

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

Indirizzo d'esame:

ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA

Coordinatore: **Prof.ssa Cinzia Lascala**



*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>PROFILO DELLA CLASSE</u> a. Profilo in uscita b. Presentazione della classe c. Elenco degli alunni d. Consiglio di classe	pag. 3-6
3. <u>PERCORSO FORMATIVO</u> a. Obiettivi raggiunti b. Percorsi interdisciplinari svolti c. Percorsi di Educazione civica d. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento e. Attività di recupero, consolidamento e potenziamento <ul style="list-style-type: none">• Attività integrative curricolari ed extracurricolari• Progetti realizzati	pag.6-12
4. <u>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u>	pag.13-15
5. <u>CRITERI DI VALUTAZIONE CREDITO</u>	pag.16-21
ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pag.22-48
ALLEGATO 2 – Griglie di valutazione	pag.49-58
ALLEGATI VARI	pag.59-74
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.75

Il presente documento è stato redatto tenendo conto delle indicazioni operative sulla corretta modalità di redazione (comma 2 dell'art 10 dell'OM 65/2022), alla luce della disciplina in materia di protezione dei dati personali diffuse dal Garante per la protezione dei Dati Personali con nota n. 10719 del 21.3.2017.

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) rchr080001@istruzione.it 2)– P.E.C. : rchr080001@pec.istruzione.it occupa un'area organizzata su due piani. Gli uffici si trovano nell'ex Palazzo della Provincia a Locri.

Breve descrizione del contesto

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

2. II PROFILO DELLA CLASSE

Profilo in uscita dell'indirizzo

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "*Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

È in grado di:

- ❖ utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- ❖ organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- ❖ applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- ❖ utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- ❖ comunicare in almeno due lingue straniere;

- ❖ reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- ❖ attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- ❖ curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

Traguardi attesi in uscita

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (qcer).

Competenze specifiche di indirizzo

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

Presentazione della classe

La classe è composta da 24 alunni (18 maschi e 6 femmine) tutti regolarmente frequentanti, tranne uno che ha un cospicuo numero di assenze. Risiedono in diversi comuni del comprensorio locrese, tranne i convittori che provengono da comuni del versante tirrenico e uno studente di Reggio Calabria e provengono tutti dalla classe IV B del precedente anno scolastico, tranne uno che sostenuto gli esami di idoneità.

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

Sono stati utilizzati libri di testo, 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", 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, rara per qualcuno.

Elenco degli alunni

	STUDENTI	Crediti scolastici (ex D. Lgs 62/17 All A art 15, c 2)		Totale crediti
		3°	4°	
1		8	8	16

2		9	9	18
3		9	9	18
4		8	9	17
5		9	10	19
6		6	9	15
7		10	10	20
8		9	10	19
9		6	9	15
10		9	10	19
11		11	10	21
12		12	11	23
13		9	9	18
14		10	10	20
15		10	11	21
16		9	10	19
17		9	9	18
18		10	10	20
19		10	10	20
20		9	10	19
21		9	10	19
22		10	9	19
23		9	10	19
24		6	7	13

3. IL PERCORSO FORMATIVO

Il lavoro collegiale è stato articolato con riferimento alle linee generali dell'aggiornamento del **P.T.O.F. 2019/2022**, approvato dal Collegio dei Docenti nel mese di Dicembre 2021 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. 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 16 ore nel primo quadrimestre e 17 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 allegate al presente documento.

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

(Ex Alternanza Scuola Lavoro)

Attività Svolta nel triennio dagli Studenti della Classe Quinta, sezione B, indirizzo Enogastronomia settore Cucina.

3B a.s. 2019/20: nessuna attività causa COVID-19

4B a.s. 2020/21: tutte le attività di PCTO sono state progettate in modalità telematica con esperti di settore, aziende vinicole, produzione casearie, con approfondimenti sul sistema HACCP, sulle nuove tecniche di cottura, orientamento in uscita con illustrazione di percorsi universitari specifici per l'indirizzo enogastronomico ecc.

Progetto Sicurezza MIUR INAIL con rilascio attestato valevole in tutti i settori lavorativi. Ore 16 totali

5B a.s. 2021/22: tutte le attività di PCTO sono state progettate in modalità telematica con esperti di settore, aziende vinicole, produzione casearie, con approfondimenti sul sistema HACCP, sulle nuove tecniche di cottura, orientamento in uscita con illustrazione di percorsi universitari specifici per l'indirizzo enogastronomico ecc.

Corso sulla sicurezza – rischio medio. Ore totali 12 (8 ore webinar e 4 ore in FAD)

Nello specifico:

N	Cognome e nome	Sicurezza IV anno	Totale al IV anno	13.1 0.21 Festa del cuoco	19.11.21 assorte	26.1 1.21 Incibum	26.11.21 Unical	27.11.21 ADA Gerace	18.01.22 unirc 2 ore	19.1.22 Unirc 2 ore	2.02.22 Corso sicurezza	8.02.22 Corso sicurezza	18.02.22 Corso sicurezza	01.03.22 Corso sicurezza	28.3 apr cr	11.3	11.4
1					1	1	2		/	/	/	2	2	2	2	2	/
2		Incompleto	20		1 da casa	1	2		/	2	2	/	2	/	2	2	/
3			15	si	1	/			2	2	2	2	2	2	/	2	2
4			12		1	/			2	2	2	2	2	2		/	2
5			21		1	/			2	2	2	2	/	2	2	2	/
6			9	si	1	/			2	2	2	2	2	2	2	2	/
7			21		1	1	2		2	2	2	2	2	2	2	2	1
8		16	29		1	/			2	2	2	2	/	2	2	2	2
9			18		1	/			2	/	2	2	2	2	2	/	2
10			20		1 da casa	1	2		/	2	2	2	2	2	2	2	2
11			15	si	1	/			2	2	2	2	2	2	2	2	2
12			21	si	1	1	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2
13			21			1	2		1	2	2	2	2	/	2	2	/
14		Incompleto	21	si	1	/			2	2	2	/	2	2	2	2	/
15			19	si	1	1	2		2	2	2	/	2	2	2	2	2
16			21	si	1	1	2	8	1	2	2	2	2	2	2	2	2
17			17	si	1	/			/	2	2	2	2	2	/	2	2
18			13			1	2		2	2	/	2	/	2	2	2	2
19		16	35	si		/			1	2	2	2	2	2	2	2	2
20			21		1	1	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2
21		16	33		A	/			2	2	2	2	2	2	2	2	2
22			9		1	1	2		2	2	2	/	2	2	2	/	2
23			16	si	A	/			2	/	2	2	2	2	2	2	2
24			18		1	1	2		2	2	2	2	2	2	/	2	2

Attività di recupero, consolidamento e potenziamento

- **Attività integrative curricolari ed extracurricolari**

- **Progetti realizzati**

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

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

I docenti, tenuto presente che le sollecitazioni esterne che i giovani ricevono dal territorio di appartenenza non sono sempre qualificanti e formative, hanno proposto agli 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 con autoemoteca Istituto Dea Persefone
- ☉ 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

Riguardo le attività progettuali extracurricolari, alcuni allievi della classe hanno partecipato al Progetto “Ciak ...un processo simulato per evitare un vero processo”, al Progetto “Educazione al consumo degli alimenti” e al Progetto “Giornalisti dell’Alberghiero per passione” (PROGETTI inseriti nelle attività extracurricolari aggiornamento PTOF A.S. 2021/2022); la maggior parte della classe sta partecipando al PON “Educazione alla legalità e alla cittadinanza” e una sola studentessa sta partecipando al PON “Una corretta alimentazione per viver sani”.

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

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

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 impreveduta: 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. Ora la valutazione rappresenta una sintesi che tiene conto della crescita personale dello studente e della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio, considerato che nelle condizioni di emergenza attuali, l'attività didattica segue invece l'unico canale disponibile, quello a distanza con l'uso di risorse e strumenti digitali.

Pertanto, la valutazione deve tener conto della padronanza del linguaggio e dei linguaggi specifici, rielaborazione e metodo, completezza e precisione, competenze disciplinari, dimostrati da ciascuno studente, nonché dell'assiduità nella partecipazione alle attività proposte, della partecipazione attiva, dell'interesse, cura approfondimento e della capacità di relazione a distanza, in cui lo studente si trova ad operare.

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. "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).

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

DESCRITTORI			
Comportamento e relazioni	Partecipazione	Impegno	Voto
Lo studente/ssa 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
Lo studente/ssa manifesta un comportamento corretto e instaura relazioni positive con docenti e compagni.	Partecipa in modo attivo e interessato alle attività proposte.	Si impegna costanza e puntualità nelle attività proposte.	9
Lo studente/ssa 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
Lo studente/ssa 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
Lo studente/ssa 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
Lo studente/ssa manifesta un comportamento gravemente scorretto nei confronti di insegnanti e compagni, che ha determinato la comminazione di sanzioni con allontanamento dalla comunità scolastica superiori a quindici giorni; inoltre lo studente/ssa non ha dimostrato miglioramenti a seguito dei percorsi educativi proposti.	Partecipa saltuariamente e con scarso interesse alle attività proposte e rappresenta un elemento di disturbo per la classe.	Si impegna con superficialità e con scarsa efficacia nelle attività e non risponde positivamente alle sollecitazioni proposte.	5

5. CRITERI DI VALUTAZIONE CREDITO

1. **L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO PER LE CLASSI QUINTE** avviene secondo quanto prescritto 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 quarantesimi per la classe quinta sulla base dell'Allegato A al D. Lsg 62/2017. Successivamente il credito attribuito in quarantesimi così ottenuto si converte in cinquantiesimi sulla base della tabella allegata all'OM n. 65 del 14.3.2022:

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

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

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

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

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

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



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

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, 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 2021/ 22
			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	CREDITI FORMATIVI		
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
8.									
9.									
10.									
11.									
12.									
13.									
14.									
15.									
16.									
17.									
18.									
19.									

CRITERIO DI ATTRIBUZIONE FASCIA OSCILLAZIONE

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

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

ALLEGATO n. 1
CONTENUTI DISCIPLINARI
singole MATERIE

CONSUNTIVI DI ITALIANO E STORIA

PROF.SSA GIUSEPPA CRIMENI

A.S.2021/2022

Classe V^AB Enogastronomia - Cucina

Libri di testo adottati:

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

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

Ore effettuate nell'anno scolastico 2021 /2022 fino al 15 Maggio 2022: 98 ORE DI LEZIONE Italiano, 53 ORE DI LEZIONE Storia

Locri 15/05/2022

Situazione in uscita della classe

La classe V B, composta da 24 alunni di cui 18 maschi e 6 femmine, è giunta a fine corso scolastico con un livello di preparazione sufficiente. La docente è stata assegnata alla classe nel quarto anno, ma già aveva avuto modo di conoscere gran parte degli alunni perché era stata la loro docente nel biennio. I ragazzi si sono mostrati da subito disponibili al dialogo e allo studio, diversi, tuttavia, gli alunni con conoscenze di base piuttosto frammentarie e poco disposti all'impegno. Il comportamento della classe è sempre stato corretto sul piano comportamentale, mentre, dal punto di vista didattico, molti ragazzi hanno continuato ad alternare momenti di attenzione ed impegno piuttosto regolare a momenti di disattenzione e applicazione carente. Sempre relativamente alla partecipazione all'attività didattica, la classe ha intrapreso e seguito il percorso scolastico in base a prerequisiti, attitudini e modalità di lavoro diversificate, da cui deriva una configurazione del gruppo classe che, per quanto attiene al profitto conseguito, può essere così rappresentata: la maggior parte degli studenti manifesta una conoscenza superficiale degli avvenimenti, avendo partecipato all'attività didattica in modo irregolare e mostrando scarso interesse. Alcuni alunni, peraltro, hanno registrato un numero considerevole di assenze. Un gruppo ristretto di allievi dimostra capacità di rielaborazione critica dei contenuti e ha conseguito un buon profitto pur non impegnandosi in modo metodico, un gruppo, meno dotato a livello attitudinale ed espressivo, necessita di tempi più dilatati nelle fasi di rielaborazione e ristrutturazione delle conoscenze acquisite, nonché di utilizzazione delle stesse al fine dell'espressione delle proprie competenze e ha conseguito gli obiettivi minimi nelle due discipline.

OBIETTIVI CONSEGUITI

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

CONTENUTI ITALIANO

1. l'Età del Realismo:

- Il Positivismo (quadro generale)
- Il Naturalismo (quadro generale)
- Il Verismo italiano (quadro generale)
- Il romanzo dell' Ottocento e del Novecento
- Giovanni Verga: vita, opere, pensiero e poetica Il ciclo dei vinti .
- Da "Vita dei campi" : "Rosso Malpelo", da "I Malavoglia": l'opera e la trama, la Premessa, La Provvidenza, da "Mastro Don Gesualdo": l'opera e la trama.

2. Il Decadentismo italiano:

- Il Simbolismo francese (quadro generale)
- Il Decadentismo (quadro di riferimento; il romanzo decadente)
- Giovanni Pascoli (vita, opere, poetica) : Brano tratto dal saggio " Il fanciullino " Da " Myricae: analisi e commento delle poesie , " X Agosto " .
- Gabriele D'Annunzio (vita, poetica, opere) " Il Piacere " : conoscenza generale del romanzo;analisi e commento del brano " "Andrea Sperelli , l'eroe dell'estetismo " ; da " Alcyone : analisi e commento delle poesie " La pioggia nel pineto " e "La Sera fiesolana". "Il Piacere": storia, personaggi e stile.
- Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poetica L'inetto e il rapporto salute-malattia. L'individuo e l'inconscio. Da "La Coscienza di Zeno" lettura dei brani: "Lultima sigaretta".
- Luigi Pirandello (vita, opere, poetica): Conoscenza generale della novella "La patente " , "lettura e analisi del brano tratto dal romanzo "Il fu Mattia Pascal " , Io e l'ombra mia.

3. Le Avanguardie:

- Il Crepuscolarismo: quadro generale e autori principali Guido Gozzano, o la "vergogna" della poesia.
- Lettura, analisi e commento di alcuni versi del poemetto La signorina Felicità ovvero la Felicità
- Il Futurismo: quadro generale e autori: Filippo Tommaso Marinetti; Da "Zang Tumb Tumb " : lettura, analisi e commento di " Bombardamento " .

4. Gli scrittori tra le due guerre:

- Ermetismo: caratteristiche generali.
- Giuseppe Ungaretti (vita, opere e poetica) : Da " L'Allegria " : lettura, analisi e commento delle poesie "San Martino del Carso", "Veglia"; da " "Il dolore " : analisi e commento della poesia "Non gridate più "

- Eugenio Montale (vita, opere, poetica) : Ossi di Seppia come “romanzo di formazione”: la crisi del Simbolismo .
- Lettura, analisi e commento: “Meriggiare pallido e assorto” ; Lettura, analisi e commento del testo “Spesso il male di vivere”
- Salvatore Quasimodo (vita, opere, poetica). Lettura, analisi e commento: “Ed è subito sera”, “Alle fronde dei salici”.

5. Dal dopoguerra ai nostri giorni:

- Società e cultura del II dopoguerra (quadro generale)
- Cesare Pavese (vita, opere, poetica). Lettura, analisi e commento della poesia “Lavorare stanca”.
- Primo Levi (vita, opere e poetica) . Se questo è un uomo: trama e contenuti.

STORIA

FINALITA' EDUCATIVE PROPRIE DELLA DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO

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

Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici del XX secolo. Conoscere le principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>Conoscere gli aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale (quali in particolare: industrializzazione e società).</p> <p>Conoscere le radici storiche della Costituzione italiana e</p>	<p>Saper ricostruire in modo autonomo i nessi diacronici e sincronici dei principali eventi. Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p>	<p>Padroneggiare il lessico specifico della disciplina.</p> <p>Potenziare gli strumenti per interpretare i fatti storici.</p> <p>Individuare in modo autonomo le principali connessioni fra fenomeni economici, politici, sociali all'interno di un processo.</p> <p>Potenziamento delle capacità autonome di analisi, sintesi e critica storica con rielaborazione personale dei contenuti.</p>

<p>dibattito sulla Costituzione europea.</p>	<p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>Descrivere la situazione dell'Europa e dell'Italia all'inizio del Novecento</p> <p>Descrivere la situazione dell'Europa e dell'Italia tra le due guerre</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p>	<p>Elaborare una forma mentis pluralista consapevole, rispettosa e tollerante della diversità.</p> <p>Comprendere la dialettica storica alla base della costruzione del presente e del futuro.</p>
--	--	--

CONTENUTI STORIA

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

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

2. IL NOVECENTO E LA SOCIETA' DI MASSA

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

3. LA PRIMA GUERRA MONDIALE E LA RIVOLUZIONE RUSSA

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

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

gli effetti. Il New Deal di Roosevelt. Le caratteristiche generali dei regimi totalitari europei. La politica di Stalin negli anni '30

5. Il Nazionalsocialismo in Germania: l'ascesa di Hitler, il governo nazista del 1933 e la nascita del terzo Reich. Il progetto politico-ideologico del Führer, la persecuzione degli ebrei, le pratiche eugenetiche ed il mito della razza, il meccanismo della propaganda e l'apparato repressivo.
6. LA SECONDA GUERRA MONDIALE La seconda guerra mondiale: le origini e il dominio nazifascista sull'Europa, la caduta della Francia, l'Italia in guerra, la battaglia d'Inghilterra e l'attacco all'URSS; la guerra totale e l'intervento degli Stati Uniti, la svolta del conflitto nel 1943, la caduta del fascismo in Italia e l'armistizio, la guerra civile, l'inizio della resistenza e la liberazione. La sconfitta della Germania e la resa del Giappone. La Conferenza di pace, la nuova carta d'Europa e la nascita dell'ONU, i costi umani e materiali del conflitto. **MODULO 6 IL MONDO DIVISO** Il secondo dopoguerra e la divisione del mondo in due blocchi: la divisione dell'Europa, l'URSS e le "democrazie popolari", gli USA ed il piano Marshall, dalla "guerra fredda" alla coesistenza pacifica. La nascita della Repubblica italiana: i principi fondamentali della nostra Costituzione in rapporto e confronto con il tema della cittadinanza e con altri documenti costituzionali fondamentali (unità di approfondimento di Educazione Civica).

METODOLOGIA

L'insegnamento è stato adattato alle caratteristiche, alla formazione di base, ai ritmi di apprendimento, alla capacità di risposta dei singoli allievi al fine di conseguire il raggiungimento degli obiettivi minimi, comuni a tutta la classe e di coinvolgere e recuperare gli elementi più svantaggiati, stimolando al tempo stesso la capacità di rendimento e di applicazione degli alunni più capaci. Mediante il percorso modulare descritto, gli allievi sono stati abituati ad effettuare una consapevole lettura dei testi attraverso cui recepire messaggi, emozioni ed informazioni. Per quanto riguarda l'analisi del testo, si è partiti dalla comprensione tematico-lessicale per passare poi ad un lavoro di approfondimento formale e stilistico, sulla base delle indicazioni utili per la prima prova di esame (TIPOLOGIA A, TIPOLOGIA B e TIPOLOGIA C), sia pure in forma molto semplificata e non per tutti i testi letti in classe. L'impostazione dello studio della Letteratura è stata prevalentemente storico tematica e in seconda battuta, stilistico-formale. Dal punto di vista metodologico, si è fatto ricorso a lezioni frontali, lezioni interattive, lettura guidata in classe, confronto di situazioni, analisi di documenti per cogliere il contesto storico-culturale in cui si collocano i testi letti in classe, elaborazione di testi e schemi. Oltre agli strumenti didattici tradizionali (libri di testo in adozione o consigliati) si è fatto uso di fotocopie, di giornali e riviste, di software didattici e di materiali audiovisivi e di film e documentari di particolare interesse didattico.

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, dibattiti, articoli di giornali, analisi del testo, somministrazione di esercizi e verifiche. Sono stati svolti quattro compiti di italiano e diverse esercitazioni sulle tre tipologie della prima prova scritta.

OSSERVAZIONI

L'insegnamento dell'italiano e della storia, nel fornire una coscienza specifica del sistema letterario e del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare le abilità linguistiche, le capacità di analisi e sintesi, il gusto estetico degli alunni. Le opere degli scrittori sono state esaminate alla luce degli eventi storici loro contemporanei e attualizzati al fine di instaurare confronti che fornissero stimolo alla riflessione personale. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione delle discipline.

La docente

Prof.ssa Giuseppa Crimeni

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - **SETTORE CUCINA**

Docente: PANTALEO GIUSEPPE

Libro di testo adottato: **Nuova Cucina professionale” vol. Unico - Alma- Ed. Plan Edizioni-**

ore effettuate nell’anno scolastico 2021/2022 fino al 15 Maggio 2022: _88__

OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Criteri di elaborazioni di menu e carte. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell’innovazione.</p> <p>Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale, commerciale e collettiva. Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza alimentare. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche. Organizzare degustazioni di prodotti. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.</p> <p>Riconoscere, spiegare e “raccontare” un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Simulare nuove forme di ristorazione con l’offerta di prodotti food and drink e finger food. Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Elaborare e realizzare menu in base alle esigenze della clientela. Utilizzare le nuove tecniche di cottura e presentazione del piatto. Gestire le fasi della produzione all’interno della brigata di cucina</p>

CONTENUTI

- **Cucina professionale evoluta e la cucina innovativa**
- **Lo studio del piatto e l’arte della presentazione**
- **Il banqueting, il catering e i servizi esterni**
- **Enogastronomia manageriale**
- **Organizzazione dell’impianto e del lavoro di cucina**

METODOLOGIA

Lezioni frontali. Esercitazioni pratiche. Strutturazione del programma per moduli, e per unità didattiche. Trattazione degli argomenti dalle nozioni più semplici a quelle più complesse del mondo

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo e riviste specializzate. Aula didattica. Laboratorio di cucina. Laboratorio di pasticceria

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

Docente: Cinzia LASCALA		
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: 121		
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>
-Utilizzare le nuove tecnologie nell’ambito della produzione, dell’erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore -Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati -Individuare le strategie più appropriate per la soluzione dei problemi -Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	-Utilizzare le tecniche di marketing -Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche -Distinguere le caratteristiche del mercato turistico	- <i>Marketing</i> - <i>Segmentazione della domanda</i> - <i>Marketing mix</i> - <i>Marketing dei prodotti turistici</i> - <i>Ciclo di vita del prodotto</i> - <i>Strategie di marketing</i> - <i>Web marketing</i> - <i>Marketing plan</i>

<ul style="list-style-type: none"> -Individuare le strategie più appropriate per la soluzione dei problemi -Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali 	<ul style="list-style-type: none"> -Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistica ristorativa -Redigere la contabilità di settore -Individuare le fasi e le procedure per redigere un <i>business plan</i> 	<ul style="list-style-type: none"> -<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>
<ul style="list-style-type: none"> -Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti -Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare un linguaggio giuridico e applicare la normativa nel contesto di riferimento -Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto -Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti -Individuare la normativa di riferimento per il funzionamento dell'impresa ristorativa 	<ul style="list-style-type: none"> -<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> -<i>Contratti del settore ristorativo</i>
<ul style="list-style-type: none"> -Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali -Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> -Analizzare i fattori economici e territoriali che incidono sulle abitudini alimentari -Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto -Individuare i prodotti a chilometro zero come strumenti di marketing 	<ul style="list-style-type: none"> -<i>Abitudini alimentari ed economia del territorio</i> -<i>Normativa di settore</i> -<i>Prodotti a chilometro zero</i>

--	--	--

CONTENUTI

Mercato Turistico

Marketing

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

Normativa del settore turistico- ristorativo

Abitudini alimentari ed economia del territorio

EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO

Alcuni studenti della classe hanno partecipato al progetto extracurricolare *“Giornalisti dell’Alberghiero per passione”*; altri al progetto extracurricolare *“CIAK... un processo simulato per evitare un vero processo”*; la maggior parte della classe ha partecipato al progetto PON *“Educare alla legalità e alla cittadinanza”*.

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
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	Le radici storiche del mercato agroalimentare	-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 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).

<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>La dieta mediterranea patrimonio dell'UNESCO</p> <p>Lo Champagne: tutela del marchio</p>	<p>-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.</p>
<p>6- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p>	<p>Itinerario enogastronomico</p> <p>Sul territorio</p>	<p>- 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.</p>
<p>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</p>	<p>La pubblicità di un prodotto agroalimentare</p>	<p>-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.</p>

METODOLOGIA

Libro di testo – dispense e fotocopie - mappe - elaborati in PowerPoint - schede

VERIFICA E VALUTAZIONE

Didattica in presenza: verifiche formative e sommative settimanali e mensili – test, relazioni scritte, domande a risposta aperta, interrogazioni orali, esercizi, discussioni in classe.

Didattica a distanza: 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.

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
Docente: Prof.ssa Maddalena Martino		
Libro di testo adottato: ALIMENTAZIONE OGGI- Rodato. Ed. Clitt		
Ore effettuate fino al 15 maggio nell'anno scolastico 2021/2022 ___77_____		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare correttamente la terminologia della disciplina • Saper elaborare una dieta equilibrata, nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. • Conoscere le allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. • Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e le modalità di trasmissione e prevenzione delle tossinfezioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • Valorizzare le normative e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. 	<p>Possiedono la capacità di valutare il rischio per la salute che possono presentare gli additivi e di rielaborare le conoscenze acquisite</p> <p>Mettono in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia indicano possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche. Individuano il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali e adottano comportamenti igienici corretti che riguardano: la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti. Utilizzano l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> <p>Mettono in relazione gli eccessi alimentari e le carenze alimentari con determinate patologie e riconoscono i fattori di rischio per le diverse malattie cronicodegenerative.</p>

CONTENUTI

Nuovi prodotti alimentari	Prebiotici, probiotici alimenti light
La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche	Alimentazione equilibrata, La dieta del neonato e del lattante. La dieta del bambino e dell'adolescente. La dieta dell'adulto e dell'anziano. La dieta in gravidanza e nell'allattamento
Tipologie di diete	La dieta mediterranea e la piramide alimentare La dieta vegetariana e vegana La dieta sostenibile La dieta dello sportivo
La dieta nelle principali patologie	Malattie cardiovascolari Diabete ed Obesità. Disturbi alimentari (anoressia/bulimia) Sindrome metabolica. Alimentazione e tumori
Le reazioni avverse al cibo	Allergie e intolleranze, celiachia, favismo.
Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	Contaminazioni alimentari e HACCP
Percorso di Educazione Civica	U.D.A. 2° quadrimestre La dieta mediterranea ,patrimonio dell'UNESCO

METODOLOGIA

Il metodo privilegiato è stato quello della lezione dialogata e partecipativa, coinvolgendo tutti gli alunni. L'UDA di Educazione Civica ha costituito attività di gruppo eseguita solo ed esclusivamente in classe

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libri di testo, fotocopie, materiale estratto da Internet. classroom per i compiti e il materiale didattico.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni, verifiche scritte e orali, colloqui.

OSSERVAZIONI

La classe ha evidenziato, nel corso dell'anno scolastico, un modesto interesse per la disciplina.

Solo in pochi hanno lavorato con attenzione e senso di responsabilità. L'impegno e la partecipazione della maggior parte della classe sono emersi solo in fase di verifica e nel lavoro svolto in classe. Alcuni studenti nel corso dell'anno scolastico sono stati più volte sollecitati ad uno studio più costruttivo, ma hanno partecipato in modo discontinuo al dialogo educativo, limitandosi ad una ricezione alquanto passiva e ad uno studio a volte superficiale, finalizzato solo alla valutazione, ottenendo così risultati appena sufficienti. Tuttavia va evidenziata la partecipazione di un congruo gruppo di allievi che ha seguito con interesse il discorso formativo, pertanto, in termini di profitto, i risultati raggiunti sono per alcuni di loro pienamente sufficienti, per altri sufficienti e solo per un ristretto numero di alunni si evidenziano difficoltà dovute ad un esercizio poco efficace, causato da un impegno non sempre costante e ad un interesse poco propositivo, sia in classe che nell'applicazione dello studio a casa; per i quali permangono problematicità e un profitto mediocre.

Materia: INGLESE

Docente: VINCENZA ANTONIA URSINO

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

OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none">⊗ Conoscere semplici contenuti tecnici e professionali e le espressioni linguistiche in essi inseriti.⊗ Possedere un adeguato bagaglio lessicale di microlingua settoriale.⊗ Conoscere le strutture e le funzioni linguistiche relative alla comunicazione quotidiana in contesti diversificati⊗ Conoscere alcune tematiche socio-culturali dei paesi di cui si studia la lingua	<p>Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Comprendere i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero, ecc.</p> <p>Essere in grado di produrre un testo semplice relativo ad argomenti che siano familiari o di interesse personale</p> <p>Essere in grado di esprimere esperienze ed avvenimenti , progetti e di spiegare brevemente le ragioni delle sue opinioni e dei suoi progetti</p> <p>Comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione</p>	<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.⊗ Cogliere i concetti chiave degli argomenti proposti.⊗ Collegare la lingua alle altre discipline con particolare riferimento a quelle di settore⊗ Sviluppare abilità di lettura estensiva di testi di vario tipo, con particolare riferimento a quelli di tipo professionale (brani tecnici, ricette, menu)

CONTENUTI

MODULO 1 - CULINARY GEOGRAPHY: Food in the UK - Traditional northern food UK - Food and wine in Central Italy – Food and wine in Southern Italy and the islands

MODULO 2 – CULINARY HISTORY AND THE HABITS : Discoveries and innovations - Food in Ancient Greece and Rome – The history of food in Britain – British and Italian cuisine: Traditions and festivities – Easter food

MODULO 3 – SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION : HACCP - HACCP principles – The eatwell plate - Organic food and GMOs – The Mediterranean diet - Food allergies and intolerances – Eating disorders – Alternative diets:macrobiotics, vegetarian and vegan

UDA EDUCAZIONE CIVICA I QUADRIMESTRE: Un lavoro in sicurezza: Realizzazione di un curriculum vitae

METODOLOGIA

L'approccio metodologico è stato di tipo comunicativo, basato sull'uso della lingua come mezzo di comunicazione orale e scritta.

Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati si è fatto ricorso a lezioni frontali, lezioni dialogate, discussioni, esercitazioni orali e scritte, attività di gruppo o di coppia. Per sviluppare la comprensione della lingua orale si è dato particolare rilievo a dialoghi in coppia o a conversazioni aperte, riguardanti situazioni comunicative di vita quotidiana e professionale. La produzione della lingua scritta si è orientata anche su aspetti di civiltà e tematiche inerenti l'indirizzo di studi, comprendendo brevi resoconti di argomenti trattati in classe, riassunti guidati, redazione di facili testi descrittivi.

MEZZI, STRUMENTI

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

Oltre ai colloqui effettuati durante il corso delle lezioni e periodiche verifiche orali per tenere conto dei progressi raggiunti dai singoli allievi rispetto alla situazione di partenza, sono state svolte due verifiche scritte sia nel primo che nel secondo quadrimestre (questionari, test strutturati e semi-strutturati, esercizi manipolativi di vero/falso, a scelta multipla, di collegamento, di completamento, ecc.). Nel breve periodo della DAD, attuata in conseguenza all'emergenza sanitaria nel nostro Paese dovuta al Covid-19, si è dato maggior rilievo al livello di interazione manifestato dai singoli alunni soprattutto nelle video lezioni, alla puntualità nei tempi di consegna degli elaborati assegnati e all'impegno

OSSERVAZIONI-RELAZIONE

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

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

Materia: enogastronomia di SALA E VENDITA		Classe QUINTA Sezione "B"	
Docente: Vincenzo Monterosso			
Libro di testo adottato: "SALA E VENDITA" Gentili-Montefiori-Anibaldi-Toccanelli ED. CALDERINI			
Ore effettuate nell'anno scolastico 2021/2022 fino al 15 Maggio 2022: N° 77			
OBIETTIVI CONSEGUITI			
Conoscenze	Competenze	Abilità	
Gli allievi conoscono le tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche. L'organizzazione del lavoro di sala. La preparazione delle bevande analcoliche. La produzione e l'utilizzo delle birre. La classificazione delle bevande alcoliche e superalcoliche. La classificazione dei cocktail e la tecnica di preparazione. Classificazione, conservazione e modalità di produzione dei vini. I criteri di abbinamenti cibo-vino. Il catering, i banchetti e il buffet.	Gli allievi conoscono ed utilizzano le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico. Adottare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici. Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Gli allievi conoscono ed utilizzano le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico. Adottare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici. Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	
CONTENUTI			
<ul style="list-style-type: none"> ☉ La gestione del servizio, la cucina di sala e la banchettistica: le tecniche di base di sala; il banqueting e il catering ☉ la gestione e l'offerta del bar: la brigata del bar, la gestione e i prodotti; la caffetteria, i distillati, i liquori e i cocktail. Le bevande analcoliche preparate al bar. La birra. <p>Enologia e abbinamenti: dall'uva al vino; la gestione del vino; la vinificazione; pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino; i vini spumanti; altre tipologie di vino; l'enografia nazionale; la tecnica di degustazione; l'abbinamento cibo-vino.</p>			
METODOLOGIA			
Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, problem solving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, attività laboratoriale, peer education.			
EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO			
Ed. civica: Sviluppo sostenibile – I prodotti di qualità - la carta dei vini.			
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI			
Libro di testo e riviste specializzate del settore. Aula didattica. Quaderno per appunti e note di approfondimento.			
VERIFICA E VALUTAZIONE			
Al fine di verificare la conoscenza della disciplina e il grado di competenza si è tenuto conto all'impegno, serietà, capacità di gestione dei metodi e dei ritmi nello studio individuale. Interesse all'approfondimento dei contenuti. Attenzione alla propria formazione umana e civile. Comprensione e conoscenza dei contenuti del programma svolto. Assiduità nella frequenza delle lezioni. Per tutti gli argomenti trattati si è fatto ricorso a verifiche orali e, in alcuni casi, anche scritte mediante test che hanno permesso di controllare il grado di preparazione degli alunni in riferimento alle difficoltà delle prove.			

OSSERVAZIONI

Gli allievi nel complesso, hanno mostrato sufficienti attitudini per la disciplina, mettendo in luce soddisfacenti capacità espressive analitiche, valutative e di approfondimento. La partecipazione all'attività didattica e l'interesse manifestato durante le lezioni sono sembrati sempre costanti. Nel corso dell'anno si è registrato un soddisfacente miglioramento nella preparazione globale. Nel valutare si è tenuto conto non solo delle conoscenze e competenze acquisite, ma anche dello sviluppo della personalità, della formazione umana, del senso di responsabilità, delle capacità decisionali, auto-orientative e valutative e delle attività di alternanza scuola-lavoro in aziende, effettuate durante il percorso didattico.

Materia: Religione Cattolica		
Docente: Maria Teresa Gentiluomo		
Libro di testo adottato: Le vie del mondo. Autore: Luigi Solinas SEI IRC		
Ore effettuate nell'anno scolastico 2021/22 fino al 15 Maggio 2022: 22 ore		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<p>Le conoscenze hanno riguardato l'identità della religione cristiana-cattolica nel mondo di oggi.</p> <p>-la concezione cattolica della famiglia, il rapporto Chiesa, la presenza della religione in prospettiva dialogica.</p> <p>-orientamenti della Chiesa dell'etica personale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero.</p>	<p>Le competenze sviluppate si sono riferite alla capacità di rapportarsi con la propria realtà spirituale in relazione al mondo di oggi.</p> <p>-sapersi interrogare sul rapporto tra appartenenza religiosa e mondo di oggi; gli studenti hanno coltivato, infine, una certa sensibilità etica rispetto ai dibattiti sui valori umani-</p> <p>-utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del dialogo.</p>	<p>Le abilità sviluppate dagli studenti sono quelle di:</p> <p>-saper giustificare le proprie scelte anche in relazione ai valori religiosi.</p> <p>-riconoscere l'importanza del Cristianesimo e del dialogo interreligioso.</p> <p>-saper discutere sui rapporti tra etica e ricerca scientifica.</p> <p>-saper confrontarsi con il pluralismo culturale e religioso.</p>
CONTENUTI		
<p>Modulo 1- Il dialogo interreligioso e il suo contributo per la pace e la fraternità fra i popoli.</p> <p>-Il dialogo interreligioso ieri e oggi. Religioni a confronto.</p> <p>Malala Yousafza e il diritto all'istruzione.</p> <p>La donna nell'ebraismo e nell'islam.</p> <p>-La donna nel Cristianesimo. Papa Francesco la donna è colei che fa il mondo bello. Chiesa, il Papa apre alle donne: via libera ad accolite e lettrici.</p> <p>-Il cibo nell'ebraismo e nell'ebraismo. Il cibo nel Cristianesimo.</p> <p>-Il cibo nell'induismo e nel buddismo.</p> <p>Modulo 2- Chiesa e Chiese in cammino.</p> <p>-L'origine della Chiesa. Le prime comunità cristiane. La Pentecoste. Le etiche contemporanee</p> <p>-Il Concilio Vaticano II: luce per la Chiesa e per il mondo moderno.</p>		

- Le principali Chiese cristiane. Perché cattolica? Che cosa caratterizza il cattolicesimo?

-I principi della dottrina sociale della Chiesa.

Modulo 3- Quale etica?

-Cos'è l'etica? L'etica di Savater. Inchiesta sull'etica.

-Le etiche contemporanee: l'etica soggettivistica-libertaria, etica-utilitaristica, etica tecnico-scientifica, etica ecologista, etica delle responsabilità, etica personalistica, etica religiosa. Il mezzadro scozzese di Massimo Gramellini.

-No al relativismo etico. Testo integrale della lettera di Benedetto XVI sulle accuse sulla pedofilia tedesca.

-Problematiche etiche: bioetica, pena di morte, eutanasia, omosessualità, aborto, obiezione di coscienza.

Modulo 4. – Valori da vivere.

-Religioni e valori. Riscoperta dei valori.

-Su quali valori basare la propria vita? Da dove cominciare? Speranza. Piantare un albero.

-Incontrare l'altro. Fermarsi e condividere. Solidarietà: le stelle marine. -Fraternità: volontariato.

-Preghiera. Mi ha aiutato a vivere. Sensibilità nessuno è inutile.

METODOLOGIA

Le metodologie sono state di tipo comunicativo basate sul dialogo interpersonale tra docenti ed alunni coerenti con gli obiettivi prefissati. Esse hanno posto l'alunno al centro di ogni attività mediante il ricorso a strategie didattiche, metodologiche ed operative atte a favorire il suo effettivo coinvolgimento nel processo insegnamento-apprendimento, in modo da renderlo protagonista della propria formazione. Le tecniche di insegnamento coerenti con gli obiettivi prefissati e volte a promuovere la centralità dello studente soggetto nel processo educativo di apprendimento, la sua creatività intellettuale attraverso incoraggiamento, sollecitazione all'impegno individuale, inteso come ambito di ricerca, disponibilità al confronto e assunzione di responsabilità nella conduzione del lavoro scolastico sono state molteplici: lezioni frontali e interattive, riflessioni personali e discussioni guidate. Letture e commento di brani scelti dal testo biblico. Studio diretto delle fonti: Bibbia, Encicliche, Documenti, Lettere Pastorali. Attività individuali e di gruppo, basate su test, questionari, schemi riassuntivi, ricerche sugli argomenti del programma.

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Mezzi e strumenti utilizzati: libro di testo. Oltre al testo in adozione sono stati utilizzati, per una migliore e approfondita trattazione dei contenuti, altri testi scolastici e precisamente: "Il nuovo religione e religioni"; "Coraggio Andiamo"; "Incontro all'altro". Si è cercato inoltre, anche attraverso la visione di film e brevi video di approfondire l'analisi di temi che riguardavano l'agire etico, per facilitare la riflessione sui valori che rendono autenticamente umana la vita.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Dopo aver rilevato la situazione di partenza con il test d'ingresso, la verifica dell'apprendimento e del percorso della classe è stato accompagnato da osservazioni sistematiche, dei comportamenti e delle modalità di lavoro degli alunni, verifiche orali attraverso il livello di partecipazione alle lezioni e alle attività proposte.

OSSERVAZIONI

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 2022 : 54		
OBIETTIVI CONSEGUITI		
Conoscenze	Competenze	Abilità
<p>☺ Conoscere il proprio corpo e le sue funzioni</p> <p>☺ Conoscere regole fondamentali di tutela della salute</p> <p>☺ Conoscere gli effetti positivi dell'attività fisica e dell'alimentazione.</p>	<p>☺ Saper trasferire capacità psicomotorie in situazioni diverse</p> <p>☺ Saper praticare almeno uno sport di squadra e individuale</p> <p>☺ Sperimentare ruoli diversi durante giochi di squadra</p>	<p>☺ Organizzare le conoscenze e le competenze acquisite</p> <p>per realizzare progetti motori autonomi e finalizzati al miglioramento delle qualità psicofisiche.</p>
CONTENUTI		
Il corpo umano. Il movimento. La palestra. La pratica sportiva. Gli sport. L'educazione alla salute e all'alimentazione dello sportivo.		
METODOLOGIA		
Lezioni frontali, lavori di gruppo, esercizi di applicazione, esercizi di preatletica generale e specifica.		
MEZZI, STRUMENTI, SPAZI		
Libro di testo, palloni da calcio, calcio a 5 , pallavolo , basket e pallamano, appunti del docente, Spazi: PALESTRA .		
VERIFICA E VALUTAZIONE		

Test motori, questionari, colloqui orali, giochi di squadra e individuali. Per la valutazione si è tenuto conto dei livelli di partenza, dell'interesse, dell'impegno, della partecipazione alle varie attività proposte nel corso dell'anno.

OSSERVAZIONI

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

ALLEGATO n. 2

Griglie di valutazione

GRIGLIE DI VALUTAZIONE:

1. Griglia unica di valutazione delle prove a distanza

Materia: _____

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

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

Si riportano qui sotto per facilitare il copia-incolla:

Padronanza del linguaggio e dei linguaggi specifici: ...

Rielaborazione e metodo: ...

Completezza e precisione: ...

Competenze disciplinari: ...

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

Materia: _____

Griglia unica di osservazione delle attività didattiche a distanza

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

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

Assiduità: ...

Partecipazione: ...

Interesse, cura approfondimento: ...

Capacità di relazione a distanza: ...

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

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

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

Si riportano qui sotto per facilitare il copia-incolla:

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

Partecipazione alle attività proposte: ...

Rispetto delle consegne nei tempi concordati: ...

Completezza del lavoro svolto: ...

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

PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

INDICATORI GENERALI (MAX 15 PT)

INDICATORE 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	PT
	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.65/2022
PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 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	PT
	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	PT
	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.65/2022
PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

INDICATORI GENERALI

(MAX 15 PT)INDICATORE 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 3 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	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)	PT					
	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1	2	3	4	5	

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

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

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

Il C.d.C., sulla base delle indicazioni fornite dall'O.M. 65/2022, 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 informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Esauriente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con corretto utilizzo del linguaggio specifico	3	
	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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
 C=IT

ALLEGATI VARI

UDA PLURIDISCIPLINARE EDUCAZIONE CIVICA Classe: 5B

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 (*sociale, etnico-culturale, di genere*), 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 Ricerca 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)
--	--

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
Seconda fase Dal 07 gennaio al 31 gennaio	<ul style="list-style-type: none"> • Progettazione modalità per la realizzazione e ultimazione del prodotto
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 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 interdipendente 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) rchr080001@istruzione.it 2) P.E.C. : rchr080001@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 B

A.S. 2021-2022

<p>Riferimenti normativi</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>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 <input type="checkbox"/> COMUNICARE <input type="checkbox"/> COLLABORARE E PARTECIPARE: <input type="checkbox"/> AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE
<p>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE 2018</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE LINGUISTICHE</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE DIGITALI</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE PERSONALI, SOCIALI E DI APPRENDIMENTO</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE CIVICHE</i> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE IMPRENDITORIALI</i>
<p>ALTRE COMPETENZE COINVOLTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI</i> <p><i>Competenze Assi culturali:</i></p> <p><u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p><u>Asse matematico:</u></p>

<p>Competenza relativa all'indirizzo di riferimento, di cui all'All. 1 del Regolamento di cui al decreto del MIUR n. 92/2018</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>	<ul style="list-style-type: none"> - 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><u>Asse scientifico-tecnologico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità <p><u>Asse storico sociale:</u></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>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</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>
--	--

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

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.

-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 comunità.

-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).

-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.

	<p>CONOSCENZE TRASVERSALI</p> <p>L'UDA si sviluppa intorno a tre nuclei concettuali cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:</p> <p>6. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà</p> <p>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.</p> <p>7. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio</p> <p>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.</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 dell'UNESCO	Libro di testo, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	3 ore	Osservazione-scheda
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.ssa Maria Teresa Gentiluomo	Maria Teresa Gentiluomo
2	Italiano e storia	Prof.ssa Giuseppa Crimeni	Giuseppa Crimeni
3	Matematica	Prof.ssa Lina Amato	Lina Amato
4	Inglese	Prof.ssa Vincenza Ursino	Vincenza Ursino
5	Francese	Prof.ssa Eleonora Gioberti	Eleonora Gioberti
6	D.T.A.	Prof.ssa Cinzia Lascala	Cinzia Lascala
7	Sc. e Cult. dell'Alim.	Prof.ssa Maddalena Martino	Maddalena Martino
8	Lab.Enog. settore cucina	Prof. Giuseppe Pantaleo	Giuseppe Pantaleo
9	Lab.Enog. settore Sala e vendita	Prof. Vincenzo Monterosso	Vincenzo Monterosso
10	Scienze Motorie	Prof. Ilario Capocasale	Ilario Capocasale

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



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE**

Protocollo numero: **4470 / 2022**
Data registrazione: **14/05/2022**

Tipo Protocollo: **ENTRATA**
Documento protocollato: **SKMBT_36322051409450.pdf**
AOO: **UFXCFX**
IPA: **istsc_rcrh080001**

Oggetto: **Esami di stato: Normativa: Documento del Consiglio della classe V B**

Mittente:
ALBO ISTITUTO ALBO ON-LINE E AMMINISTRZIONE TRASPARENTE

Ufficio/Assegnatario:

Protocollato in:

Titolo: **4 - DIDATTICA**
Classe: **5 - Progetti e materiali didattici**
Sottoclasse: - - -

COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE DIGITALE