
- ☺ Essere disponibile al confronto, mettersi in discussione;
- ☺ Operare per costruire un gruppo/classe attivo e propositivo;
- ☺ Collaborare nell'esecuzione dei compiti rispettando i tempi;
- ☺ Non prevaricare sugli altri.

Area dello sviluppo delle conoscenze

- ☺ Acquisire chiarezza, semplicità e proprietà di linguaggio
- ☺ Imparare ad organizzare il proprio pensiero in sequenze elementari e coerenti di ragionamento
- ☺ Comunicare in modo chiaro i risultati di attività individuali o di gruppo
- ☺ Saper leggere, redigere, interpretare testi e documenti;
- ☺ Saper prendere appunti e rielaborarli;
- ☺ Saper utilizzare materiali e strumenti a disposizione;
- ☺ Esprimersi in modo chiaro e corretto, utilizzando anche il lessico specifico delle varie discipline.

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

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

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

Percorsi di Educazione Civica

La legge n. 92 del 20 agosto 2019 recante *Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica*, ha introdotto dall'anno scolastico 2020-2021 l'insegnamento scolastico trasversale dell'Educazione civica. Il tema dell'educazione civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta fondante del sistema educativo, contribuendo a “formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri”.

Nel rispetto dell'autonomia organizzativa e didattica di ciascuna istituzione scolastica, l'insegnamento dell'Educazione civica si è sviluppata intorno a tre nuclei concettuali:

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

Rientrano in questo primo nucleo concettuale la conoscenza della Costituzione, dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.

2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

Rientrano in questo secondo nucleo concettuale l'Agenda 2030 dell'ONU per lo sviluppo sostenibile, la tutela del patrimonio ambientale, la sicurezza alimentare, il rispetto per gli animali, le norme di protezione civile, l'educazione alla salute e al benessere.

3. CITTADINANZA DIGITALE

Rientrano in questo terzo nucleo concettuale affidabilità delle fonti, forme di comunicazione digitale, partecipazione a pubblico dibattito, norme comportamentali, identità digitale, tutela dei dati e pericoli degli ambienti digitali. Per “Cittadinanza digitale” deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.

Il curriculum di istituto di Educazione Civica, oggetto di revisione nel corrente anno scolastico, opta per una impostazione interdisciplinare con il coinvolgimento dei docenti di tutte le discipline del consiglio di classe al fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente. All'insegnamento trasversale dell'educazione civica è dedicato un orario complessivo annuale di 33 ore (da individuare all'interno del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti) strutturato in 15 ore nel primo quadrimestre e 18 ore nel secondo, tramite due rispettive UDA, in cui avviene la trattazione di specifiche tematiche, con modularizzazione dei percorsi, gestiti in maniera flessibile e personalizzata

all'interno dei consigli di classe. Le Uda risultano esplicitate nella scheda materia DTA e allegata al presente documento.

Percorsi per le competenzetrasversali e l'orientamento-P.C.T.O

(Ex Alternanza Scuola Lavoro)

Attività Svolta nel triennio dagli Studenti della Classe Quinta, sezione D, indirizzo Enogastronomia settore Pasticceria.

3D A. S. 2018/19 : Attività presso aziende del territorio specializzate nella produzione di Prodotti dolciari per un totale di **90 ore circa**.

4D A. S. 2019/20:

Formazione online con aziende ed esperti del settore.

Granarolo Spa: nuovi prodotti del settore lattiero caseario.

Chef Fabio Tacchella: corso dimostrativo sulle tecniche di cottura innovative.

Chef Musolino Angelo: corso dimostrativo sulla pasticceria di base.

Chef Failla Mario: corso dimostrativo sulla pasticceria innovativa.

Portale PCTO corso base sulla sicurezza sui luoghi di lavoro

Associazione italiana celiachia: intolleranza al glutine.

AIS Sommelier Pierfrancesco Multari: tecniche di abbinamento cibo vino.

Chef Antonio Fiorenza: arte bianca.

Alunni	TOTALE ORE SVOLTE
	21
	27
	29
	29
	29
	29
	29
	29
	29
	29

	21
	27
	29
	29

Tutor Renato Oliveto

5D A. S. 2020/21: tutte le attività di PCTO sono state progettate in modalità telematica con esperti di settore, aziende specializzate nella produzione e trasformazione di prodotti dolciari , produzione casearie, con approfondimenti sul sistema HACCP, sulle nuove tecniche di cottura, orientamento in uscita con illustrazione di percorsi universitari specifici per l'indirizzo enogastronomia settore pasticceria ecc.

Nello specifico:

1. **Collegamento con Assorienta:** associazione di orientamento professionale post diploma.
2. **Convegno online con Università della Calabria** sul tema: LA COMUNICAZIONE TURISTICA.
3. **IX edizione OrientaCalabria – AsterCalabria.**
4. **Convegno ALMA presieduto** dal dott. Roberto Giaquinto responsabile relazioni esterne ALMA.
5. **Corso online sulla sicurezza rischio medio** tenuto dall'associazione student lab.
6. **Masterclass a lezione con Davide Odani.**
- 7.

Alunni	Totale al 30 aprile
	21:30
	20:30
	18:30
	19:30
	20:30
	19:30
	13:30
	12:30
	21:30
	21:30
	20:30
	20:30
	21:30

Tutor Domenico Gelsomino

Attività di recupero, consolidamento e potenziamento

- **Attività integrative curriculari ed extracurriculari**
- **Progetti realizzati**

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

Traguardi di competenza	Periodo e durata	Discipline implicate
Recupero insuff. I quadr.	Febbraio per circa 2 settim.	Tutte

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

Attività integrative curricolari ed extracurricolari

- ☺ Le attività complementari svolte annualmente nella Scuola sono:
- ☺ **Collaborazione con l'AVIS** di Locri - Giornata del donatore incontri presso la sede di locri per sensibilizzare alla donazione;
- ☺ Partecipazione al concorso interno di Cucina creativa diverse gare enogastronomiche:
 - I Edizione Concorso “Cucina creativa” - giovedì 28 Aprile 2022 ore 10 – presso la sede di Siderno, Via Turati.
 - OPEN DAY del nostro Istituto;
 - Partecipazione al progetto extracurricolare: “Giornalisti dell’Alberghiero per passione” (PROGETTI inseriti nelle attività extracurricolari aggiornamento PTOF A.S. 2021/2022)”

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

- ☺ Regione Calabria
- ☺ Città Metropolitana di Reggio Calabria
- ☺ Scuole medie di primo e di secondo grado
- ☺ Università
- ☺ Associazione culturale Centro Studi Quasimodo
- ☺ Associazioni di categoria:
 - Federazione Italiana Cuochi
 - Associazione Provinciale Cuochi Reggini
 - SlowFood
 - A.I.S.(Associazione Italiana Sommelier)

- ☺ Enti ed Associazioni di servizi sociali
- ☺ Agenzie di lavoro
- ☺ Hotel, ristoranti, compagnie di navigazione nazionali e internazionali
- ☺ A.V.I.S. di Locri

4. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

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

- ❖ Valutazione iniziale della reale situazione di partenza degli studenti attraverso prove d'ingresso e/o questionari;
- ❖ Valutazione delle attività di recupero ed effettivo raggiungimento o meno dei saperi e delle competenze minime da parte dello studente con carenze nel primo quadrimestre;
- ❖ Valutazione formativa *in itinere* al fine di valutare il processo di insegnamento – apprendimento e le eventuali difficoltà che emergono, con la possibilità, in tal ultimo caso, di attuare le opportune modifiche e le opportune attività integrative e di recupero;
- ❖ Valutazione finale, al fine di misurare i risultati finali cui sono pervenuti gli studenti in relazione agli obiettivi prefissati e programmati.

I CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE:

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

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA A DISTANZA adottati, in seguito al periodo di emergenza sanitaria :**assiduità** (Lo studente prende/non prende parte alle attività proposte sia di tipo sincrono che asincrono)

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

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

I 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 che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'art. 13, comma 2, lettere b) e c) del d. lgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs. 62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 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'art. 13, comma 4, del d. lgs. 62/2017.*

L'attivazione della Didattica a Distanza ha determinato una parziale modificazione delle modalità di valutazione degli studenti, obbligati ad affrontare l'attuale situazione inedita ed imprevedibile: 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.

Pertanto, la valutazione così come è concepita oggi, alla luce del bagaglio valutativo acquisito durante la pandemia, 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 tanto in presenza quanto a distanza, in cui lo studente si trova ad operare.

STRUMENTI DI VERIFICA:

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

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 (artt 23 e seguenti).

GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI 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	Partecipa saltuariamente e con scarso interesse alle attività proposte e rappresenta un elemento di disturbo	Si impegna con superficialità e con scarsa efficacia nelle attività e non risponde positivamente alle sollecitazioni	5

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.	per la classe.	proposte.	
--	----------------	-----------	--

5. CRITERI DI VALUTAZIONE CREDITO

1. 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.

7. 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 quaresimesimi 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 cinquantesimi 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

2. 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.



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso “*Dea Persefone*”

Sede Via I Maggio, 88 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/390572

Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.gov.it

GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO CLASSE SEZ

ANNO SCOL. 2021-2022

	NOMI	MEDIA VOTI	PARAMETRI PER L'ATTRIBUZIONE DELLA FASCIA DI OSCILLAZIONE				PUNTI OSCILLAZ	TOTALE CREDITO 2019/ 20
			FREQUENZA E VOTO DI COMPORTAMENTO (uguale o superiore a 8)	MEDIA DEI VOTI (parte decimale della media è maggiore o uguale a 0,5)	INTERESSE e IMPEGNO (nella partecip. al dialogo educativo) Giudizio positivo = SI Giudizio negativo = NO	PARTECIPAZ. ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE		
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								

ALLEGATO n. 1
CONTENUTI DISCIPLINARI
singole MATERIE

Materia: Laboratorio di pasticceria.		
Docente: DOMENICO GELSOMINO		
Libro di testo adottato: "Laboratorio di Pasticceria 2.0" Paolo Gentili		
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: <i>Lingua e Cultura Straniera Inglese – V D</i>		
Docente: <i>Sabrina Leone</i>		
Libro di testo adottato: <i>Catrin Elen Morris- Well done! Catering: Cooking & Service– Editrice Eli</i>		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conos- cenze	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, vegetarian, raw food, fruitarian and dissociated diet)</p> <p>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/C1urL511-MY Video about menus types</p> <p>UDA ed. Civica - How to create a curriculum</p>		
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.

Materia: FRANCESE (Pasticceria)		
Docente: Teresina Campagna		
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		
<p>☺ Module I: La pâtisserie industrielle</p> <p>☺ 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.</p> <p>☺ Module II: Chimie des aliments.</p> <p>☺ 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.</p> <p>☺ Module III: De l'école au monde du travail.</p> <p>☺ 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.</p> <p>☺ Découvrez la France: Paris et sa pâtisserie. La Provence et sa pâtisserie. La Bretagne et sa pâtisserie.</p>		
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
Libro di testo, fotocopie e altri manuali di consultazione, LIM .
VERIFICA E VALUTAZIONE
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. Con l'introduzione 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'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 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.

<ul style="list-style-type: none"> • Materia: ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI E LABORATORIO CHIMICA 		
<ul style="list-style-type: none"> • Docente: Ivan Frascà 		
<ul style="list-style-type: none"> • I.T.P : Ursino Anna 		Classe V^{AD}
<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo adottati: : Esplorare gli alimenti – Cassese - Capuano - Zanichelli Editore 		
<ul style="list-style-type: none"> • Ore 50 effettuate nell'anno scolastico 2021/2022 fino al 30 Maggio 2022 		
<ul style="list-style-type: none"> • OBIETTIVI CONSEGUITI 		
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze 	<ul style="list-style-type: none"> • Competenze 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità
<ul style="list-style-type: none"> • Chimica organica alifatica ed aromatica La luce: duplice natura. Spettrofotometria molecolare La cromatografia e sue applicazioni pratiche I grassi e gli oli I carboidrati II latte. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

		<p>pasticceria .</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • CONTENUTI 		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Lipidi di maggiore interesse in ambito alimentare: acidi grassi, gliceridi. • Principali metodi di analisi chimica degli oli e dei grassi. • Classificazione degli zuccheri: monosaccaridi, disaccaridi, polisaccaridi. • Il saccarosio. Principali analisi chimico-fisiche dei glucidi. • Proprietà funzionali e strutturali delle proteine. • Le caratteristiche chimico-fisiche del latte. • Principali metodi analitici. 		

<ul style="list-style-type: none"> • METODOLOGIA
<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • MEZZI, STRUMENTI, SPAZI
<ul style="list-style-type: none"> • Il metodo privilegiato è stato quello della lezione dialogata e partecipativa, coinvolgendo tutti gli alunni.
<ul style="list-style-type: none"> • VERIFICA E VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni, verifiche scritte e orali, colloqui.
<ul style="list-style-type: none"> • OSSERVAZIONI
<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Materia: MATEMATICA		
Docente: PISANI VALENTINA		
Libro di testo adottato: M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi – “Elementi di matematica “ Volume A, Ed. Zanichelli		
Ore effettuate nell’anno scolastico: 95 fino al 15 Maggio 2022: 83		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - Intervalli e intorni - Funzione reale di variabile reale - Funzione biunivoca - Funzione pari e dispari - Funzione monotona (crescente o decrescente in un intervallo) - Classificazione delle funzioni - Campo di esistenza - Segno di una funzione - Intersezione con gli assi 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico - Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico - Consolidare le conoscenze e gli strumenti che verranno utilizzati nei settori di indirizzo specifico 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper classificare le funzioni - Calcolare il dominio delle funzioni - Riconoscere se una funzione è pari o dispari, a partire dal grafico - Saper determinare il segno e l’intersezione con gli assi di una funzione razionale intera o fratta. - Conoscere i grafici delle funzioni elementari (costante, lineare, quadratica, esponenziale)
<ul style="list-style-type: none"> - Definizione di limite - Nozione di limite finito e infinito di una funzione, per x tendente a un valore finito e infinito - Forme indeterminate $0/0$ e ∞/∞ - Definizione di asintoto verticale e orizzontale - Definizione di continuità di una funzione 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico - Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico - Consolidare le conoscenze e gli strumenti che verranno utilizzati nei settori di indirizzo specifico 	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretare graficamente il concetto dei limiti; - Saper risolvere i limiti indeterminati delle funzioni razionali fratte. - Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali e orizzontali
<ul style="list-style-type: none"> - Definizione di derivata e derivate fondamentali - Teoremi sulle derivate 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico - Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche, usando 	<ul style="list-style-type: none"> - Calcolare la derivata di una funzione

	<p>consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p> <p>-Consolidare le conoscenze e gli strumenti che verranno utilizzati nei settori di indirizzo specifico</p>	
<p>-Massimi, minimi e asintoti di una funzione</p> <p>-Grafico della funzione</p>	<p>-Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico</p> <p>-Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>-Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p> <p>-Consolidare le conoscenze e gli strumenti che verranno utilizzati nei settori di indirizzo specifico</p>	<p>-Studiare massimi, minimi, concavità, convessità e asintoti</p> <p>-Eseguire lo studio completo di una funzione e rappresentarla graficamente</p>

CONTENUTI

Funzioni reali di una variabile reale

- Classificazione delle funzioni
- Dominio o campo di esistenza di una funzione
- Simmetria di una funzione: funzione pari e funzione dispari
- Intersezione con gli assi cartesiani
- Studio del segno di una funzione (determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione) per le funzioni razionali

Limiti di funzioni

- Gli intorni
- Approccio intuitivo al concetto di limite: limite finito/infinito di una funzione $y=f(x)$ per x tendente ad un valore finito/infinito.
- Limite destro e sinistro
- Le operazioni sui limiti
- Limiti che si presentano in forma indeterminata: $0/0$; ∞/∞ ;
- Applicazione dei limiti alla rappresentazione grafica di una funzione: asintoti verticali, asintoti orizzontali, asintoti obliqui

La derivata di una funzione

- Il rapporto incrementale
- Definizione di derivata di una funzione in un punto e sua interpretazione geometrica
- Calcolo della derivata
- Le derivate fondamentali
- Teoremi sulle derivate

Lo studio delle funzioni

- Massimi, minimi e asintoti di una funzione
- Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte fino al loro grafico probabile: Campo di esistenza
- Simmetria di una funzione

<p>Intersezione con gli assi Positività di una funzione Ricerca degli asintoti Ricerca del punto di minimo e massimo</p>
<p>METODOLOGIA</p>
<p>Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, problem solving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, attività laboratoriale, peer education</p>
<p>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</p>
<p>Libro di testo- Libri di discipline di settore Fotocopie - Dispense - Formulari Aula</p>
<p>VERIFICA E VALUTAZIONE</p>
<p>La valutazione della progressiva acquisizione delle nozioni e degli obiettivi è stata effettuata quotidianamente attraverso continui colloqui individuali, di gruppo e verifiche scritte. Alla fine di ogni argomento si è proceduto ad una verifica scritta di tipo strutturata e/o tradizionale.</p> <p>In tutti i tipi di verifica è stato stabilito un punteggio per ogni quesito proposto e per la sua attribuzione si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti, della capacità applicativa, della precisione nel calcolo, della capacità rielaborativa e della proprietà ed efficacia espositiva.</p> <p>Le verifiche orali sono state svolte per accertare, oltre alla conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva. Sono state intese come verifiche orali anche tutti gli interventi spontanei e/o sollecitati durante la lezione.</p> <p>La valutazione non ha avuto come unico obiettivo quello di produrre una selezione degli allievi, bensì quello di cercare un percorso didattico – educativo il più vicino possibile alle loro esigenze. Lo scopo principale è stato, infatti, quello di evitare la selezione e la conseguente mortalità scolastica e ottenere invece la promozione intellettuale di tutti.</p> <p>Il livello di sufficienza si è inteso raggiunto quando il rendimento è risultato sostanzialmente adeguato agli obiettivi minimi, anche se in modo non completo e non omogeneo, ma senza lacune o carenze.</p> <p>Elementi per la valutazione progressiva e finale sono stati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - livello di partenza; - impegno e partecipazione; - risultati raggiunti in relazione agli obiettivi stabiliti; - presenza alle lezioni; - rielaborazione personale a casa; - capacità di esporre in modo comprensibile; - conoscenza delle tecniche di calcolo - acquisizione delle principali nozioni matematiche.
<p>OSSERVAZIONI</p>
<p>L'analisi della situazione della classe è stata effettuata attraverso momenti di discussione, esercizi individuali alla lavagna tendenti a verificare i prerequisiti e dunque i livelli dei discenti in relazione alle competenze, alle conoscenze e alle capacità. Dai dati raccolti dal lavoro svolto in aula, è emerso che i livelli risultano eterogenei. In particolare, alcuni studenti hanno dimostrato grande senso di responsabilità, capacità decisionali, interesse, disponibilità e partecipazione al dialogo educativo, solo qualche allievo benché dotato di adeguate capacità, necessita di sollecitazioni per migliorare la propria predisposizione all'ascolto e all'attenzione. Sono state adottate tutte le strategie possibili per fornire i supporti didattici utili sia per il recupero delle carenze che per il potenziamento, finalizzato anche al consolidamento del metodo di studio, in modo che gli allievi abbiano potuto raggiungere gli obiettivi disciplinari, anche se ognuno in misura differenziata in base al livello di partenza e alle abilità individuali.</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

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

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

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.

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

5° Modulo: : Nuovi prodotti alimentari :Alimenti light, fortificati, arricchiti, funzionali, innovativi, di gamma, integrali, biologici

6° Modulo: L'alimentazione nella ristorazione collettiva; La ristorazione di servizio, La mensa scolastica ,aziendale, case di riposo ed ospedaliera

METODOLOGIA

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

EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO

Attività di potenziamento per la seconda prova scritta

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libri di testo, fotocopie e altri manuali di consultazione. Materiale audiovisivo e multimediale.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni, verifiche scritte e orali, colloqui

OSSERVAZIONI

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



**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri
con Convitto annesso "Dea Persefone"**

89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964390572
Cod. Mecc. RCRH080001 - C.F. 81000650804 - Sito: www.ipssnlocri.edu.it/
P.E.O.: 1) rcrh080001@istruzione.it 2) P.E.C.: rcrh080001@pec.istruzione.it

INDIRIZZO: – PASTICCERIA

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

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 di calcio, calcetto, pallavolo e pallamano, appunti del docente, DVD Spazi: Campetto adiacente alla scuola.		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
Test motori, questionari, colloqui orali, giochi di squadra e individuali. 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.		

	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':</p> <p>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>

<p>MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI</p>	<p>Gli strumenti proposti sono stati soprattutto il dialogo, la lezione frontale, i lavori in piccoli gruppi, la ricerca; il libro di testo. Si è cercato inoltre, anche attraverso la visione di film e brevi video su YouTube, di approfondire l'analisi di temi che riguardavano l'agire etico, per facilitare la riflessione sui valori che rendono autenticamente umana la vita. Questo soprattutto con l'inizio della DAD, supportata dalla piattaforma Collabora che ha permesso l'interazione seppur minima tra docente-alunni.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE E MODALITA' DI VERIFICA</p>	<p>La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi: 1. Partecipazione (sia in presenza che con la d.a.d.) 2. Interesse (sia in presenza che con la d.a.d.) 3. Capacità di confrontarsi con i valori religiosi (sia in presenza che con la d.a.d.) 4. Comprensione e uso dei linguaggi specifici (sia in presenza che con la d.a.d.) 5. Capacità di rielaborazione personale (sia in presenza che con la d.a.d.)</p>

Materia: ITALIANO		
Docente: Giulio Fazzari		
Libro di testo adottato: ITALIANO: Sala/Sambugar - Letteratura viva “Dal Positivismo alla letteratura contemporanea” –vol.3 Ed. La nuova Italia		
Ore effettuate nell’anno scolastico 2021/2022 fino al 10 Maggio 2022: ore 100		
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. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprensione delle tematiche fondamentali delle correnti letterarie del ‘900. ▪ Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analisi e commento di un testo poetico e narrativo. ▪ Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali. ▪ Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.
CONTENUTI		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il Positivismo ▪ Naturalismo e Verismo. Il canone dell’impersonalità ▪ G. Verga: Vita, pensiero, poetica, opere. Da I Malavoglia, “ La famiglia Malavoglia” (cap.1). “Libertà” (da Novelle rusticane) ▪ Le avanguardie. Il Futurismo e F. T. Marinetti ▪ Il Crepuscolarismo ▪ Il Simbolismo: la poesia Simbolista. Charles Baudelaire, da “I fiori del male”: “L’Albatro” ▪ Il Decadentismo ▪ G. D’Annunzio: Vita, pensiero, poetica, opere. Le Laudi. Dalle Laudi, “La sera fiesolana”. ▪ G. Pascoli: Vita, pensiero, poetica, opere. La poetica del fanciullino. Da Myricae, “X agosto” , “ Novembre”, “Lavandare”. ▪ L. Pirandello: Vita, pensiero, poetica, opere. Il fu Mattia Pascal. La differenza fra umorismo e comicità. Da Novelle per un anno: “La patente”, “Il treno ha fischiato”. ▪ I. Svevo: Vita, pensiero, poetica, opere. La coscienza di Zeno. Da La coscienza di Zeno, “L’ultima sigaretta” (cap. 3). ARGOMENTI DA COMPLETARE O DA SVOLGERE: ▪ G. Ungaretti: Vita, pensiero, poetica, opere. Da L’Allegria: “Veglia”, “Sono una creatura”, “San Martino del Carso”. ▪ E. Montale: Vita, pensiero, poetica, opere. Da Ossi di seppia: “Merigiare pallido e assorto”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”. Da Satura: “Ho sceso, dandoti il braccio”. ▪ P. Levi: Vita, pensiero, Da Se questo è un uomo, “Considerate se questo è un uomo”. 		
METODOLOGIA		
Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, 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. In caso di DAD o DDI è stata data rilevanza alla partecipazione, all’interazione durante le attività e alla continuità nell’impegno.		
EVENTUALI ATTIVITA’ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO		
EDUCAZIONE CIVICA: si rinvia alle UDA svolte “Un lavoro in sicurezza” e “Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari” e al Curricolo verticale d’Istituto.		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libro di testo, schede informative e formative, sintesi, fotocopie, mappe concettuali e visione di filmati. Aula. Con l’attivazione della Didattica a distanza gli strumenti di comunicazione utilizzati sono stati il Registro Elettronico, Classroom per l’invio di		

materiale didattico e verifiche, G-Suite per le video lezioni.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, analisi del testo. Durante la Didattica a Distanza: colloqui in videoconferenza; rilevazione della presenza e della fattiva partecipazione alle lezioni; puntualità nel rispetto delle scadenze.

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.

La preparazione di base della classe risulta diversificata ed il livello generale di preparazione è quindi eterogeneo. Un ristretto gruppo ha conseguito un discreto livello di preparazione, acquisito una sufficiente autonomia operativa ed è quindi in grado di rielaborare i contenuti in maniera autonoma. Un gruppo più consistente ha dimostrato scarso impegno, partecipazione ed interesse che, uniti ad un metodo di studio poco proficuo, non hanno consentito loro di dare una sistemazione organica ai contenuti appresi. La frequenza è stata regolare per la maggior parte degli alunni.

Materia: STORIA		
Docente: Giulio Fazzari		
Libri di testo adottato: STORIA: Paolo Di Sacco - “Memoria e futuro” Dal Novecento al mondo attuale Vol. 3 - Ed. Sei		
Ore effettuate nell’anno scolastico 2021/2022 fino al 10 Maggio 2021: ore 46		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici del XX secolo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali. ▪ Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.
CONTENUTI		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ La belle époque ▪ L’età giolittiana ▪ La prima guerra mondiale ▪ La Rivoluzione russa ▪ I totalitarismi ▪ Il Fascismo ▪ Il Nazismo ▪ Lo Stalinismo ▪ La seconda guerra mondiale. <p>ARGOMENTI DA SVOLGERE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il dopoguerra. ▪ L’Italia repubblicana 		

METODOLOGIA
Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, 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. Nella metodologia della Didattica a distanza è stata data rilevanza alla partecipazione, all'interazione durante le attività e alla continuità nell'impegno.
EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI
Libro di testo, esercizi sul testo, letture varie, fotocopie, analisi di brani di fonti storiche, schede riassuntive. Con l'attivazione della Didattica a distanza gli strumenti di comunicazione utilizzati sono stati il Registro Elettronico, Classroom per l'invio di materiale didattico, G-Suite per le video lezioni.
VERIFICA E VALUTAZIONE
Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, dibattiti. Durante la Didattica a distanza: colloqui in videoconferenza; rilevazione della presenza e della fattiva partecipazione alle lezioni; puntualità nel rispetto delle scadenze.
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. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione della disciplina. La preparazione di base della classe risulta diversificata ed il livello generale di preparazione è quindi eterogeneo. Un ristretto gruppo ha conseguito un discreto livello di preparazione, acquisito una sufficiente autonomia operativa, ed è quindi in grado di rielaborare i contenuti in maniera autonoma. Un gruppo più consistente ha dimostrato scarso impegno, partecipazione ed interesse che, uniti ad un metodo di studio poco proficuo, non hanno consentito loro di dare una sistemazione organica ai contenuti appresi. La frequenza è stata regolare per la maggior parte degli alunni.

Docente: Santa Spinelli

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

ARGOMENTO DA SVOLGERE

La nascita dell'Unione europea.

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		
Libro di testo adottato: Stefano Rascioni – Fabio Ferriello – “Gestire le Imprese Ricettive up 3” - Tramontana		
Ore effettuate nell’anno scolastico 2021/2022 fino al 15 Maggio 2022: 43		
COMPETENZE	ABILITA’	CONOSCENZE
-Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme identificando e prevedendo situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute per sé e per altri.	-Individuare segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore. -Adottare comportamenti lavorativi coerenti con la sicurezza sul lavoro e quelli previsti nelle situazioni di emergenza -Utilizzare i dispositivi di protezione individuale.	- <i>Normativa della sicurezza sul lavoro</i> - <i>Normativa antincendio</i>
-Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	-Identificare le caratteristiche del mercato turistico -Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche -Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato	- <i>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale</i> - <i>Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore</i> - <i>Organismi internazionali e organi dell’UE</i>
-Individuare le strategie più appropriate per la soluzione dei problemi -Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	-Interpretare i dati contabili e amministrativi dell’impresa turistico ristorativa -Redigere la contabilità di settore -Individuare le fasi e le procedure per redigere un <i>business plan</i>	- <i>Strategia dell’impresa e scelte strategiche</i> - <i>Pianificazione e programmazione aziendale</i> - <i>Vantaggio competitivo</i> - <i>Controllo di gestione</i> - <i>Budget e controllo budgetario</i> - <i>Business plan</i>
-Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti -Documentare le attività individuali e di gruppo relative a	-Utilizzare un linguaggio giuridico e applicare la normativa nel contesto di riferimento -Individuare norme e	- <i>Normativa relativa alla costituzione dell’impresa, alla sicurezza del lavoro, all’igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti</i> - <i>Norme volontarie ISO9000</i>

<p>situazioni professionali</p>	<p>procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto</p> <p>-Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti</p> <p>-Individuare la normativa di riferimento per il funzionamento dell'impresa ristorativa</p>	<p><i>-Contratti del settore ristorativo</i></p>
<p>-Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali</p> <p>-Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela</p>	<p>-Analizzare i fattori economici e territoriali che incidono sulle abitudini alimentari</p> <p>-Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto</p> <p>-Individuare i prodotti a chilometro zero come strumenti di marketing</p>	<p><i>-Abitudini alimentari ed economia del territorio</i></p> <p><i>-Normativa di settore</i></p> <p><i>-Prodotti a chilometro zero</i></p>

CONTENUTI

Mercato Turistico

Marketing

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

Normativa del settore turistico- ristorativo

Abitudini alimentari ed economia del territorio

EDUCAZIONE CIVICA (si rinvia alle uda svolte su “Un lavoro in sicurezza” e “Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari” e al Curricolo verticale d’Istituto)

COMPETENZE	CONOSCENZE	RISULTATI DI APPRENDIMENTO
<p>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</p>	<p>Le radici storiche del mercato agroalimentare</p>	<p>-Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria</p>

		comunità.
2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	I marchi di qualità agroalimentare: DOP-IGP-STG Il commercio agroalimentare in Italia	- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).
4- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	La dieta mediterranea patrimonio dell'UNESCO Lo Champagne: tutela del marchio	-Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
6- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Itinerario enogastronomico Sul territorio	- Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.
11- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	La pubblicità di un prodotto agroalimentare	-Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
METODOLOGIA		
Libro di testo – dispense e fotocopie - mappe - elaborati in PowerPoint - schede		
VERIFICA E VALUTAZIONE		
<u>Didattica in presenza</u> : verifiche formative e sommative settimanali e mensili – test, relazioni scritte, domande a risposta aperta, interrogazioni orali, esercizi, discussioni in classe.		
<u>Didattica a distanza</u> : verifiche formative, restituzione degli esercizi svolti, colloqui in videoconferenza, rispetto dei tempi di		

consegna.

La valutazione sarà basata sui seguenti elementi: raggiungimento degli obiettivi didattico - educativi programmati per la classe, progresso rispetto alla situazione di partenza, partecipazione al lavoro in classe ed impegno nel lavoro domestico, livelli di frequenza, acquisizione di un autonomo metodo di studio, partecipazione alle attività integrative deliberate dal consiglio di classe, nelle attività didattiche in presenza; assiduità, partecipazione, interesse cura e approfondimento, capacità di relazione a distanza, nelle attività di didattica a distanza.

OSSERVAZIONI

La classe ha evidenziato un interesse sufficiente verso la disciplina e gli argomenti oggetto di studio; l'impegno, la partecipazione e il profitto sono stati per un gruppo di studenti buoni; per un altro gruppo discreti e per la maggior parte quasi sufficienti. La frequenza è stata regolare solo per la maggior parte degli allievi, mentre per la minore parte il lavoro è risultato frammentario e poco efficace poiché l'apprendimento non sempre è stato supportato da una idonea applicazione nello studio. Solo un gruppo di studenti ha quindi raggiunto risultati buoni realizzando un effettivo sviluppo delle abilità e delle competenze, mentre un altro gruppo ha raggiunto gli obiettivi in modo discreto e la maggior parte in modo quasi sufficiente.

ALLEGATO n. 2

Griglie di valutazione

GRIGLIE DI VALUTAZIONE:

1. Griglia unica di valutazione delle prove a distanza

Materia: _____

Griglia unica di valutazione delle prove a distanza					
Descrittori di osservazione	Nulla/ Grav. insuff. 0-1	Insufficiente 2	Sufficiente 3	Buono 4	Ottimo 5
Padronanza del linguaggio e dei linguaggi specifici					
Rielaborazione e metodo					
Completezza e precisione					
Competenze disciplinari					
Il voto scaturisce dalla somma dei punteggi attribuiti alle quattro voci (max. 20 punti), dividendo successivamente per 2 (voto in decimi).				Somma: / 20 Voto: /10 (= Somma diviso 2)	

Quando il docente inserisce i voti relativi alle prove sul registro elettronico, anziché compilare la griglia cartacea, può incollare i descrittori nel “*Commento pubblico*” al voto, facendoli seguire dai relativi punteggi (da 0 a 5).

Si riportano qui sotto per facilitare il copia-incolla:

Padronanza del linguaggio e dei linguaggi specifici: ...

Rielaborazione e metodo: ...

Completezza e precisione: ...

Competenze disciplinari: ...

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

Materia: _____

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

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

Assiduità: ...

Partecipazione: ...

Interesse, cura approfondimento: ...

Capacità di relazione a distanza: ...

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

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

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

Si riportano qui sotto per facilitare il copia-incolla:

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

Partecipazione alle attività proposte: ...

Rispetto delle consegne nei tempi concordati: ...

Completezza del lavoro svolto: ...

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 –
aggiornamento O.M.
n.65/2022PRIMA PROVA
SCRITTA TIPOLOGIA A

INDICATO

RI

GENERALI

(MAX 15

PT)

INDICATO

RE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 4 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1	2	3	3.5	4	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 3 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1	1.5	2	2.5	3	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 5 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	P T
	1	2	3	4	5	

INDICATORI SPECIFICI

Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. Rielaborazione, collegamenti e riferimenti. Interpretazione corretta e articolata del testo. (Max 3 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	0.5	1	1.5	2	3	

VOTO IN QUINDICESIMI/15
-----------------------------	----------

LEGENDA:

SC = Scarso – M = Mediocre – S/S+ = Sufficiente/Più che suff. – B/D = Buono/Distinto –

O/E = Ottimo/Eccellente

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 –
aggiornamento O.M.
n.65/2022PRIMA PROVA
SCRITTA TIPOLOGIA B

INDICAT

ORI

GENERA

LI (MAX

60 PT)

INDICAT

ORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 4 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1	2	3	3.5	4	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 3 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1	1.5	2	2.5	3	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimentoculturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 5 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	P T
	1	2	3	4	5	

INDICATORI SPECIFICI

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (max 3 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	P T
	1	1.5	2	2.5	3	

VOTO IN QUINDICESIMI/15
-----------------------------	----------

LEGENDA:

SC = Scarso – M = Mediocre – S/S+ = Sufficiente/Più che suff. – B/D = Buono/Distinto –
O/E = Ottimo/Eccellente

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 –
aggiornamento O.M.
n.65/2022PRIMA PROVA
SCRITTA TIPOLOGIA C

INDICAT

ORI

GENERA

LI (MAX

15 PT)

INDICAT

ORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 4 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1	2	3	3.5	4	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 3 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1	1.5	2	2.5	3	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimentoculturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 3 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	P T
	1	1.5	2	2.5	3	

INDICATORI SPECIFICI

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 5 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1	2	3	4	5	

VOTO IN QUINDICESIMI/1 5
-----------------------------	--------------

LEGENDA:

SC = Scarso – M = Mediocre – S/S+ = Sufficiente/Più che suff. – B/D = Buono/Distinto – O/E = Ottimo/Eccellente

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi della Seconda Prova

<p>Indicatore (correlato agli obiettivi della prova) Il punteggio riportato è già in decimi come previsto dall'O.M. 65 del 14 marzo 2022</p>	<p>Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)</p>	<p>Punteggi o max per ogni indicatore (totale 10)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa. 	<p>3</p>	<p>1,5</p>
<ul style="list-style-type: none"> • PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline. 	<p>6</p>	<p>3</p>
<ul style="list-style-type: none"> • PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni. 	<p>8</p>	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> • CAPACITA' di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici 	<p>3</p>	<p>1,5</p>

Il C.d.C., sulla base delle indicazioni fornite dall'O.M. 65, definisce i descrittori degli indicatori come riportato di seguito.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Candidato: _____ Data: ____/____/____

Classe: _____ Sezione: _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione completa e corretta	3	
	Comprensione non del tutto completa con qualche errore, ma sufficiente	2	
	Comprensione incompleta e/o molti errori	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Padronanza delle conoscenze completa	5-6	
	Padronanza delle conoscenze quasi completa, ma sufficiente	3-4	
	Padronanza delle conoscenze incompleta	1-2	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Padronanza delle competenze completa ed elaborazione delle soluzioni corrette	7-8	
	Padronanza delle competenze quasi completa e/o elaborazione delle soluzioni non del tutto corrette	5-6	
	Padronanza delle competenze incompleta e/o elaborazione delle soluzioni non corrette	3-4	
	Padronanza delle competenze nulla e/o elaborazione delle soluzioni errate	1-2	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le	Esauriente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con corretto utilizzo del linguaggio specifico	3	

informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Sufficiente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con sufficiente utilizzo del linguaggio specifico	2	
	Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con insufficiente utilizzo del linguaggio specifico	1	
PUNTEGGIO IN VENTESIMI _____/20			

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	4,5
10	5
11	5,5
12	6
13	6,5
14	7
15	7,5
16	8
17	8,5
18	9
19	9,5

20	10
----	----

PUNTEGGIO IN DECIMI ___/10

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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 curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	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

ALLEGATI VARI

DENOMINAZIONE	Un lavoro in sicurezza		
PRODOTTI	Presentazione di un <i>curriculum vitae</i> realizzato dagli studenti		
Discipline coinvolte e numero di ore	Diritto: moduli 3 Italiano: moduli 3 Storia: moduli 2 Inglese: moduli 2 Matematica: moduli 2 Religione: moduli 1 Scienze motorie: moduli 1 Discipline tecniche: moduli 2		
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE			
COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE - COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE - COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA - COMPETENZA DIGITALE - COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI - COMPETENZA IN SCIENZE E TECNOLOGIE - COMPETENZA IMPRENDITORIALE			
MACROCOMPETENZA			
Riconoscere i valori, i diritti e i doveri che rendono possibile la convivenza civile e l'esercizio della cittadinanza attiva a livello nazionale, europeo e mondiale, garantiscono giustizia, equità sociale, rispetto della diversità (<i>sociale, etnico-culturale, di genere</i>), promuovono la coesione sociale, la democrazia, la legalità, il rispetto dei diritti umani e dell'ambiente, il conseguimento dell'interesse comune o pubblico e dello sviluppo sostenibile, la formazione di cittadini digitali in grado di utilizzare in modo critico e consapevole gli strumenti digitali nel rispetto delle persone e dei valori condivisi			
Nuclei tematici	Competenze in uscita	Abilità	Conoscenze
AMBITO COSTITUZIONE			
Il lavoro nella Costituzione Italiana	Attivare atteggiamenti di rispetto e tutela dei diritti che regolano la vita democratica, con particolare riferimento al mondo del lavoro.	Comprendere l'importanza dei primi articoli della Costituzione Riconoscere il ruolo del lavoro sia a livello individuale, come realizzazione di sé, che a livello sociale Individuare le principali connessioni tra mondo scolastico e il mondo professionale	Il diritto-dovere al lavoro nella Costituzione Il mondo del lavoro nella storia Dallo Statuto dei lavoratori al Jobs Act. I rapporti di lavoro ed evoluzione del mercato oggi Decreto legislativo 81
AMBITO SVILUPPO SOSTENIBILE			
Agenda 2030: Lavoro dignitoso e crescita economica	Sostenere i diritti dei lavoratori e promuovere la sicurezza nei luoghi di lavoro	Comprendere l'importanza del lavoro e dei diritti dei lavoratori Sviluppare atteggiamenti significativi per la promozione dell'occupazione giovanile di concerto con una strategia integrata per la crescita e la creazione di lavoro. Sviluppare e diffondere la cultura della sicurezza sul posto di lavoro anche attraverso la prevenzione Comprendere l'importanza del contrasto al lavoro minorile e allo sfruttamento del lavoro in genere.	Obiettivo 8 dell'Agenda2030 per lo sviluppo sostenibile Nascita e diffusione del lavoro minorile Fenomeno dello sfruttamento del lavoro La sicurezza sul lavoro
AMBITO CITTADINANZA DIGITALE			
L'Agenda per l'Italia digitale e l'Agenda digitale italiana	Assumere atteggiamenti responsabili e rispettosi dei principi che regolano il mondo del lavoro digitale.	Comprendere gli obiettivi principali dell'Agenda per l'Italia digitale e dell'Agenda digitale italiana Utilizzare con consapevolezza gli strumenti multimediali Individuare le potenzialità professionali degli strumenti digitali	Cos'è l'Agenda per l'Italia digitale e l'Agenda digitale italiana e i suoi obiettivi Elaborazione di un curriculum vitae

			"Europass".
COMPETENZE, ABILITÀ E CONOSCENZE TRASVERSALI AGLI AMBITI INDIVIDUATI	AMBITI: COSTITUZIONE - CITTADINANZA DIGITALE - SVILUPPO SOSTENIBILE		
	COMPETENZE Elaborare e realizzare, definendo strategie di azione, progetti e prodotti e porta a termine i compiti richiesti i compiti richiesti utilizzando gli strumenti tecnologici, applicando le conoscenze e le abilità apprese Cooperare con gli altri nei lavori di Gruppo Valutare le azioni progettate/compiti e attività svolte	ABILITA' Comprendere la richiesta in merito ad attività/ compito da svolgere/progetto da realizzare Ricerare e utilizzare informazioni e dati, strategie procedure Pianificare il lavoro utilizzando gli strumenti tecnologici Fornire risposte pertinenti alla richiesta Comprendere l'importanza della condivisione e cooperazione con i compagni Analizzare gli errori commessi	CONOSCENZE Strategie e procedure richieste Gli steps fondamentali da seguire nella pianificazione di un'attività, progetto Le fasi di svolgimento di un lavoro di Gruppo Le fasi di svolgimento di un lavoro di Gruppo Strategie di autovalutazione
PIANO DI LAVORO (LIVELLO DISCIPLINARE) E DISCIPLINE COINVOLTE			
AMBITO COSTITUZIONE Tempi: primo quadrimestre			
DISCIPLINA	ARGOMENTI		
Diritto	Lettura e comprensione degli artt. Della Costituzione: artt. 1, 3, 4, 31, 35- 40, 45- 46. - la cittadinanza economica (artt. 35-47). ore1 Lo Statuto dei Lavoratori e la salvaguardia dei diritti- Il Sindacato. Il diritto di sciopero- Cenni sull'evoluzione legislativa italiana con riferimento in particolare alla legge Biagi", il Jobs Act e le nuove tipologie occupazionali: ore 1		
Italiano-	Lettura e analisi di testi della letteratura italiana dedicati ai lavori tradizionali della ns Regione : ore 3		
Religione	Il lavoro e l'uomo: la concezione cristiana del lavoro ore 1		
AMBITO SVILUPPO SOSTENIBILE			
DISCIPLINE	ARGOMENTI		
- Diritto	La tutela del lavoro minorile in Italia-evoluzione normativa- la Convenzione sui Diritti dell'Infanzia e dell'Adolescenza e l'OIL: ore 1		
Storia	Lo sfruttamento minorile in età moderna e contemporanea: ore 1		
Scienze motorie	Il servizio civile e il volontariato: ore 2		
Discipline tecnico pratiche	L'evoluzione normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro : ore 2		
Inglese	Curriculum vitae in inglese: 2		
AMBITO CITTADINANZA DIGITALE			
DISCIPLINE	ARGOMENTI		
Matematica	Elaborazione del curriculum vitae Europass: ore 2		

Attività e compiti significativi in ambito disciplinare	<ul style="list-style-type: none"> • Attività di comprensione di testi di vario tipo (provenienti da fonti diverse, anche digitali) per la selezione di dati e informazioni chiave, specifiche, di dettaglio: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tavola illustrative (Tutte le discipline) ✓ Tavola con descrizioni tecniche (Matematica Informatica) ✓ Analisi dati statistici (Scienze-Matematica) ✓ Articoli, documenti, interviste, factfiles (Tutte le discipline) ✓ Immagini e grafici (Tutte le discipline) • Attività di produzione scritta/orale/grafica/ motoria <ul style="list-style-type: none"> ✓ Produzione di testi (informativi, descrittivi, argomentativi, funzionali) relativi agli argomenti specifici oggetto di trattazione per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi ✓ Risposte a questionari /Preparazione di questionari ✓ Compilazione schede per la raccolta delle informazioni chiave (Tutte le discipline) ✓ Realizzazione semplici grafici e tabelle con dati statistici (Matematica) ✓ Compilazione schede da cui emergono i pro e i contro relativi alla specifica area d'indagine (Tutte le discipline) • Ricerca di materiale in siti specifici riconosciuti a livello nazionale e internazionale (Tutte le discipline) • Visione documentari e video e confronto in classe (Tutte le discipline) • Escursione didattiche sul territorio realizzate in modalità di Fitwalking (Scienze motorie in collaborazione con insegnanti delle altre discipline) 	<ul style="list-style-type: none"> •
--	--	---

PIANO DI LAVORO (LIVELLO PLURIDISCIPLINARE)

AMBITI COSTITUZIONE, SVILUPPO SOSTENIBILE, COMPETENZE DIGITALI

Prima fase Dal 01 dicembre al 20 dicembre	<ul style="list-style-type: none"> • momenti di confronto avviate dagli insegnanti in compresenza in cui gli studenti relazioneranno e discuteranno, esprimendo le loro opinioni, sulle tematiche svolte, formuleranno idee e individueranno procedure per la realizzazione dei prodotti, condivideranno e socializzeranno i risultati ottenuti lezioni in compresenza per approfondimenti 	<ul style="list-style-type: none"> •
Seconda fase Dal 07 gennaio al 31 gennaio	<ul style="list-style-type: none"> • Progettazione modalità per la realizzazione e ultimazione del prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> •
Metodologia	Metodo interattivo -Attività laboratoriali-Lavoro di gruppo - Lezione frontale, dialogata, interattiva - Problem solving- Attività laboratoriale-Metodo della ricerca (problema-ipotesi-verifica-conclusione)	
Risorse umane	I docenti della classe coinvolti	
Strumenti	Fotocopie e materiale di ricerca, giornali e riviste-sussidi multimediali-Lim- Laboratori Schede predisposte dai docenti	
Valutazione	Per la valutazione si utilizzeranno le seguenti rubriche (allegate al presente documento): Rubrica di valutazione del processo (livelli di competenza rilevabili nelle attività e nei compiti significativi svolti in ambito disciplinare - comportamenti nelle situazioni di apprendimento e nei lavori di gruppo) per verificare l'acquisizione delle competenze promosse Rubrica di valutazione del prodotto.	

RUBRICA DI VALUTAZIONE (PROCESSO)

Indicatori/Evidenze	LIVELLO A: AVANZATO (piena autonomia anche in situazioni non note)	LIVELLO B: INTERMEDIO (autonomia in situazioni note)	LIVELLO C: BASE (ausilio di supporti didattici e/o guida dell'insegnante in situazioni semplici e note)	LIVELLO D: PARZIALE (livello di autonomia non adeguato)
Attiva atteggiamenti di rispetto e tutela dei diritti che regolano la vita democratica, con particolare riferimento al mondo del lavoro	attiva con costanza e consapevolezza atteggiamenti di rispetto e tutela dei diritti che regolano la vita democratica, con particolare riferimento al mondo del lavoro	attiva complessivamente atteggiamenti di rispetto e tutela dei diritti che regolano la vita democratica, con particolare riferimento al mondo del lavoro	attiva in modo essenziale atteggiamenti di rispetto dei diritti che regolano la vita democratica, con particolare riferimento al mondo del lavoro	attiva solo se sollecitato atteggiamenti di rispetto dei diritti che regolano la vita democratica, con particolare riferimento al mondo del lavoro
Sostiene i diritti del lavoro e promuovere la sicurezza nei luoghi di lavoro	sostiene con comportamenti coscienti i diritti del lavoro e promuove con consapevolezza la sicurezza nei luoghi di lavoro	sostiene in maniera adeguata i diritti del lavoro e promuovere la sicurezza nei luoghi di lavoro	sostiene i diritti del lavoro e promuove la sicurezza nei luoghi di lavoro solo parzialmente	sostiene in maniera non sempre adeguata i diritti del lavoro
Assume atteggiamenti responsabili e rispettosi dei principi che regolano il mondo del lavoro digitale.	assume atteggiamenti pienamente responsabili e rispettosi dei principi che regolano il mondo del lavoro digitale.	assume in modo adeguato atteggiamenti responsabili e rispettosi dei principi che regolano il mondo del lavoro digitale.	assume solo parzialmente atteggiamenti responsabili e rispettosi dei principi che regolano il mondo del lavoro digitale.	assume atteggiamenti non sempre responsabili e rispettosi dei principi che regolano il mondo del lavoro digitale
Elabora e realizza, definendo strategie di azione, progetti e prodotti e porta a termine i compiti richiesti i compiti richiesti utilizzando gli strumenti tecnologici, applicando le conoscenze e le abilità apprese	elabora e realizza, definendo strategie di azione, progetti e prodotti in modo efficace utilizzando correttamente strumenti tecnologici, concetti dati, informazioni e mezzi espressivi	elabora e realizza adeguatamente, definendo strategie di azione, progetti e prodotti utilizzando in modo generalmente corretto strumenti tecnologici, concetti dati, informazioni e mezzi espressivi	elabora e realizza, definendo strategie di azione, progetti e prodotti in maniera schematica; utilizza, in modo generalmente adeguato, strumenti tecnologici, concetti dati, informazioni e mezzi espressivi	elabora e realizza progetti e prodotti in maniera e approssimativa; utilizza in modo non sempre adeguato strumenti tecnologici, concetti, dati, informazioni e mezzi espressivi
Coopera con gli altri nei lavori di gruppo nel rispetto;	socializza esperienze e saperi, arricchendo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico; porta a termine la parte di lavoro assegnata in maniera interdependente con tutti gli altri membri del gruppo	socializza esperienze e saperi; porta a termine la parte di lavoro assegnata collaborando con gli altri in modo efficace	socializza esperienze e saperi essenziali in modo, a volte, disordinato, adeguandosi spesso alle idee degli altri; è disponibile ad assumere incarichi per compiti semplici che porta a termine collaborando con il gruppo di cui necessita il supporto quando si trova in difficoltà	socializza esperienze in modo istintivo e occasionale, accettando quasi sempre passivamente le idee degli altri; coopera in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato

socializza esperienze in modo istintivo e occasionale, accettando quasi sempre passivamente le idee degli altri; coopera in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	valuta puntualmente e criticamente il lavoro svolto	valuta adeguatamente il lavoro svolto riconoscendo le criticità	valuta superficialmente il lavoro svolto e ha difficoltà a modificare il metodo di studio	non individua adeguatamente le criticità evidenziate

RUBRICA DI VALUTAZIONE (PRODOTTO)

Indicatori/Evidenze	LIVELLO A: AVANZATO (piena autonomia anche in situazioni non note)	LIVELLO B: INTERMEDIO (autonomia in situazioni note)	LIVELLO C: BASE (ausilio di supporti didattici e/o guida dell'insegnante in situazioni semplici e note)	LIVELLO D: PARZIALE (livello di autonomia non adeguato)
Completezza, pertinenza, organizzazione, correttezza e funzionalità del prodotto	il prodotto risulta significativo ed originale, corretto e ben strutturato in tutte le sue parti, pertinente alle richieste e pienamente funzionale dal punto di vista pratico ed estetico, con un uso efficace del linguaggio, delle conoscenze e degli strumenti.	Il prodotto risulta ben sviluppato, corretto e in gran parte pertinente alle richieste, con informazioni e collegamenti adeguati, funzionale dal punto di vista pratico ed estetico e con un uso corretto del linguaggio, delle conoscenze e degli strumenti.	Il prodotto risulta essere semplice e abbastanza corretto, in parte pertinente alle richieste ed essenziale nell'organizzazione e nell'uso del linguaggio, delle conoscenze e degli strumenti. Presenta imprecisioni esecutive che ne limitano le funzionalità	Il prodotto presenta delle imperfezioni e risulta solo in parte pertinente alle richieste e corretto, con un uso non sempre preciso del linguaggio, delle conoscenze e degli strumenti. Presenta delle scorrettezze esecutive che lo rendono poco accettabile e funzionale.

GRIGLIA RILEVAZIONE/VALUTAZIONE	LIVELLI DI COMPETENZA	GIUDIZIO SINTETICO E VOTO
<p>Livelli di competenza in relazione alle abilità e alle conoscenze acquisite in relazione al processo: Lo studente svolge autonomamente compiti e risolve problemi complessi in situazioni anche non note e diversificate, mostrando sicurezza e piena padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere con sicurezza le proprie opinioni e assumere decisioni consapevoli.</p> <p>Livelli di competenza in relazione alla realizzazione del prodotto: Lo studente dimostra di saper agire in modo esperto, consapevole, efficace e originale.</p>	AVANZATO	Eccellente 10
<p>Livelli di competenza in relazione alle abilità e alle conoscenze acquisite in relazione al processo: Lo studente svolge autonomamente compiti e risolve problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa sostenere le proprie opinioni e assumere decisioni consapevoli</p> <p>Livelli di competenza in relazione alla realizzazione del prodotto: Lo studente dimostra di saper agire in modo, consapevole, efficace e creativo</p>		Ottimo 9
<p>Livelli di competenza in relazione alle abilità e alle conoscenze acquisite in relazione al processo: Lo studente svolge autonomamente compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare con correttezza le conoscenze e le abilità acquisite</p> <p>Livelli di competenza in relazione alla realizzazione del prodotto: Lo studente dimostra di saper agire in maniera competente ed efficace</p>	INTERMEDIO	Buono 8
<p>Livelli di competenza in relazione alle abilità e alle conoscenze acquisite in relazione al processo: Lo studente svolge autonomamente compiti e risolve problemi non particolarmente complessi in situazioni note mostrando di saper utilizzare in modo generalmente corretto le conoscenze e le abilità acquisite.</p> <p>Livelli di competenza in relazione alla realizzazione del prodotto: Lo studente dimostra di saper agire in maniera competente</p>		Discreto 7
<p>Livelli di competenza in relazione alle abilità e alle conoscenze acquisite in relazione al processo: Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali, utilizzando, a volte, supporti didattici o ricorrendo alla guida dell'insegnante.</p> <p>Livelli di competenza in relazione alla realizzazione del prodotto: Lo studente dimostra di saper portare a termine in modo adeguato prestazioni semplici</p>	BASE	Sufficiente 6
<p>Livelli di competenza in relazione alle abilità e alle conoscenze acquisite in relazione al processo: L'alunno ha acquisito conoscenze superficiali e abilità non sufficientemente adeguate a svolgere compiti/attività anche semplici dimostrando un livello di autonomia non adeguato.</p> <p>Livelli di competenza in relazione alla realizzazione del prodotto: Lo studente dimostra di saper portare a termine in prestazioni semplici in modo solo parzialmente adeguato</p>	PARZIALE	Mediocre 5
<p>Livelli di competenza in relazione alle abilità e alle conoscenze acquisite in relazione al processo: L'alunno ha acquisito conoscenze frammentarie e lacunose e abilità inadeguate a svolgere anche compiti e attività molto semplici.</p> <p>Livelli di competenza in relazione alla realizzazione del prodotto: Lo studente evidenzia competenze inadeguate per portare a termine anche prestazioni semplici</p>	NON RAGGIUNTO	Insufficiente 4
<p>Livelli di competenza in relazione alle abilità e alle conoscenze acquisite in relazione al processo: L'alunno ha acquisito conoscenze gravemente frammentarie e lacunose e abilità del tutto inadeguate a svolgere anche compiti e attività molto semplici.</p> <p>Livelli di competenza in relazione alla realizzazione del prodotto: Lo studente evidenzia competenze del tutto inadeguate per portare a termine anche prestazioni semplici</p>		Scarso 3





Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso “Dea Persefone”

Sede Via I Maggio, 88 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/390572

Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it

P.E.O. : 1) rcrh080001@istruzione.it 2) P.E.C. : rcrh080001@pec.istruzione.it

“TUTELA DELLE IDENTITA', DELLE PRODUZIONI E DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI”

Percorso interdisciplinare nell'ambito dell'insegnamento di EDUCAZIONE CIVICA

UNITA' DI APPRENDIMENTO

PER LA CLASSE 5 SEZIONE D

A.S. 2021-2022

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
-------------------------	--

<p>Denominazione del percorso</p>	<p>“Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari”</p>
<p>Descrizione sintetica del percorso</p>	<p>Il percorso si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi trasversali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - favorire la conoscenza e la tutela della qualità dei prodotti agroalimentari, nel senso di progettare esperienze di apprendimento in cui gli studenti siano chiamati ad agire con tutte le competenze integrando gli aspetti teorici con quelli pratici; - salvaguardare e tutelare le eccellenze italiane come obiettivo da perseguire nell'ambito di una cittadinanza attiva e consapevole, soprattutto per le future generazioni, alle quali abbiamo il dovere di lasciare in eredità un patrimonio inestimabile, frutto di una lunga storia e tradizione che non deve essere persa a vantaggio di una economia di esclusivo guadagno. - far comprendere che ogni azione a livello globale e locale deve essere pianificata nell'ottica della salvaguardia dell'ambiente e della ecosostenibilità, che dovremo imparare a considerare come fine ultimo di tutti gli interventi dell'uomo; - potenziare le competenze sociali e civiche, sviluppando la conoscenza dei concetti e delle strutture della politica, indispensabile per garantire ad un futuro cittadino l'impegno sociale e la partecipazione attiva e democratica, imparando a collaborare con gli altri nel rispetto dei reciproci diritti/doveri e delle regole condivise, assumersi incarichi e compiti e portarli a termine con senso di responsabilità; - attuare una partecipazione ed un impegno concreto, iniziative di educazione alla salute e al benessere, sperimentazione di nuove modalità di riorganizzazione delle conoscenze acquisite, mirate a stimolare l'importante passaggio dal progetto "scolastico" al progetto "cittadino responsabile dello sviluppo sostenibile", riscoprendo il proprio ambiente di vita come "sistema" di relazioni dinamiche e delicati equilibri in cui ciascuno è parte costituente; - favorire l'interesse degli studenti verso il territorio e le sue peculiarità naturalistiche, storico-antropologiche, turistiche e una maggiore consapevolezza circa la necessità di salvaguardare il valore ambientale, ecologico, culturale e turistico dinanzi ai cambiamenti "culturali e enogastronomici e di tutelare le identità e le produzioni locali". <p>Il percorso concorre al raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi al termine del percorso quinquennale dell'Istituto professionale alberghiero.</p> <p>Decreto Ministeriale n. 139 del 22/08/2007 "Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione" ALLEGATO 1 "Gli Assi culturali" e ALLEGATO 2 "Competenze chiave di cittadinanza da acquisire al termine dell'istruzione obbligatoria" (cd. "Decreto Fioroni").</p> <p>Decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107" e relativo ALLEGATO A - PECUP "Profilo Educativo, culturale e professionale del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione".</p> <p>Raccomandazione del Consiglio europeo del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente e relativo ALLEGATO.</p>

<p>Riferimenti normativi</p>	<p>Decreto Interministeriale n. 92 del 24 maggio 2018 "Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. i profili di uscita dei "nuovi" indirizzi di studio i relativi risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze la correlazione dei profili in uscita degli indirizzi di studio ai settori economico-professionali previsti dal decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, n. 166" e relativo ALLEGATO 2-G recante la descrizione delle competenze, abilità minime e conoscenze essenziali del diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"</p> <p>Legge n. 92 del 20 agosto 2019, recante <i>Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica</i></p> <p>Decreto Ministeriale n. 766 del 23 agosto 2019, Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61) e relativi Allegato A e B</p> <p>Decreto del M.I. n. 35 del 22 giugno 2020, <i>Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92</i> e relativi allegati</p>
<p>Prodotti degli studenti</p>	<p>Presentazione di un piatto tipico regionale (settore cucina)</p>
<p>COMPETENZA RIFERITA AL PECUP [Allegato C – LINEE GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto MI n. 35 22/06/2020]</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità; • Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile; • Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA CHE SI INTENDONO SVILUPPARE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> IMPARARE A IMPARARE <input type="checkbox"/> PROGETTARE <input type="checkbox"/> RISOLVERE PROBLEMI <input type="checkbox"/> INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI <input type="checkbox"/> ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER
L'APPRENDIMENTO PERMANENTE 2018

ALTRE COMPETENZE COINVOLTE

- COMUNICARE
- COLLABORARE E PARTECIPARE:
- AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

- COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI*
- COMPETENZE LINGUISTICHE*
- COMPETENZE IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA*
- COMPETENZE DIGITALI*
- COMPETENZE PERSONALI, SOCIALI E DI APPRENDIMENTO*
- COMPETENZE CIVICHE*
- COMPETENZE IMPRENDITORIALI*
- COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI*

Competenze Assi culturali:

Asse dei linguaggi:

- Padronanza della lingua italiana: Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
- Utilizzare e produrre testi multimediali

Asse matematico:

- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

Asse scientifico-tecnologico:

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità

Asse storico sociale:

<p>Competenza relativa all'indirizzo di riferimento, di cui all'All. 1 del Regolamento di cui al decreto del MIUR n. 92/2018</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. <p>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</p> <p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>4- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p>
<p>Competenza di riferimento dell'Area Generale dell'Area Generale, di cui all'All. 1 del Regolamento di cui al decreto n.92/2018:</p> <p><i>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</i></p> <p><i>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</i></p> <p><i>4- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i></p> <p><i>11- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</i></p>	<p>11- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Risultati di apprendimento intermedi per la classe quinta di cui all'Allegato A delle Linee guida dei nuovi percorsi di istruzione professionale, adottate con Decreto Ministeriale n. 766 del 23 agosto 2019:</p> <p>-Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</p> <p>-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p>

territorio.

-Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

- Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.

CONOSCENZE TRASVERSALI

L'UDA si sviluppa intorno a tre nuclei concettuali cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:

6. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

Rientrano in questo primo nucleo concettuale la conoscenza della Costituzione, dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.

7. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

Rientrano in questo secondo nucleo concettuale l'Agenda 2030 dell'ONU per lo sviluppo sostenibile, la

	<p>tutela del patrimonio ambientale, la sicurezza alimentare, il rispetto per gli animali, le norme di protezione civile, l'educazione alla salute e al benessere.</p> <p>8. CITTADINANZA DIGITALE</p> <p>Rientrano in questo terzo nucleo concettuale affidabilità delle fonti, forme di comunicazione digitale, partecipazione a pubblico dibattito, norme comportamentali, identità digitale, tutela dei dati e pericoli degli ambienti digitali. Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.</p>
Destinatari	Studenti Classe 5 sez. B
Esperienze attivate	Attività nei laboratori di cucina e sala per l'ideazione, creazione e presentazione di piatti; Visite guidate in aziende agroalimentari con coltivazione, lavorazione e trasformazione di prodotti; Visione di filmati e documentari, elaborazione grafica di menu, realizzazione di interviste e video con innesti audio. Lavori di gruppo in aula, ricerche statistiche, realizzazione di cartelloni e creazioni di PowerPoint. Esperienze online nella fase emergenziale.
Docenti coinvolti ed altre risorse esterne	Italiano, storia, francese, Diritto e Tecniche Amministrative, SCIENZA e cultura DEGLI alimenti, LAB. sala E VENDITA, LAB. ENOGASTRONOMIA.
Criteri e strumenti di valutazione	<p>La valutazione delle competenze di educazione civica individuate dal consiglio di classe deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicati nel curriculum di istituto per l'insegnamento dell'Educazione Civica e affrontate durante l'attività didattica.</p> <p>La valutazione sarà effettuata <i>in itinere</i> secondo i criteri declinati nelle rubriche e griglie di osservazione riportate nel Curricolo verticale d'istituto.</p> <p>E' prevista la compilazione contestuale di una scheda nominativa per ogni studente.</p>

Pianificazione temporale

Piano di lavoro Diagramma di Gantt

Materia	Attività	Strumenti	Tempi (17 ore)	Modalità di Valutazione
Italiano	Le radici storiche del mercato agroalimentare	Libro di testo, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	2 ore	Osservazione-scheda
Storia	Il commercio agroalimentare in Italia	Libro di testo, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	2 ore	Osservazione-scheda
Francese	Lo Champagne: tutela del marchio	Libro di testo, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	2 ore	Osservazione-scheda
Alimentazione	La dieta mediterranea patrimonio	Libro di testo, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario,	3 ore	Osservazione-scheda

	dell'UNESCO	riviste		
DTA	I marchi di qualità agroalimentare: DOP-IGP-STG	Libro di testo, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	3 ore	Osservazione-scheda
Lab. Sala e vendita	Carta dei vini del territorio	Libro di testo, Documenti bibliografici (testi, riviste, depliant informativi, fotocopie). Internet, laboratorio di sala-vendita e bar, L.I.M, pc e smartphone.	3 ore	Osservazione-scheda
Lab. Enogastr.	Piatto tipico cucina regionale	Libro di testo, Documenti bibliografici, testi, fotocopie, laboratorio internet, lim, pc, smartphone.	3ore	Osservazione-scheda

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per "consegna" si intende il documento che i docenti presentano agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.

1^a nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

2^a nota: l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono "oltre misura" ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

3^a nota: l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

Tempi di realizzazione

L'inizio delle attività è previsto per il 15 marzo, con conclusione entro 15 maggio del corrente a.s.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Il percorso ha la finalità di far scoprire ai ragazzi l'importanza di:

-agire in modo autonomo e responsabile;

-collaborare e partecipare per il raggiungimento di un obiettivo comune, poiché l'impegno del singolo è necessario alla riuscita del fine collettivo.

Le attività disciplinari e trasversali progettate nell'Uda mirano a sviluppare anche competenze chiave europee.

RUBRICA DI VALUTAZIONE e GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DELL'EDUCAZIONE allegate al Curricolo verticale d'Istituto

IL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	IRC	Prof. Di Mizio Crescenzo	
2	Italiano e storia	Prof. Fazzari Giulio	
3	Matematica	Prof.ssa Pisani Valentina	
4	Inglese	Prof.ssa Leone Sabrina	
5	Francese	Prof.ssa Campagna Teresina	
6	D.T.A.	Prof.ssa Spinelli Santa	
7	Sc. e Cult. dell'Alim.	Prof.ssa Tripepi Maria	
8	Lab.Arte Bianca settore pasticceria	Prof. Gelsomino Domenico	
9	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Prof.ri Frascà Ivan – Ursino Anna	
10	Scienze Motorie	Prof. Ilario Capocasale	
11	Tecniche di organizzazione e di gestione dei processi produttivi	Prof. Daniele Marcello Nucera	

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Anna Maria Cama

*Firma autografa sostituita
a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3 c. 2 del
D. l.gs. n. 39/93*