

# 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](http://www.ipssalocri.edu.it)

*Prot. n° 4474 del 14/05/2022*

**Documento del Consiglio della classe V sez. F**  
(ai sensi dell'art.17, comma 1, del Dlgs 62/2017)

Indirizzo d'esame: **IP06 SERVIZI DI SALA E VENDITA**

Coordinatore: **Prof. Rodolfo Di Paola**



*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

<b>1. <u>DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</u></b> a. Presentazione Istituto b. Breve descrizione del contesto	pag. 3
<b>2. <u>II PROFILO DELLA CLASSE</u></b> a. Il profilo in uscita b. Presentazione della classe c. Elenco degli alunni d. Il Consiglio di classe e. Storia della classe nel triennio	pag. 4 -7
<b>3. <u>IL PERCORSO FORMATIVO</u></b> a. Obiettivi raggiunti b. Percorso interdisciplinare nell'ambito dell'insegnamento di Educazione Civica c. Attività integrative curriculari d. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL) e. Attività di recupero, consolidamento e potenziamento	pag. 7-14
<b>4. <u>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u></b>	pag. 14-17
<b>ALLEGATO 1</b> – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pag. 6-25
<b>5. <u>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME</u></b>	pag. 26
Elenco argomenti assegnati ai candidati per la realizzazione dell'elaborato	Pag. 27
Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e letteratura italiana	Pag. 28
<b>ALLEGATO 2 - Percorsi di Educazione civica</b> UDA 1. Educazione ambientale UDA 2. Cittadinanza digitale	pag. 29-50
<b>FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	pag. 51

## **1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

### **a) Presentazione Istituto**

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e Ristorativi di Locri è ubicato, momentaneamente, in attesa del nuovo edificio, in tre immobili: il primo, di proprietà comunale, sito in Piazza De Gasperi del Comune di Locri, è strutturato su un solo piano e ospita le classi quarte e quinte. Il secondo, che ospita le classi del triennio, ha sede nell'ex edificio scolastico Istituto Tecnico per Geometri, nella via Turati del Comune di Siderno, di cui l'IPSSA occupa un'area organizzata su due piani. Il terzo edificio, sito in Via dei Ciliegi, sempre nel Comune di Siderno, ospita la biblioteca e l'aula multimediale.. All'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri "Dea Persefone" è annesso un Convitto ospitato presso l'Istituto Figlie Nostre S.AIM. Calv. con sede a Locri in Piazza Oriani, 14. Gli uffici di segreteria dell'Istituto si trovano a Locri in Via I Maggio,88 in un'ala del Palazzo della Provincia. (Cap 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/390572 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it) - P.E.O.: [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) - P.E.C.: [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)).

### **b) Breve descrizione del contesto**

La Scuola sorge in un'area a forte vocazione turistica (zona jonica della Calabria), in cui è presente un elevato numero di strutture ricettive alberghiere e di ristorazione. Per tale motivo la domanda di personale, a servizio delle suddette strutture, è significativa ed offre buone prospettive di occupazione per i diplomati dell'Alberghiero. Il territorio è noto per la produzione di vini tipici, formaggi e salumi di pregio. Si organizzano diversi stages con produttori di vino, enologi, titolari di aziende agricole ed imprenditori del settore agroalimentare. L'Istituto ospita la sezione provinciale dell'Associazione Nazionale Cuochi, molto attiva nell'organizzare competizioni che stimolano l'impegno degli alunni. Purtroppo il territorio si caratterizza anche per una significativa e radicata presenza di organizzazioni criminali e un elevato tasso di disoccupazione. Si evidenzia anche l'estrema difficoltà nell'avviare un rapporto di collaborazione con le famiglie, sia a causa delle oggettive difficoltà economiche in cui versano, sia a causa della mentalità chiusa e ristretta. La scuola accoglie alunni provenienti da tutta la Locride e dalla provincia reggina; l'Istituzione scolastica integra gli alunni stranieri cercando di far superare loro tutte le difficoltà legate alla scarsa padronanza della lingua e alla diversa religione. L'Istituto comunque non si limita a fornire agli studenti la mera acquisizione di un mestiere ma li incentiva a sviluppare una professionalità flessibile e polivalente fornendo una buona cultura generale e di indirizzo. Promuove un' integrale formazione umana, culturale e professionale che ne faccia dei cittadini responsabili e consapevoli in grado di vivere appieno la società democratica di cui fanno parte, facendo esplicito riferimento ai valori sanciti dalla Costituzione e propri della cittadinanza europea: solidarietà, rispetto della persona, riconoscimento della diversità come ricchezza, libertà, uguaglianza e sicurezza.

## **2. II PROFILO DELLA CLASSE**

### **a) Il Profilo in uscita**

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

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

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

- Enogastronomia (cucina/pasticceria )***
- Servizi di sala e di vendita – Orario settimanale 32 ore***
- Accoglienza turistica***

### **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).

## **A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Sala / Vendita" conseguono i risultati di apprendimento in termini di competenze.**

- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- ✓ Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### **b) Presentazione della classe**

La classe è composta da 9 alunni (7 maschi e 2 femmine). Il gruppo fin dal terzo anno fa parte di una classe articolata che comprende l'indirizzo di Accoglienza turistica. Gli alunni provengono dai diversi comuni della Locride e sono tutti discendenti che negli anni precedenti hanno frequentato l'istituto "Dea Persefone". Non tutto il gruppo docente della classe ha una storia continuativa fin dal terzo anno di corso. Il corrente anno scolastico ha avuto inizio con la normale frequenza in presenza degli alunni. A causa dell'emergenza epidemiologica da covid 19 è stata decretata la sospensione delle attività scolastiche nelle giornate del 7 e dell'8 gennaio 2022 con Ordinanza del Presidente della Regione Calabria n. 3 del 03.1.2022. A partire dal 10 gennaio 2022 e fino al 22.1.2022, le attività scolastiche in presenza sono state sospese in seguito alle Ordinanze n. 4 dell'8.1.2022 del Sindaco di Locri e n. 5 dell'8.1.2022 del Sindaco di Siderno. Pertanto, per queste due settimane è stata attivata la DAD e la normale frequenza in presenza è ripresa il 24 gennaio 2022. Durante il periodo di Didattica a Distanza le video lezioni sono state svolte tramite l'applicazione Meet della piattaforma G-Suite for Education già utilizzata negli scorsi anni scolastici in seguito al lockdown. Per l'invio di materiali didattici e per le verifiche scritte è stata utilizzata l'applicazione Google Classroom. All'interno della classe non sono presenti alunni diversamente abili. In quanto al profitto della classe, si evidenzia la presenza di un numero esiguo di alunni che si è distinto per impegno e partecipazione conseguendo risultati positivi nelle diverse discipline. Sono stati diligenti nello svolgimento di quanto richiesto e assegnato, mettendo in evidenza una più che sufficiente capacità di utilizzare un adeguato linguaggio settoriale. Il resto della classe ha lavorato in modo superficiale, dimostrando un atteggiamento non sempre costante e serio nell'affrontare lo studio. Per tale motivo alcuni presentano qualche difficoltà nell'esposizione sia scritta che orale dei contenuti, soprattutto nelle lingue straniere. La classe, nel corso delle attività, è stata più volte sollecitata da parte dell'intero corpo docente ad una maggiore applicazione nello studio degli argomenti affrontati. In alcuni casi i risultati conseguiti sono stati accettabili, sia per l'impegno poco costante che per una serie di carenze di base mai sanate del tutto. Dal punto di vista comportamentale, all'interno del gruppo classe, non si sono riscontrati particolari problemi nel corso delle attività scolastiche. Si evidenzia soltanto, in alcuni, un senso di responsabilità e di consapevolezza del proprio dovere non proprio adeguato. Dopo lo scrutinio di febbraio, i docenti hanno effettuato degli interventi di recupero degli apprendimenti, mirati a colmare le difficoltà pregresse degli alunni con insufficienze. Malgrado l'eterogeneità della classe si è cercato, nel corso dell'anno scolastico, di seguire un unico percorso didattico, di livellare le differenze esistenti, consolidando le capacità espressive, recuperando il più possibile le carenze e di guidare gli alunni verso il conseguimento di un'adeguata preparazione che consenta loro di affrontare al meglio gli Esami di Stato. La programmazione didattica-educativa iniziale dei docenti è stata portata a termine nonostante le difficoltà legate anche quest'anno all'emergenza epidemiologica, che talvolta ha rallentato le attività della classe. Per quanto riguarda le attività di laboratorio, gli alunni hanno potuto utilizzare i laboratori per mettere in pratica adeguatamente le conoscenze acquisite. Nel mese di marzo, la classe ha partecipato alle prove nazionali INVALSI, che come previsto dal Ministero, non saranno requisito di accesso all'Esame di Stato.

**c) Elenco degli alunni**

N°	ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO (calcolato alla fine del rispettivo anno scolastico e da riconvertire al termine dell'anno in corso)		
		Terzo anno	Quarto anno	Tot.
1		9	10	19
2		9	9	18
3		6	10	16
4		6	9	15
5		10	11	21
6		10	11	21
7		9	10	19
8		9	10	19
9		10	10	20

**d) Il Consiglio di classe**

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
<b>CARMELINA OIPARI</b>	Italiano e Storia		X	X
<b>SACCO STEFANIA</b>	Matematica		X	X
<b>PELLE ROSSELLA</b>	Inglese	X	X	X
<b>CAMPAGNA TERESINA</b>	Francese	X	X	X
<b>DI PAOLA RODOLFO</b>	Scienze degli Alimenti	X	X	X
<b>GELSOMINO DOMENICO</b>	Lab.Serv.Enog.(Cucina)			X
<b>MARANDO SALVATORE</b>	Lab.Serv.Enog. (Sala-Vendita)	X	X	X
<b>SPADARO MARIA</b>	Diritto e Tecniche Ammin. della Struttura Ricettiva			X
<b>DE MIZIO CRESCENZO</b>	Religione			X
<b>BELCASTRO VINCENZO</b>	Scienze Motorie e Sportive	X	X	X

### e) Storia della classe nel triennio

<b>Alunni</b>	<b>Terza 2018/19</b>	<b>Quarta 2019/20</b>	<b>Quinta 2020/21</b>
<b>Totale</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
<b>Femm.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Maschi</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
<b>Div. abili</b>	/	/	/
<b>DSA</b>	/	/	/
<b>BES</b>	/	/	/
<b>Provenienti da altro istituto</b>	/	/	/
<b>Ritirati</b>	<b>3</b>	/	/
<b>Trasferiti</b>	/	/	/
<b>Ammessi alla classe successiva (senza giudizio sospeso)</b>	<b>3</b>	<b>5 (Senza PAI)</b>	
<b>Ammessi alla classe successiva (giudizio sospeso)</b>	<b>4</b>	<b>7 (PAI)</b>	
<b>Non ammessi alla classe successiva</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	

<b>DISTRIBUZIONE GIUDIZI SOSPESI Disciplina</b>	<b>Terza</b>	<b>Quarta</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>1</b>	/
<b>MATEMATICA</b>	/	/
<b>INGLESE</b>	/	/
<b>FRANCESE</b>	<b>2</b>	/
<b>ALIMENTAZIONE</b>	/	/
<b>Lab. enogastronomia</b>	/	/
<b>Laboratorio sala bar</b>	/	/
<b>Diritto e tecniche amministr.</b>	/	/
<b>Storia</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

### **3. IL PERCORSO FORMATIVO**

Il lavoro collegiale è stato articolato con riferimento alle linee generali del **P.T.O.F. 2019/2022**, elaborato ed aggiornato dal Collegio dei docenti nella seduta del 15/11/2021 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).

Visto il protrarsi, anche nell'attuale anno scolastico, della situazione emergenziale legata al Covid-19, i docenti nel programmare le proprie attività hanno posto l'attenzione principalmente sui nuclei fondanti delle discipline, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica. Nel processo di insegnamento apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero e di didattica a distanza. Nell'interazione online i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e strategie: video-lezioni programmate mediante l'applicazione Meet della piattaforma G-Suite e invio di materiale semplificato tramite l'applicazione Google Classroom.

### **a) Obiettivi raggiunti**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **3. CITTADINANZA DIGITALE**

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

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

Il percorso “**Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari**”, intrapreso nel secondo quadrimestre, si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi trasversali:

- favorire la conoscenza e la tutela della qualità dei prodotti agroalimentari, nel senso di progettare esperienze di apprendimento in cui gli studenti siano chiamati ad agire con tutte le competenze integrando gli aspetti teorici con quelli pratici;

- salvaguardare e tutelare le eccellenze italiane come obiettivo da perseguire nell'ambito di una cittadinanza attiva e consapevole, soprattutto per le future generazioni, alle quali abbiamo il dovere di lasciare in eredità un patrimonio inestimabile, frutto di una lunga storia e tradizione che non deve essere persa a vantaggio di una economia di esclusivo guadagno.

-far comprendere che ogni azione a livello globale e locale deve essere pianificata nell'ottica della salvaguardia dell'ambiente e della ecosostenibilità, che dovremo imparare a considerare come fine ultimo di tutti gli interventi dell'uomo;

- potenziare le competenze sociali e civiche, sviluppando la conoscenza dei concetti e delle strutture della politica, indispensabile per garantire ad un futuro cittadino l'impegno sociale e la partecipazione attiva e democratica, imparando a collaborare con gli altri nel rispetto dei reciproci diritti/doveri e delle regole condivise, assumersi incarichi e compiti e portarli a termine con senso di responsabilità;
- attuare una partecipazione ed un impegno concreto, iniziative di educazione alla salute e al benessere, sperimentazione di nuove modalità di riorganizzazione delle conoscenze acquisite, mirate a stimolare l'importante passaggio dal progetto "scolastico" al progetto "cittadino responsabile dello sviluppo sostenibile", riscoprendo il proprio ambiente di vita come "sistema" di relazioni dinamiche e delicati equilibri in cui ciascuno è parte costituente;
- favorire l'interesse degli studenti verso il territorio e le sue peculiarità naturalistiche, storico-antropologiche, turistiche e una maggiore consapevolezza circa la necessità di salvaguardare il valore ambientale, ecologico, culturale e turistico dinnanzi ai cambiamenti "culturali e enogastronomici e di tutelare le identità e le produzioni locali".

Si evidenzia che i seguenti **Risultati di apprendimento, di cui all'Allegato A delle Linee guida dei nuovi percorsi di istruzione professionale, adottate con Decreto Ministeriale n. 766 del 23 agosto 2019, oggetto di valutazione specifica:**

- 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.

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

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

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

### ALTERNANZA SCUOLA LAVORO 2019/2022

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

Attività svolta nel triennio finale dagli Alunni della Classe Quinta, sezione F, indirizzo Servizi di Sala e Vendita.

Quadro normativo:

**Legge 28 marzo 2003, n. 53, articolo 4;**

**D.lgs. n. 77 del 15 aprile 2005;**

**Legge 13 luglio 2015, n. 107;**

**Decreto Legge 25 luglio 2018, n. 91;**

**Legge 30 dicembre 2018, n. 145, articolo 1, commi da 784 a 787;**

**Circolare Miur n 3380 del 18 febbraio 2019**

- In riferimento al “quadro unico” per la trasparenza delle qualifiche e delle competenze chiamato “Europass” (decisione n. 2241/2004/CE), nel quale si esplicita l'Europass Curriculum Vitae:
  - Europass Curriculum Vitae (ex Curriculum Vitae Europeo): formato standard di Curriculum Vitae che consente di uniformare la presentazione dei titoli di studio, delle esperienze lavorative e delle competenze individuali. Riguarda l'insieme delle competenze personali.
  - In riferimento alle Raccomandazioni del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 (2008/C 111/1) sulla costituzione del Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente nel quale si definisce il Descrittore del livello IV assegnato agli studenti che conseguono un diploma di scuola media superiore:

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

Obiettivi Formativi:

La formazione nelle attività previste dai P.C.T.O. ( ex Alternanza scuola lavoro) permette agli allievi di:  
acquisire competenze sempre più adeguate per la gestione dei diversi ruoli aziendali;  
apprendere in situazioni formali e informali mettendo in pratica le nozioni apprese durante gli studi tradizionali;  
risolvere i problemi in reali attività lavorative;  
completare la formazione teorico-pratica con competenze spendibili nel mondo del lavoro;  
migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo;  
sollecitare capacità critiche e di problem solving;  
favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.

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

Data la situazione, anche per questo anno scolastico si deroga al monte orario previsto per i PCTO, che non rappresenterà un requisito di accesso agli Esami di Stato.

## **SCHEDE RIEPILOGATIVE ATTIVITÀ PCTO DEGLI STUDENTI DELLA CLASSE 5 F SALA VENDITA**

. L'attività di PCTO si è svolta con incontri on line e qualche manifestazione nel territorio.

### **A.S. 2019/2020 - 3° anno**

In seguito alle misure precauzionali legate alla pandemia del COVID 19, sono state sospese per provvedimenti governativi le attività didattiche e chiuse le scuole in tutta Italia.

**Totale ore PCTO anno 2019-2020 = 0.**

### **A.S. 2020/2021-4° anno INCONTRI FORMATIVI ONLINE**

- XV edizione del "Salone dell'Orientamento" (10 - 11 dicembre 2020). Ore 8
- Tematica: Intolleranze – Celiachia con l'esperto Antonio Cantaffa (14 dicembre 2020). Ore 2
  
- Tematica: Barman con l'esperto N. Bolognino (16 dicembre 2020). Ore 2
- Tematica: Sommelier con l'esperto Pierfrancesco Multari (17 dicembre 2020). Ore 2
- Tematica: Cocktail con l'esperto Omar Masso (18 dicembre 2020). Ore 2
- Tematica: Nuove tecnologie nel mondo della Ristorazione (I parte) Esperto Fabio Tacchella, chef di fama internazionale. (11 febbraio 2021). Ore 2.
- Corso dimostrativo sulle tecniche di cottura innovative (II parte) Esperto Fabio Tacchella (16 febbraio 2021). Ore 2
- Attività dimostrative Azienda Granarolo con l'esperto T. Simili (10-17 marzo 2021) Ore 5
  
- Azienda vinicola Senatore (21 aprile 2021) Ore 1.
- Università Mediterranea – Presentazione corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari – Curriculum – Gastronomia e Ristorazione (22 Aprile 2021) Ore 1.
- Febbraio- Maggio 2021 – Corso sulla sicurezza nel mondo del lavoro. Ore 16.

**Totale ore PCTO anno 2020-2021 = 43.**

## A.S. 2021/2022 – 5°anno INCONTRI FORMATIVI ONLINE

-Incontro con “Assorienta”-Associazione di orientamento professionale post-diploma (19 novembre 2021).	Ore 1.
-Incontro con l’UNICAL- “La Comunicazione Turistica (26 novembre 2021)	Ore 2.
-Convegno a Gerace “Enotria da terra di vino a patria della dieta mediterranea” (27 novembre 2021).	Ore 8.
-IX Edizione Orienta Calabria-Aster Calabria (18 e 19 Gennaio 2022.	Ore 6.
-Corso sulla sicurezza (rischio medio) (03-14-21 e 28 Febbraio 2022.	Ore 12.
-Incontro con Associazione Provinciale Cuochi Reggini (28 marzo 2022).	Ore 2.
-Incontro con Masterclass Scuola “In Cibus”- Chef Davide Oldani (11 aprile 2022)	Ore 2.

**Totale ore PCTO anno scolastico 2021- 2022 = 33.**

**Totale complessivo ore PCTO = 76**

**Alunni partecipanti = 9 (tutta la classe)**

**Tutor PCTO**

**Prof. Rodolfo Di Paola**

### **d) Attività di recupero, consolidamento e potenziamento**

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

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

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

#### **Attività integrative curricolari ed extracurricolari**

☺ Le attività complementari svolte annualmente nella Scuola sono:

☺ *Collaborazione con l’AVIS* di Locri -

☺ Partecipazione a diverse gare enogastronomiche:

- I Concorso interno Enogastronomico “Cucina creativa” 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 al Progetto “Giornalisti dell’Alberghiero per passione” (PROGETTI inseriti nelle attività extracurricolari aggiornamento PTOF A.S. 2021/2022).

Diversi allievi della classe si sono iscritti per partecipare al PON “Educazione alla legalità e alla cittadinanza” e al PON “Una corretta alimentazione per vivere sani” che inizieranno fra pochi giorni.

#### **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;

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 2020/2021, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

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



In quest'ottica la valutazione acquisisce soprattutto una dimensione formativa, ovvero *in itinere* relativamente al processo di apprendimento di ciascuno studente, per capire ciò che è stato appreso, ciò che rimane in sospeso e come migliorare, abbandonando la dimensione sommativa, espressa con un voto, che tende invece a verificare se, al termine di un segmento di percorso (un modulo didattico o un'altra esperienza significativa), gli obiettivi di apprendimento sono stati raggiunti e a che livello. 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;
- c) Valutazione orale degli apprendimenti.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO**

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

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

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

8. Rispetto e collaborazione con insegnanti, personale e compagni.

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

## GRIGLIA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

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

DESCRITTORI			
Comportamento e relazioni	Partecipazione	Impegno	Voto
L'alunno/a manifesta un comportamento esemplare e instaura relazioni significative con docenti e compagni.	Partecipa in modo vivace, propositivo e ricco di spunti personali alle attività proposte.	Si impegna con responsabilità, costanza, puntualità ed interesse nelle attività proposte.	10
L'alunno/a manifesta un comportamento corretto e instaura relazioni positive con docenti e compagni.	Partecipa in modo attivo e interessato alle attività proposte.	Si impegna con costanza e puntualità nelle attività proposte.	9
L'alunno/a manifesta un comportamento adeguato ed instaura relazioni appropriate con docenti e compagni.	Partecipa in modo costante alle attività proposte.	Si impegna con interesse nelle attività proposte.	8
L'alunno/a manifesta un comportamento tendenzialmente corretto ma non sempre adeguato essendo stato destinatario, a volte di richiami e note.	Partecipa in modo pressoché costante alle attività proposte.	Si impegna in modo adeguato nelle attività proposte.	7
L'alunno/a manifesta un comportamento generalmente accettabile, anche se non sempre si è mostrato rispettoso delle regole e collaborativo, incorrendo in numerosi richiami, note e sanzioni.	Partecipa in modo non sempre costante alle attività proposte.	Si impegna in modo accettabile ma non sempre efficace nelle attività proposte.	6
L'alunno manifesta un comportamento gravemente scorretto nei confronti di insegnanti e compagni, che ha determinato la comminazione di sanzioni con allontanamento dalla comunità scolastica superiori a quindici giorni; inoltre l'alunno non ha dimostrato miglioramenti a seguito dei percorsi educativi proposti.	Partecipa saltuariamente e con scarso interesse alle attività proposte e rappresenta un elemento di disturbo per la classe.	Si impegna con superficialità e con scarsa efficacia nelle attività e non risponde positivamente alle sollecitazioni proposte.	5

## CRITERI DI VALUTAZIONE CREDITO

Il credito scolastico, con il quale gli studenti partecipano all'esame, scaturisce dalla somma del credito assegnato per la classe terza e per la classe quarta, cui aggiungere quello attribuito per la classe quinta. L'attribuzione (per ciascun anno) avviene in base alla media dei voti conseguiti, cui corrisponde la fascia di credito che presenta due valori: il minimo e il massimo, attribuiti secondo quella che è la media riportata (vedi di seguito).

In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per l'a.s. 2021/22, si deve dapprima attribuire il credito scolastico per la classe quinta, sommandolo a quello assegnato per le classi terza e quarta, sulla base della tabella (Allegato A) allegata al D.lgs. 62/2017 che è in quarantesimi, e poi convertire il predetto credito in cinquantiesimi, sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM.

In pratica, l'attribuzione del credito avviene in due step:

1. attribuzione del credito in quarantesimi sulla base dell'Allegato A al D.lgs. 62/2017 (a tal fine si somma: credito terzo anno, credito quarto anno e credito attribuito per il quinto anno);
2. conversione in cinquantiesimi, in base alla tabella allegata all'OM, del credito attribuito in quarantesimi.

### Ecco come procedere (esempio pratico)

**Tabella in quarantesimi allegata al D. lgs. 62/2017** [nella tabella, come si vede dall'immagine seguente, sono riportati la media voti e le corrispondenti fasce di credito per ciascuno degli anni III, IV e V. Il credito è attribuito in base alla media voti (scaturite dalla media dei voti di tutte le discipline oggetto di valutazione, al termine dello scrutinio finale), media da cui dipende l'attribuzione del punteggio minimo o massimo della corrispondente fascia]:

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	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

**Esempio** alunno con il seguente credito: **10** punti III anno; **11** punti IV anno; nello scrutinio finale del V anno ottiene una media voti pari a 8,70; il consiglio di classe attribuisce il massimo previsto dalla fascia, ossia **punti 14**. **L'alunno in questione ha un credito scolastico di 35 punti su 40.**

Calcolato il credito in quarantesimi, si procede alla conversione dello stesso in cinquantiesimi, secondo la tabella 1 di cui all'allegato C all'OM:

**Tabella 1**  
**conversione del credito scolastico**  
**complessivo**

<b>Punteggio in 40esimi</b>	<b>Punteggio in 50esimi</b>
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

L'alunno in questione, come detto sopra, ha conseguito un credito scolastico pari a 35 punti su 40; tale punteggio convertito in cinquantesimali è pari a 44 punti.

**L'alunno, dunque, sarà ammesso all'esame con un credito scolastico pari a punti 44/50.**

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

a) **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
- eventuali crediti formativi

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

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

Il Consiglio di classe assegna il livello più alto della fascia di oscillazione in presenza di almeno tre dei seguenti parametri indicati (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 esse richieste, partecipazione attiva e continuativa a manifestazioni e corsi extracurricolari organizzati dalla scuola e rientranti nel PTOF)
- crediti formativi: attività continuative, certificazioni europee, premi, ecc.

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

La validità dell'attestato e l'attribuzione del punteggio sono stabiliti dal Consiglio di classe (e vanno presentati entro il 29 maggio), il quale procede alla valutazione dei crediti formativi sulla base di indicazioni e parametri preventivamente individuati dal Collegio dei Docenti al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei vari Consigli di Classe, e in relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi e dei corsi interessati.

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

Si chiarisce che il riconoscimento di crediti formativi non comporta di per sé l'attribuzione del massimo di banda, **ma costituisce soltanto uno dei criteri di attribuzione.**

I crediti formativi potranno comportare solo l'attribuzione massima di un punto nella banda del relativo credito. (Si allega griglia)

Punteggi delle prove scritte e del credito scolastico con le relative tabelle di conversione.

**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



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	TOTAL E CREDITO 2020/2021
			FREQUENZA E VOTO DI COMPORTAMENTO O (uguale o superiore a 8)	MEDIA DEI VOTI (parte decimale della media è maggiore o uguale a 0,5)	INTERESSE e IMPEGNO (nella partecip. al dialogo educativo) Giudizio positivo = SI Giudizio negativo = NO	PARTECIPAZ. ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE		
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								
17.								
18.								
19.								

**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 1**

## **CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE**

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

**Materia ITALIANO Docente: Carmelina OPIPARI**

**Libro di testo adottato:**

**ITALIANO: Sala/Sambugar - Letteratura viva “Dal Positivismo alla letteratura contemporanea” – vol.3 - Ed. La nuova Italia**

**Ore effettuate nell’anno scolastico 2021/2022 fino al 15 Maggio 2021: ore 114.**

### OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"><li>Acquisizione dei contenuti della lirica e della narrativa di fine secolo e del ‘900.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Comprensione delle poetiche dei maggiori autori di fine secolo e del ‘900.</li><li>Comprensione delle tematiche fondamentali delle correnti letterarie del ‘900.</li><li>Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Analisi e commento di un testo poetico e narrativo.</li><li>Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali.</li><li>Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.</li></ul>

### CONTENUTI

- Il Positivismo
- Naturalismo e Verismo. Il canone dell'impersonalità
- G. Verga Vita, pensiero, poetica, opere. Rosso Malpelo- da I Malavoglia, La famiglia Malavoglia (cap.1)
- Le avanguardie: il Futurismo. F. T. Marinetti Vita, pensiero, poetica, opere. Il manifesto del Futurismo.
- Marinetti: Zang Tumb Tumb, “il bombardamento di Adrianopoli”
- Il Crepuscolarismo; Guido Gozzano: dai Colloqui, “La signorina Felicità”
- Il Simbolismo: la poesia Simbolista: Charles Baudelaire – da “I fiori del male” – “L’Albatro”
- Il Decadentismo.
- La Scapigliatura.
- G. D’Annunzio: Vita, pensiero, poetica, opere. Le Laudi da Alcyone, “La pioggia nel pineto”.
- Da Il piacere, Andrea Sperelli, Il ritratto di un esteta
- G. Pascoli. Vita, pensiero, poetica, opere. Da Il fanciullino, Il fanciullino; da Myricae, X agosto, Novembre, Il lampo.
- Il romanzo della crisi. L. Pirandello Vita, pensiero, poetica, opere. Da L’umorismo, La differenza fra umorismo e comicità: da Il fu Mattia Pascal, “Io e l’ombra mia”; la novella “Il treno ha fischiato”.
- I. Svevo Vita, pensiero, poetica, opere. Da La coscienza di Zeno, prefazione, preambolo e “L’ultima sigaretta” (cap.3)
- La lirica tra le due guerre: L’ Ermetismo: linea ermetica e linea anti-ermetica;
- G. Ungaretti Vita, pensiero, poetica, opere Da L’Allegria, Veglia, San Martino del Carso e Soldati, fratelli. Da Sentimento del tempo “La madre”.
- E. Montale Vita, pensiero, poetica, opere. Da Ossi di seppia. Spesso il male di vivere ho incontrato. Meriggiare pallido e assorto.
- S. Quasimodo Vita, pensiero, poetica, opere. Da Acque e terre: Ed è subito sera, da giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici.
- U. Saba Vita, pensiero, poetica da Il Canzoniere, Ulisse
- Il Neorealismo, caratteristiche contesto storico sociale, tendenze.
- P. Levi. Vita, pensiero, Da Se questo è un uomo, “Considerate se questo è un uomo”. “I sommersi ed i salvati”.

### METODOLOGIA

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

### EVENTUALI ATTIVITA’ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO

### MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

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

**EDUCAZIONE CIVICA (si rinvia alle UDA svolte su “Un lavoro in sicurezza” e “Le radici storiche del mercato agroalimentare” e al Curricolo verticale d’Istituto)**

### VERIFICA E VALUTAZIONE

Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, articoli di giornali ed analisi del

testo.

#### OSSERVAZIONI

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

La preparazione di base della classe risulta diversificata ed il livello generale di preparazione è quindi mediamente eterogeneo. Un esiguo gruppo ha conseguito un livello di preparazione più che sufficiente, acquisito discreta autonomia operativa, e dimostrato interesse verso la disciplina ed è quindi in grado di rielaborare i contenuti in maniera autonoma. Un altro gruppo ha dimostrato scarso impegno, scarsa partecipazione ed interesse, non sufficiente rielaborazione dei contenuti, che uniti ad un metodo di studio poco proficuo, non ha consentito loro di dare una sistemazione organica ai contenuti appresi. La frequenza è stata regolare per un gruppo di allievi mentre per un altro il lavoro è risultato poco efficace poiché l'apprendimento non sempre è stato supportato da una idonea applicazione allo studio.

**Materia: STORIA CLASSE: 5 F sala**

**Docente: Carmelina OIPARI**

**Libri di testo adottato:**

**STORIA: Paolo Di Sacco - "Memoria e futuro" Dal Novecento al mondo attuale Vol. 3 - Ed. Sei**

**Ore effettuate nell'anno scolastico 2021/2022 fino al 15 Maggio 2021: ore 54.**

#### OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"><li>Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici del XX secolo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Comprensione ed utilizzo di una terminologia storiografica chiara e specifica.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Formulazione di commenti e giudizi motivati e personali.</li><li>Collegamento tra momenti storici e momenti culturali.</li></ul>

#### CONTENUTI

- La belle époque
- L'età giolittiana
- La prima guerra mondiale
- La Rivoluzione russa
- I totalitarismi
- Il Fascismo
- Il Nazismo
- Lo Stalinismo
- La crisi del 1929
- La seconda guerra mondiale, il dopoguerra.
- La guerra fredda.
- Fonti analizzate: Patto di Londra, L'ultimo discorso di Matteotti alla Camera - Il crollo della Borsa nella cronaca del New Times - Le leggi di Norimberga, La testimonianza di P.Levi.

#### METODOLOGIA

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

#### EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO

#### MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

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

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

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

### OSSERVAZIONI

L'insegnamento della storia, nel fornire una coscienza specifica del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare il nesso presente - passato - presente, sostanziando la dimensione diacronica della storia con i riferimenti alle componenti culturali, politico-istituzionali, economiche, sociali, scientifiche, tecnologiche, antropiche, demografiche. Le fonti storiche analizzate sono state individuate e selezionate tenendo conto della loro effettiva essenzialità e significatività per la comprensione di situazioni e processi del mondo, su scala nazionale e globale, secondo un approccio sistemico e comparato ai quadri di civiltà e ai grandi processi storici di trasformazione. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione delle discipline.

La preparazione di base della classe risulta diversificata ed il livello generale di preparazione è quindi mediamente eterogeneo. Un esiguo gruppo ha conseguito un livello di preparazione più che sufficiente, acquisito discreta autonomia operativa, e dimostrato interesse verso la disciplina ed è quindi in grado di rielaborare i contenuti in maniera autonoma. Un altro gruppo ha dimostrato scarso impegno, scarsa partecipazione ed interesse, non sufficiente rielaborazione dei contenuti, che uniti ad un metodo di studio poco proficuo, non ha consentito loro di dare una sistemazione organica ai contenuti appresi. La frequenza è stata regolare per un gruppo di allievi mentre per un altro il lavoro è risultato poco efficace poiché l'apprendimento non sempre è stato supportato da una idonea applicazione allo studio.

### CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La nascita della Costituzione italiana.

Unione Europea: nascita e sua evoluzione; dall'unità politica all'unità monetaria.

OBIETTIVI di apprendimento specifici e trasversali:

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

*Modalità:* lezione frontale, dialogata, lavori di gruppo, piattaforma e-learning, visioni cinematografiche

*Verifica:* verifica orale ed eventuale prova scritta

Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo - la Carta dei diritti dell'UE e la Costituzione europea

Organismi Internazionali: ONU.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI E TRASVERSALI:

-conoscere le Carte che salvaguardano i diritti dell'uomo

-conoscere la genesi e gli obiettivi di alcuni Organismi Internazionali.

- conoscere le giornate celebrative:

**Shoah**, il 27 gennaio giorno della memoria;

**Foibe**, il 10 febbraio giorno del ricordo;

*Modalità:* lezione frontale, dialogata, lavori di gruppo, piattaforma e-learning;

*Verifica:* verifica orale.

## ITALIANO: TESTI SVOLTI

- Il Positivismo
- Naturalismo e Verismo. Il canone dell'impersonalità
- G. Verga Vita, pensiero, poetica, opere. Rosso Malpelo, da I Malavoglia, La famiglia Malavoglia (cap.1)
- Le avanguardie: il Futurismo. F. T. Marinetti Vita, pensiero, poetica, opere. Il manifesto del Futurismo.
- Marinetti: Zang Tumb Tumb, “il bombardamento di Adrianopoli”
- Il Crepuscolarismo; Guido Gozzano: dai Colloqui, “La signorina Felicita”
- Il Simbolismo: la poesia Simbolista: Charles Baudelaire – da “I fiori del male” – “L’Albatro”
- Il Decadentismo.
- La Scapigliatura.
- G. D’Annunzio: Vita, pensiero, poetica, opere. Le Laudi da Alcyone, “La pioggia nel pineto”.
- Da Il piacere, Andrea Sperelli, Il ritratto di un esteta
- G. Pascoli. Vita, pensiero, poetica, opere. Da Il fanciullino, Il fanciullino; da Myricae, X agosto, Novembre, Il lampo.
- Il romanzo della crisi. L. Pirandello Vita, pensiero, poetica, opere. Da L’umorismo, La differenza fra umorismo e comicità: da Il fu Mattia Pascal, “Io e l’ombra mia”; la novella “Il treno ha fischiato”.
- I. Svevo Vita, pensiero, poetica, opere. Da La coscienza di Zeno, prefazione, preambolo e “L’ultima sigaretta” (cap.3)
- La lirica tra le due guerre: L’ Ermetismo: linea ermetica e linea antiermetica;
- G. Ungaretti Vita, pensiero, poetica, opere Da L’Allegria, Veglia, San Martino del Carso e Soldati, fratelli. Da Sentimento del tempo “La madre”.
- E. Montale Vita, pensiero, poetica, opere. Da Ossi di seppia. Spesso il male di vivere ho incontrato. Meriggio pallido e assorto.
- S. Quasimodo Vita, pensiero, poetica, opere. Da Acque e terre: Ed è subito sera, da giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici.
- U. Saba Vita, pensiero, poetica da Il Canzoniere, Ulisse
- Il Neorealismo, caratteristiche contesto storico sociale, tendenze.
- P. Levi. Vita, pensiero, Da Se questo è un uomo, “Considerate se questo è un uomo”. “I sommersi ed i salvati”.

## STORIA: ARGOMENTI TRATTATI

- La belle époque
- L'età giolittiana
- La prima guerra mondiale
- La Rivoluzione russa
- I totalitarismi
- Il Fascismo
- Il Nazismo
- Lo Stalinismo
- La crisi del 1929
- La seconda guerra mondiale, il dopoguerra.
- La guerra fredda.

*Fonti analizzate:*

Patto di Londra,

L'ultimo discorso di Matteotti alla Camera

Il crollo della Borsa nella cronaca del New Times

Le leggi di Norimberga,

La testimonianza di P. Levi.

**Materia: *Lingua e Cultura Straniera Inglese – V F (Servizi di Sala e Vendita)***

**Docente: *Rossella Pelle***

**Libro di testo adottato: *Olga Cibelli – Daniela d’Avino “Wine & Dine Club up” - CLITT***

**Ore effettuate nell’anno scolastico 2021/2022 fino al 15 Maggio 2022: 78**

### OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere semplici contenuti tecnici e professionali e le espressioni linguistiche in essi inserite.</li><li>• Possedere un adeguato bagaglio lessicale di microlingua settoriale.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sostenere semplici conversazioni su argomenti generali e specifici.</li><li>• Saper rielaborare in modo semplice i contenuti acquisiti.</li><li>• Collegare la lingua alle altre discipline con particolare riferimento a quelle di settore.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comprendere in maniera globale o analitica semplici testi scritti relativi ad argomenti di carattere generale e del settore specifico di indirizzo e coglierne i concetti chiave.</li></ul>

### CONTENUTI

**Module 1 : “On the Ground”- Unit 1 - *Think Sustainability* - The F&B service world needs knowledgeable & passionate experts with qualified hands ! – The green issue - Save food for all: the Millenium challenge - Slow Food : “ Good, Clean & Fair Food” **Unit 2 - *Sustainability into practice*** – The food value chain ***The New Eno-Gastronomes*** -The new eno- gastronomes: all round people - Heritage products, menus & Slow Food Presidia in Italy - Veneto in a glass – Recioto della Valpolicella: the ancestor of the Amarone – Amarone: the rich sibling of sweet Recioto.**

**Module 2: “On the Safe Side”- Unit 3 - *Safe food for all* - Food Safety Management - Food Safety certification: ISO 2000 - Traceability & certification – The labelling rules – Italian food products certification - The New Eno-gastronome & Wine appellations - Organic & GMO Food - The GMOs controversy **Unit 4 - *HACCP: Hygiene & Safety in Catering*** - Food safety & hygiene – HACCP guarantees food hygiene and safety in catering - WHO: Emerging scenarios – World Health Organization - Bacteria, Viruses & Food Poisoning - Food contamination: the invisible challenge .**

Argomenti da svolgere dopo il 15 Maggio 2022.

**Module 3: “On the Watch” - Unit 5 - *Food Allergies & intolerances*** – Is it allergy or intolerance ? – The Guéridon Service – Flambéing.

**Unit 6 - *Catering Land Scenarios*** - The Coffee break - The business lunch - The Cocktail Party - The Gala dinner.

**Percorso trasversale relativo all’insegnamento di Educazione civica:** UDA (Un lavoro in sicurezza) Ambito: sviluppo sostenibile. Getting a job – “How to write a Curriculum Vitae.”

### METODOLOGIA

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

### EVENTUALI ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO

Partecipazione alla X edizione del Concorso didattico digitale “High School Game” (07 – 31 marzo 2022).

### MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, dizionari bilingue, altri manuali di consultazione, materiale fotocopiabile o materiali reperiti da Internet su argomenti inerenti il settore professionale, LIM. Spazi utilizzati: aula. Lo strumento di comunicazione utilizzato è stato il

Registro elettronico Classe Viva per l'invio dei compiti.

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Oltre a colloqui effettuati durante il corso delle lezioni e periodiche verifiche orali, sono state svolte due verifiche scritte per ogni quadrimestre per valutare in itinere i progressi degli allievi rispetto alla loro situazione iniziale. Le verifiche sono state di tipo formativo e la valutazione dei singoli allievi ha tenuto conto delle diverse capacità di ognuno. Per la valutazione sommativa si è tenuto conto, oltre che dei risultati raggiunti nelle singole verifiche, della preparazione globale, della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno, della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati, dei progressi fatti rispetto alla situazione di partenza, delle capacità di recupero dimostrate.

### **OSSERVAZIONI**

Nel corso dell'anno scolastico la classe è stata coinvolta in una serie di attività durante le quali è stato ripreso lo studio delle principali strutture linguistiche e delle relative funzioni comunicative oltre che dei diversi esponenti lessicali relativi alla microlingua. Non tutti gli allievi hanno dimostrato una buona propensione verso lo studio della disciplina, alcuni hanno lavorato in modo discontinuo e superficiale e non sono riusciti a colmare le diverse lacune presenti nella loro preparazione di base. Altri hanno raggiunto, nel complesso, gli obiettivi prefissati, ciascuno in modo diverso e in base all'attitudine per la disciplina, all'impegno profuso, al metodo di studio e alle capacità di recupero. In alcuni allievi, in cui l'impegno, la partecipazione e l'interesse per la lingua inglese non sono stati sempre costanti, sono state riscontrate delle difficoltà sia nell'espressione /comprensione orale della lingua, che nelle prove scritte, in particolare nel caso di risposte aperte, nelle quali sono state evidenziate varie lacune nell'organizzazione del periodo, a livello grammaticale e sintattico. Soltanto alcuni alunni sono riusciti a consolidare le abilità di lettura estensiva ed intensiva di testi relativi al settore di specializzazione; hanno ampliato il bagaglio lessicale di microlingua settoriale e perciò dimostrano di possedere una sufficiente conoscenza degli argomenti proposti; sostengono semplici conversazioni su argomenti generali e professionali, utilizzando un adeguato linguaggio, anche se non sempre corretto dal punto di vista formale; pochi invece, sono gli alunni che hanno dimostrato un maggiore impegno e interesse per lo studio della disciplina conseguendo risultati positivi sia nella produzione scritta che in quella orale.



<b>Materia: Sala e Vendita</b>		
<b>Docente: Marando Salvatore</b>		
<b>Libro di testo adottato: AA VV</b> Sala e Vendita A/2 Settore Sala -Edizione mista /La Scuola di Enogastronomia - Volume + Espansione web Volume Unico Editore Calderini		
<b>Ore effettuate nell'anno scolastico 2021/2022 fino al 15 Maggio 2022: 80</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>
Discreta conoscenza degli argomenti svolti: fare un abbinamento cibo-vino, fare la decantazione sul vino; compilare un menù; preparazione di cocktail; il servizio dei distillati	Distinguere un vino, differenza tra vino rosso, rosè e bianco, gli abbinamenti vino pasto. Metodo di produzione dei vini spumanti	Capaci di elaborare un cocktail o un piatto alla lampada con propria creatività
<b>CONTENUTI</b>		
Il mondo del vino- la cucina di sala- il menù- strumento di vendita- L' arte del miscelare- la sicurezza alimentare- H.A.C.C.P.		
<b>METODOLOGIA</b>		
Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lavori di ricerca individuali e di gruppo, attività laboratoriale.		
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>		
Libro di testo, fonti normative, mappe concettuali, schemi di riepilogo, Internet. Laboratorio di Sala, laboratorio di bar.		
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>		
Si fa riferimento alla tabella di valutazione del PTOF , tenendo conto degli aspetti culturali e comportamentali degli allievi, la partecipazione, l'impegno, la qualità delle conoscenze acquisite e il lessico specifico della materia della materia di indirizzo.		
<b>OSSERVAZIONI</b>		
La classe ha partecipato con interesse sempre costante alle attività laboratoriali e teoriche ognuno secondo le proprie potenzialità, raggiungendo nel complesso una discreta preparazione.		

<b>Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>		
<b>Docente: RODOLFO DI PAOLA</b>		
<b>Libro di testo adottato: CONOSCERE GLI ALIMENTI Silvano Rodato Ed. Clitt</b>		
<b>Ore effettuate nell'anno scolastico 2021/2022 fino al 12 maggio : 68</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti, le caratteristiche di una dieta equilibrata, le tipologie dietetiche più comuni, i principi fondamentali di dietoterapia, le culture alimentari nelle religioni del mondo, le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari e gli additivi alimentari.	☺ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Realizzare una dieta equilibrata di tipo generico e utilizzare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti e i L.A.R.N.	Saper distinguere e riconoscere il ruolo dei nuovi prodotti alimentari. Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia e saper indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche. Saper individuare il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali e adottare comportamenti igienici corretti che riguardano: la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Sapere mettere in relazione gli eccessi alimentari e le carenze alimentari con determinate patologie e riconoscere i fattori di rischio per le diverse malattie cronico-degenerative.
<b>CONTENUTI</b>		
<p><b>MODULO 1: NUOVE TENDENZE DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI-</b> Nuovi prodotti alimentari- Alimenti alleggeriti o" light", alimenti fortificati, arricchiti, supplementari- Alimenti funzionali- Alimenti innovativi- Alimenti integrali- Alimenti biologici- Prodotti dietetici e integratori alimentari- Additivi alimentari. -Abitudini alimentari degli italiani- Sicurezza alimentare nel sistema produttivo. Innovazioni nei processi di conservazione e cottura- Qualità e sostenibilità alimentare.</p> <p><b>MODULO 2: IGIENE DEGLI ALIMENTI-</b> CONTAMINAZIONI CHIMICHE, FISICHE E BIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI- Le principali cause di contaminazione biologica degli alimenti- le tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione- misure di prevenzione e comportamenti igienicamente corretti nella manipolazione degli alimenti, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro. Sistema HACCP e qualità degli alimenti- Igiene degli ambienti di lavoro e del personale - Punti fondamentali del sistema HACCP e criteri di applicazione- Regole da osservare per l'igiene degli alimenti- Qualità alimentare e qualità totale.</p> <p><b>MODULO 3: DIETETICA: Alimentazione equilibrata e LARN. -Bioenergetica e fabbisogno energetico totale giornaliero- Formule per il calcolo del peso teorico. Linee guida per una sana alimentazione italiana. Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche.</b> Alimentazione equilibrata nelle diverse età. Tipologie dietetiche. <b>DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE -</b> Caratteristiche delle principali malattie cronico-degenerative legate a scorrette abitudini alimentari- Disturbi del comportamento alimentare- Allergie ed intolleranze alimentari.</p> <p><b>PERCORSO TRASVERSALE INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA</b> I quadrimestre UDA "UN LAVORO IN SICUREZZA": Presentazione di un curriculum vitae realizzato dagli studenti. Il quadrimestre UDA " TUTELA DELLE IDENTITA', DELLE PRODUZIONI E DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI".</p>		

### **METODOLOGIA**

Il metodo privilegiato è stato quello della lezione dialogata e partecipativa, coinvolgendo tutti gli alunni. Durante il periodo di didattica a distanza (due settimane) gli strumenti di comunicazione utilizzati sono stati i seguenti: 1) Registro elettronico; 2) Posta elettronica; 3) Google Meet; 4) Google Classroom; 5) WhatsApp.

### **MEZZI, STRUMENTI, SPAZI**

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

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Interrogazioni, verifiche scritte e orali, colloqui. .

### **OSSERVAZIONI**

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

<b>Materia:</b> : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - <b>SETTORE CUCINA</b>		
Docente: DOMENICO GELSOMINO		
Libro di testo adottato: “Cucina Gourmet Plus” la scuola di enogastronomia		
<b>ore effettuate nell’anno scolastico 2021/22 fino al 15 Maggio 2022: 56</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
<p>Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale Tecniche di cottura e abbinamento del piatto.</p> <p>Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza alimentare. Lessico e fraseologia di settore.</p> <p>I presìdi slow food</p>	<p>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>	<p>Conoscere le tecniche di distribuzione del prodotto: il legume caldo- freddo, la distribuzione differita.</p> <p>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 Valorizzare i prodotti tipici ed alcune preparazioni tipiche italiane.</p>
<b>CONTENUTI</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Approvvigionamento e gestione delle merci</u></b></li> <li>• <b>L’organizzazione dell’impianto di cucina.</b></li> <li>• <b>La distribuzione e l’erogazione.</b></li> <li>• <b>Prodotti tipici, preparazioni tipiche, slow food.</b></li> <li>• <b>Menu in rapporto alla clientela.</b></li> </ul>		
<b>METODOLOGIA</b>		
Lezioni frontali. Simulazione di eventi reali. Strutturazione del programma per moduli, e per unità didattiche. Trattazione degli argomenti dalle nozioni più semplici a quelle più complesse del mondo della ristorazione		
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>		
Libro di testo e riviste specializzate. Aula didattica. Lim		
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>		
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 i si è fatto ricorso a verifiche orali, che hanno permesso controllare le prestazioni degli alunni in riferimento alle difficoltà delle prove.		

<b>Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>		
<b>Docente: Belcastro Vincenzo</b>		
<b>Libro di testo adottato: Fiorini- Coretti- Bocchi “Corpo libero”</b>		
<b>Ore effettuate nell’anno scolastico 2021/2022 fino al 15 Maggio 2022: 50</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Conoscere il proprio corpo e le sue funzioni</li> <li>☺ Conoscere regole fondamentali di tutela della salute</li> <li>☺ Conoscere gli effetti positivi dell’attività fisica e dell’alimentazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Saper trasferire capacità psicomotorie in situazioni diverse</li> <li>☺ Saper praticare almeno uno sport di squadra e individuale</li> <li>☺ Sperimentare ruoli diversi durante giochi di squadra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Organizzare le conoscenze e le competenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi e finalizzati al miglioramento delle qualità psicofisiche.</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>		
Il corpo umano. Il movimento. La palestra. La pratica sportiva. Gli sport. L’educazione alla salute e all’alimentazione dello sportivo. Ed. Civica: educazione stradale ed uso del cellulare alla guida.		
<b>METODOLOGIA</b>		
Sono stati affrontati: lezioni frontali, lavori di gruppo, esercizi di applicazione, esercizi di preatletica generale e specifica.		
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>		
Libro di testo, palloni di calcio, calcetto, pallavolo e pallamano, appunti del docente, DVD, materiale strutturato e consultabile su internet. Il docente ha fornito paragrafi o esercizi del libro di testo in adozione e gli studenti hanno caricato su classroom gli screenshot del quaderno o del libro con i compiti assegnati svolti. Spazi: Cortile e palestra adiacente alla scuola.		
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>		
Test motori, questionari, colloqui orali, giochi di squadra e individuali. Nella DAD si sono fatti dei test a crocette, con domande a risposte multiple. Per la valutazione si è tenuto conto dei livelli di partenza, dell’interesse, dell’impegno, della partecipazione alle varie attività proposte nel corso dell’anno.		
<b>OSSERVAZIONI</b>		
La classe ha partecipato con entusiasmo alle attività proposte e sono stati raggiunti soddisfacenti risultati finali.		

**Materia: FRANCESE (Sala-Bar)**

**Docente: Teresina Campagna**

**Libro di testo adottato: M. Zanotti - Paour " Passion Salle et bar"- Ed. San marco**

### OBIETTIVI CONSEGUITI

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

### CONTENUTI

- ☺ **Module I:** Au bar
  - ☺ Les boissons non alcoolisées. Les boissons chaudes. Pour réveiller l'appétit. Après un bon repas. Les cocktails. La bière. Les cafés parisiens et italiens. Au centre de la France.
  - ☺ **Module II:** Bien-etre à table. Vers une alimentation saine et sure.
  - ☺ Manger et etre en forme. La pyramide alimentaire. Nourriture, culture et religion..Les produits d' excellence en France et en Italie. La conservation des aliments .Les allergies et les intolérances. HACCP. Au Nord-est de la France.
  - ☺ **Module III:** Travailler dans le monde de la restauration.
  - ☺ L' univers de la restauration.Les différents types de restauration. L'emploi.Le CV. La convention de stage et le contrat de travail en France.
- Educazione civica: UDA:

### METODOLOGIA

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

I contenuti didattici sono stati presentati in situazioni di comunicazione. Gli alunni sono stati avviati ad un confronto tra realtà diverse del settore alberghiero-ristorativo, allo scopo di raggiungere le competenze necessarie per affrontare concretamente, in lingua, le situazioni reali tipiche della professione.

### **EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO**

### MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, fotocopie e altri manuali di consultazione, LIM, posta elettronica, Piattaforma GSuite

### VERIFICA E VALUTAZIONE

Gli alunni sono stati costantemente coinvolti, attraverso momenti di autocorrezione, prove di tipo oggettivo,

test di ascolto, letture con l'individuazione di dati per misurare la pronuncia, l'intonazione ed il grado di comprensione. Le produzioni orali e scritte sono state controllate attraverso forme riassuntive, descrizioni, questionari, verifica delle capacità di rielaborazione e di commento personale, autonomia produttiva. Con l'introduzione della didattica a distanza, si è data maggiore rilevanza alla verifica formativa, tenendo conto della restituzione degli elaborati corretti, del rispetto dei tempi di consegna, della continuità nell'impegno, dei contenuti specifici e della correttezza formale dei compiti assegnati, della partecipazione ai colloqui in videoconferenza ed al livello di interazione.

#### **OSSERVAZIONI**

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

<b>Materia: Diritto e tecniche amministrative 5 F EN/ SALA</b>		
<b>Docente: Maria Spadaro</b>		
<b>Libro di testo adottato: Gestire le imprese ricettive up vol.3 Stefano Rascioni/Fabio Ferriello ed. TRAMONTANA</b>		
<b>Ore effettuate nell'anno scolastico 2021 /2022 fino al 15 Maggio 2022: 131 ORE DI LEZIONE</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Conoscere le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. Enti e organismi internazionali e organismi interni;</p> <p>Conoscere le tecniche di marketing turistico, di marketing pubblico-privato e integrato. conoscere le leve di marketing e strumenti web-marketing;</p> <p>Conoscere pianificazione programmazione aziendale, il controllo di gestione, il budget, il business plan. Conoscere la sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare e le norme per la costituzione dell'azienda.</p>	<p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi turistici in relazione alla richiesta dei mercati;</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Redigere relazioni tecniche. Applicare la normativa in materia di sicurezza. Applicare la normativa in materia di turismo. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.</p>	<p>Identificare le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico;</p> <p>Operare scelte di marketing strategico, utilizzare le leve di marketing mix, riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa. Individuare le funzioni e gli elementi del budget. Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento. Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari</p>
<b>CONTENUTI</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ IL MERCATO TURISTICO</li> <li>☺ MARKETING</li> <li>☺ LA PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</li> <li>☺ IL BUDGET</li> <li>☺ IL BUSINESS PLAN</li> <li>☺ LA SICUREZZA SUL LAVORO</li> <li>☺ I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE</li> </ul>		
<b>METODOLOGIA</b>		
<b>Lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, problem solving, lavori di gruppo.</b>		



**EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO**

UDA : ED.CIVICA: 1 QUADRIM.:UDA LAVORO IN SICUREZZA-2°QUADRIM.:UDA TUTELA ECCELLENZE AGROALIMENTARI

**LA COSTITUZIONE: PRINCIPI FONDAMENTALI artt. 1 - 12**

**MEZZI, STRUMENTI, SPAZI**

**LIBRO DI TEST, DISPENSE E FOTOCOPIE, MAPPE CONCETTUALI, SCHEDE RIEPILOGATIVE**

**VERIFICA E VALUTAZIONE**

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

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 e partecipazione.

**OSSERVAZIONI**

**La classe è composta da 9 alunni e ha dimostrato sempre un comportamento corretto ma piuttosto superficiale e demotivato nell'ambito scolastico.**

**Non tutti hanno seguito e partecipato alle lezioni con lo stesso impegno. Lo studio è stato finalizzato prevalentemente all'interrogazione più che ad un approfondimento culturale e spesso di tipo mnemonico. Pertanto, non tutti hanno raggiunto lo stesso livello di profitto. La loro preparazione sia in termini di conoscenze che di competenze è sufficiente per la maggior parte della classe, per due alunni è insufficiente e solo due ragazzi si distinguono per la costanza nello studio e la serietà nell'impegno.**

Locri 15.05.2022 prof.ssa Maria Spadaro

**Materia: MATEMATICA**

**Docente: STEFANIA SACCO**

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

### OBIETTIVI CONSEGUITI

Conoscenze	Competenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"><li>☺ Conoscere i concetti di funzione, di dominio e codominio</li><li>☺ Conoscere il concetto di limite nelle possibili configurazioni</li><li>☺ Conoscere la continuità di una funzione</li><li>☺ Conoscere la definizione di derivata</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>☺ Saper classificare le funzioni</li><li>☺ Operare con i limiti riportandosi ai casi di forme determinate e indeterminate</li><li>☺ Saper individuare asintoti verticali e orizzontali</li><li>☺ Sapere le principali regole di derivazione</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>☺ Saper dare significato alle forme determinate e indeterminate</li><li>☺ Riconoscere la continuità</li><li>☺ Saper elaborare uno studio di semplici funzioni razionali intere e fratte mostrando di possedere abilità essenziali</li><li>☺ Studiare massimi e minimi relativi; concavità e convessità; intervallo di crescita e decrescita di semplici funzioni razionali intere</li></ul>

### CONTENUTI

#### MODULO 1: RIPASSO

- Equazioni di primo e secondo grado complete e incomplete (interi e fratte)
- Disequazioni di primo e di secondo grado
- Sistemi di disequazioni di secondo grado (interi e fratte) e rappresentazione grafica
- Piano Cartesiano
- Equazione della retta in forma implicita ed esplicita, rappresentazione grafica
- Prodotti notevoli (somma per differenza, quadrato di binomio, cubo di binomio)
- Semplici Logaritmi e suo calcolo

#### MODULO 2: FUNZIONI

- Definizione e tipi di funzione
- Classificazione di una funzione, intera e fratta, rappresentazione grafica
- Dominio o Insieme di esistenza e Codominio, rappresentazione grafica
- Calcolo e Rappresentazione grafica del Dominio di una funzione intera e fratta
- Rappresentazione grafica della Funzione: lineare, esponenziale, quadratica e logaritmica
- Funzioni Pari e Dispari
- Calcolo Simmetria e rappresentazione grafica
- Intersezioni con gli assi
- Studio del segno di una semplice funzione razionale intera e fratta
- Intervalli: classificazione e rappresentazione (grafica, insiemistica, algebrica)

#### MODULO 3: LIMITI E CONTINUITA'

- Definizione di limite di una funzione razionale e rappresentazione grafica

- Limiti in forma determinata intera e fratta e suo calcolo
- Limiti in forma indeterminata intera e fratta  $\infty/\infty$ ;  $0/0$  e suo calcolo
- Tecniche risolutive per il calcolo del limite in forma indeterminata di una funzione razionale fratta
- Definizione di continuità di una funzione e rappresentazione grafica
- Definizione di Asintoto e rappresentazione grafica
- Differenza grafica Asintoto orizzontale, verticale, obliquo
- Calcolo Asintoti orizzontali e verticali

#### MODULO 4: CENNI SULLA DERIVATA

- Definizione di derivata
- Principali regole di derivazione
- Calcolo derivata di un prodotto di funzione
- Calcolo derivata del quoziente di due funzioni
- Calcolo derivata prima e derivata seconda di una funzione razionale intera
- Cenni Teoremi sulle derivate e differenza grafica

#### MODULO 5: STUDIO DI FUNZIONE

- Calcolo punti Massimo e Minimo relativo di una funzione razionale intera con il “metodo della Parabola” e rappresentazione grafica
- Calcolo concavità e convessità, rappresentazione grafica
- Calcolo intervallo di crescita/decrecita di una funzione e rappresentazione grafica

#### EDUCAZIONE CIVICA

- UDA Un lavoro in sicurezza: Curriculum Vitae Europass

#### METODOLOGIA

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

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

Nella metodologia della didattica a distanza (DaD - di breve durata) e didattica digitale integrata (DDI) è stata data rilevanza:

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

#### MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libro di testo, fotocopie, schede con esercizi guidati e formule, tabelle con simbologia e convenzioni, slideshare su Lim complete di rappresentazioni grafiche, Software GeoGebra, lavagna, esercitazioni guidate e autonome, mappe concettuali, aula scolastica, Video, rappresentazioni grafiche, Software GeoGebra, Test su piattaforma Weschool, registro elettronico ClasseViva gruppo Spaggiari, Materiale caricato sul registro elettronico sezione Didattica, posta elettronica, WhatsApp; nella didattica a distanza: Meet della piattaforma di G-Suite For Education, Classroom per la condivisione di materiale, esercitazioni guidate, mappe concettuali, rappresentazioni grafiche.

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche in itinere e sommative per controllare e verificare la comprensione dei concetti e delle abilità acquisite. Strumenti di verifica: prove scritte tradizionali, test online, colloqui orali. L'accertamento orale è avvenuto oltre che attraverso i tradizionali colloqui orali e somministrazione esercizi, anche durante le lezioni frontali, coinvolgendo direttamente gli alunni nell'esecuzione, alla lavagna, di esercizi applicativi. Per la valutazione si è tenuto conto: dei risultati delle prove sommative; del raggiungimento degli obiettivi; di altri elementi quali: interesse, impegno, partecipazione, capacità di esporre in modo comprensibile, frequenza delle lezioni, progressione rispetto ai livelli di partenza; nel breve periodo della didattica a distanza: colloqui e verifiche orali in videoconferenza, rilevazione

della presenza e della fattiva partecipazione alle lezioni online; puntualità nel rispetto delle scadenze; cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati, conoscenza delle tecniche di calcolo, acquisizione delle principali nozioni matematiche.

### OSSERVAZIONI

In generale, la maggior parte degli alunni ha seguito questa disciplina con interesse costante, alcuni studenti hanno dimostrato un impegno concentrato maggiormente in prossimità delle verifiche scritte/orali. Sono da considerare attività di recupero e approfondimento il ritornare sugli stessi argomenti più volte con modalità diverse, organizzando specifiche attività realizzate individualmente e/o per gruppi di studenti, il recupero è stato fatto in itinere e relativamente agli argomenti più difficili e faticosi, dovute a lacune pregresse, specialmente per un gruppo di alunni. Il compito, organizzato con diverse tipologie di esercizi e supportato dal quaderno delle regole, ha concluso un ciclo, per dare la misura al singolo alunno di quanto ogni parte era stata effettivamente assimilata. L'impegno e la partecipazione della classe, considerando i livelli di partenza, ha fatto sì che il profitto raggiunto risulti essere positivo. Per ottenere l'attenzione, per stimolare maggiormente gli studenti e avvicinarli a questa materia, affinché raggiungessero un profitto soddisfacente, sono stati svolti anche calcoli sotto forma di problemi legati alla corretta pesatura degli ingredienti per la realizzazione di un prodotto a dimostrazione di come l'utilizzo della matematica, con particolare attenzione nel settore alimentare, possa influire sulla buona riuscita dei cibi e sulla nostra alimentazione, ovvero matematica applicata alla cucina.

	<b>DISCIPLINA: Religione Cattolica</b>
	<b>DOCENTE: De Mizio Crescenzo</b>
<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>	<p><u>CONOSCENZE</u>:(sapere) L'alunno è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscere i criteri di valutazione etica nell'ambito della bioetica;</li> <li>• definire sacralità e valore della vita;</li> <li>• conoscere e definire le posizioni etiche (laiche e cattoliche) rispetto ai temi della famiglia, del matrimonio, e della storia della donna ;</li> <li>• conoscere le interpretazioni del rapporto tra bene e male;</li> <li>• conoscere il contributo alla riflessione offerto dalla Chiesa.</li> </ul> <p><u>COMPETENZE</u>: (saper essere) L'alunno è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• confrontarsi con i problemi della vita, del bene e del male;</li> <li>• esprimere e rendere ragione delle proprie idee e valutazioni rispetto ai problemi affrontati;</li> <li>• essere consapevole che ogni persona è impegnata nella tutela della vita.</li> </ul> <p><b>OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI CONOSCENZE E CAPACITA'</b>: In generale sono stati raggiunti gli obiettivi prefissati.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A livello di conoscenze: acquisizione dei contenuti essenziali dell'etica cattolica e delle sue espressioni più significative;</li> <li>• A livello di competenze e di capacità: individuazione del senso delle cose e degli avvenimenti, prendendo in esame il fatto religioso nella propria realtà; maturazione e costruzione della propria identità nel relazionare con gli altri; uso delle fonti; confronto ed esposizione critica delle proprie idee.</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Apertura alla vita educazione dei figli.</li> <li>○ La concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia, scelte di vita, vocazione, professione.</li> <li>○ Stranieri in mezzo a noi.</li> <li>○ I nuovi movimenti religiosi.</li> <li>○ Integralismo e fondamentalismo.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dialogo tra le generazioni della famiglia.</li> <li>○ La questione ecologica. Il creato affidato agli uomini.</li> <li>○ Documenti della dottrina Cristiana della Chiesa</li> <li>○ Laudato Si</li> <li>○ La Solidarietà</li> <li>○ La Sussidiarietà</li> <li>○ Il Bene Comune</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• piste di riflessione personale;</li> <li>• confronto col contesto attuale (problemi, fatti e persone);</li> <li>• valorizzazione del gruppo come luogo di relazioni autentiche, di confronto, apertura e dialogo.</li> </ul> <p>Si è insistito molto sul miglioramento delle capacità di attenzione stimolando i ragazzi con continue domande. Si è proceduto nel rispetto delle singole situazioni di partenza, dei diversi ritmi e tempi di apprendimento e di assimilazione.</p>
<b>MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI</b>	<p>Gli strumenti proposti sono stati soprattutto il dialogo, la lezione frontale, i lavori in piccoli gruppi, la ricerca; il libro di testo.</p> <p>Si è cercato inoltre, anche attraverso la visione di film e brevi video su YouTube, di approfondire l'analisi di temi che riguardavano l'agire etico, per facilitare la riflessione sui valori che rendono autenticamente umana la vita.</p>
<b>CRITERI</b>	La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi:

<b>DI VALUTAZIONE E MODALITA' DI VERIFICA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Partecipazione.</li><li>2. Interesse.</li><li>3. Capacità di confrontarsi con i valori religiosi.</li><li>4. Comprensione e uso dei linguaggi specifici.</li><li>5. Capacità di rielaborazione personale.</li></ol>
---	--

# **ALLEGATO n. 2**

## **Griglie di valutazione**

**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)	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	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)	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	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)	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>P T</b>
	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)	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	0.5	1	1.5	2	3	

**VOTO IN QUINDICESIMI**.....  
/15**LEGENDA:****SC = Scarso – M= Mediocre – S/S+ = Sufficiente/Più che suff. – B /D = Buono/Distinto – O/E = Ottimo/Eccellente**



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

**INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)**

**INDICATORE 1**

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

**INDICATORE 2**

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. <b>(Max 3 pt)</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	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. <b>(Max 5 pt)</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>P T</b>
	1	2	3	4	5	

**INDICATORI SPECIFICI**

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

<b>VOTO IN QUINDICESIMI</b>	...../15
-----------------------------	----------

**LEGENDA:**

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

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

**INDICATORI GENERALI (MAX**

**15 PT)INDICATORE 1**

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

**INDICATORE 2**

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

**INDICATORI SPECIFICI**

**PT**

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 <b>(max 5 pt)</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	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/Eccellen**

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

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

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

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA**

**Candidato:** \_\_\_\_\_ **Data:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**Classe:** \_\_\_\_\_ **Sezione:** \_\_\_\_\_

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

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

### Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0,50
2	1
3	1,50
4	2
5	2,50
6	3
7	3,50
8	4
9	4,5
10	5
11	5,5
12	6
13	6,5
14	7
15	7,5
16	8
17	8,5
18	9
19	9,5
20	10

**PUNTEGGIO IN DECIMI \_\_\_\_/10**

## Griglia di valutazione della prova orale – ESAME DI STATO A.S. 2021/22 (All. A O.M. 65/2022)

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	<b>Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.</b>	<b>4 - 4.50</b>	
	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	<b>È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline</b>	<b>4 - 4.50</b>	
	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	<b>È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti</b>	<b>4 - 4.50</b>	
	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	<b>Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore</b>	<b>1.50</b>	
	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	<b>È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali</b>	<b>1.50</b>	
	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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

# ALLEGATI VARI



**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](http://www.ipssalocri.edu.it)**

**P.E.O. : 1) [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) 2) P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)**

## **“TUTELA DELLE IDENTITA’, DELLE PRODUZIONI E DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI”**

Percorso interdisciplinare nell’ambito dell’insegnamento di  
EDUCAZIONE CIVICA

### **UNITA’ DI APPRENDIMENTO**

**PER LA CLASSE 5° SEZIONE F Sala-Vendita**

**A.S. 2021-2022**

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<p data-bbox="288 174 651 215"><b>Denominazione del percorso</b></p> <p data-bbox="213 282 651 322"><b>Descrizione sintetica del percorso</b></p> <p data-bbox="384 1451 651 1491"><b>Riferimenti normativi</b></p>	<p data-bbox="724 174 1437 255" style="text-align: center;"><b>“Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari”</b></p> <p data-bbox="655 322 1485 506">Il percorso si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi trasversali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="655 506 1485 674">- favorire la conoscenza e la tutela della qualità dei prodotti agroalimentari, nel senso di progettare esperienze di apprendimento in cui gli studenti siano chiamati ad agire con tutte le competenze integrando gli aspetti teorici con quelli pratici;</li> <li data-bbox="655 674 1485 808">- salvaguardare e tutelare le eccellenze italiane come obiettivo da perseguire nell’ambito di una cittadinanza attiva e consapevole, soprattutto per le future generazioni, alle quali abbiamo il dovere di lasciare in eredità un patrimonio inestimabile, frutto di una lunga storia e tradizione che non deve essere persa a vantaggio di una economia di esclusivo guadagno.</li> <li data-bbox="655 808 1485 920">-far comprendere che ogni azione a livello globale e locale deve essere pianificata nell’ottica della salvaguardia dell’ambiente e della ecosostenibilità, che dovremo imparare a considerare come fine ultimo di tutti gli interventi dell’uomo;</li> <li data-bbox="655 920 1485 1066">- potenziare le competenze sociali e civiche, sviluppando la conoscenza dei concetti e delle strutture della politica, indispensabile per garantire ad un futuro cittadino l’impegno sociale e la partecipazione attiva e democratica, imparando a collaborare con gli altri nel rispetto dei reciproci diritti/doveri e delle regole condivise, assumersi incarichi e compiti e portarli a termine con senso di responsabilità;</li> <li data-bbox="655 1066 1485 1323">- attuare una partecipazione ed un impegno concreto, iniziative di educazione alla salute e al benessere, sperimentazione di nuove modalità di riorganizzazione delle conoscenze acquisite, mirate a stimolare l’importante passaggio dal progetto “scolastico” al progetto “cittadino responsabile dello sviluppo sostenibile”, riscoprendo il proprio ambiente di vita come “sistema” di relazioni dinamiche e delicati equilibri in cui ciascuno è parte costituente;</li> <li data-bbox="655 1323 1485 1536">- favorire l’interesse degli studenti verso il territorio e le sue peculiarità naturalistiche, storico-antropologiche, turistiche e una maggiore consapevolezza circa la necessità di salvaguardare il valore ambientale, ecologico, culturale e turistico dinnanzi ai cambiamenti “culturali e enogastronomici e di tutelare le identità e le produzioni locali”.</li> </ul> <p data-bbox="655 1581 1485 1693">Il percorso concorre al raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi al termine del percorso quinquennale dell’Istituto professionale alberghiero.</p> <p data-bbox="655 1760 1485 1895"><b>Decreto Ministeriale n. 139 del 22/08/2007</b> “Regolamento recante norme in materia di adempimento dell’obbligo di istruzione” <b>ALLEGATO 1 “Gli Assi culturali” e ALLEGATO 2 “Competenze chiave di cittadinanza da acquisire al termine dell’istruzione obbligatoria”</b> (cd. “Decreto Fioroni”).</p> <p data-bbox="655 1939 1485 2074"><b>Decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017</b> “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</p>



	<p>relativo <b>ALLEGATO A - PECUP</b> "Profilo Educativo, culturale e professionale del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione".</p> <p><b>Raccomandazione del Consiglio europeo del 22 maggio 2018</b> relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente e relativo <b>ALLEGATO</b>.</p> <p><b>Decreto Interministeriale n. 92 del 24 maggio 2018</b> "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 <b>ALLEGATO 2-G</b> recante la descrizione delle competenze, abilità minime e conoscenze essenziali del diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"</p> <p><b>Legge n. 92 del 20 agosto 2019</b>, recante <i>Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica</i></p> <p><b>Decreto Ministeriale n. 766 del 23 agosto 2019</b>, 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><b>Decreto del M.I. n. 35 del 22 giugno 2020</b>, <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 align="center"><b>Prodotti degli studenti</b></p>	<p align="center"><b>Presentazione di un piatto tipico regionale (settore cucina)</b></p>
<p><b>COMPETENZA RIFERITA AL PECUP</b>  <b>[Allegato C – LINEE GUIDA 23/06/2020</b>  <b>Rif. Decreto MI n. 35 22/06/2020]</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità;</li> <li>• 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;</li> <li>• Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li> </ul>
<p align="center">COMPETENZE CHIAVE DI  CITTADINANZA CHE SI INTENDONO  SVILUPPARE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• IMPARARE A IMPARARE</li> <li>• PROGETTARE</li> <li>• RISOLVERE PROBLEMI</li> </ul>

<p>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE 2018</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI</li> <li>• ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI</li> <li>• COMUNICARE</li> <li>• COLLABORARE E PARTECIPARE:</li> <li>• AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</li> </ul>
<p>ALTRE COMPETENZE COINVOLTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI</li> <li>• COMPETENZE LINGUISTICHE</li> <li>• COMPETENZE IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA</li> <li>• COMPETENZE DIGITALI</li> <li>• COMPETENZE PERSONALI, SOCIALI E DI APPRENDIMENTO</li> <li>• COMPETENZE CIVICHE</li> <li>• COMPETENZE IMPRENDITORIALI</li> <li>• COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI</li> </ul> <p><i>Competenze Assi culturali:</i> <u>Asse dei linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padronanza della lingua italiana: Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> <li>• Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• Utilizzare e produrre testi multimediali</li> </ul>
<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><u>Asse matematico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul> <p><u>Asse scientifico-tecnologico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</li> </ul>
<p>Competenza di riferimento dell'Area Generale dell'Area Generale, di cui all'All. 1 del Regolamento di cui al</p>	<p><u>Asse storico sociale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</li> </ul>

**decreto n.92/2018:**

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

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

4- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

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.

**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**

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

**4- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro**

**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**

**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:**

-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

	<p>mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p> <p>- 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> <p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE TRASVERSALI</b></p> <p>L'UDA si sviluppa intorno a tre nuclei concettuali cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>COSTITUZIONE</b>, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà</li> </ol> <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> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. <b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b>, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio</li> </ol> <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> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. <b>CITTADINANZA DIGITALE</b></li> </ol> <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>
<b>Destinatari</b>	Studenti Classe 5 sez. B
<b>Esperienze attivate</b>	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.
<b>Docenti coinvolti ed altre risorse esterne</b>	<b>ITALIANO, INGLESE, FRANCESE, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI, LAB. SALA E VENDITA/ LAB. ENOGASTRONOMIA.</b>
<b>Criteri e strumenti di valutazione</b>	La valutazione delle competenze di educazione civica individuate dal consiglio di classe deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicati nel curricolo di istituto per l'insegnamento dell'Educazione Civica e affrontate durante l'attività didattica. La valutazione sarà effettuata <i>in itinere</i> secondo i criteri declinati nelle rubriche e griglie di osservazione riportate nel Curricolo verticale d'istituto. E' prevista la compilazione contestuale di una scheda nominativa per ogni studente.

## Pianificazione temporale

Piano di lavoro Diagramma di Gantt

<b>Materia</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Tempi (17 ore)</b>	<b>Modalità di Valutazione</b>
<b>Italiano</b>	Le radici storiche del mercato agroalimentare	Libro di testo, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	2 ore	Osservazione-scheda
<b>Inglese</b>	Prodotti agroalimentari in Inghilterra	Libro di testo, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	2 ore	Osservazione-scheda
<b>Francese</b>	Lo Champagne: tutela del marchio	Libro di testo, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	2 ore	Osservazione-scheda
<b>Alimentazione</b>	La dieta mediterranea patrimonio dell'UNESCO	Libro di testo, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	3 ore	Osservazione-scheda
<b>DTA</b>	I marchi di qualità agroalimentare: DOP-IGP-STG	Libro di testo, lavori di gruppo e/o individuali, fotocopie, dizionario, riviste	3 ore	Osservazione-scheda
<b>Lab. Sala e vendita</b>	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
<b>Lab. Enogastr.</b>	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^ nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

2^ 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^ 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

|

<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>			
<b>N°</b>	<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
<b>1</b>	Italiano e Storia	Prof.ssa Carmelina Opipari	
<b>2</b>	Matematica	Prof.ssa Stefania Sacco	
<b>3</b>	Inglese	Prof.ssa Rossella Pelle	
<b>4</b>	Francese	Prof.ssa Teresina Campagna	
<b>5</b>	Scienze degli Alimenti	Prof. Rodolfo Di Paola	
<b>6</b>	Diritto e Tec.Ammin. della strut. ricettiva	Prof.ssa Maria Spadaro	
<b>7</b>	Lab. dei Servizi Enogastronomia(Cucina)	Prof. Domenico Gelsomino	
<b>8</b>	Lab. dei Servizi Enogastronomia. ( Sala)	Prof. Salvatore Marando	
<b>9</b>	Religione	Prof. Crescenzo De Mizio	
<b>10</b>	Scienze Motorie	Prof. Vincenzo Belcastro	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa ANNA MARIA CAMA