

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

con Convitto annesso "Dea Persefone" Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 8100650804

sito: [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it)

---

PROT. N.4469/2022 del 14/05/2022

## ESAME DI STATO DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V SEZ. A (ai sensi dell'art.17, comma 1, del Dlgs 62/2017)

Indirizzo d'esame: **ENOGASTRONOMIA CUCINA**

Coordinatore: **Prof.ssa GIUSEPPA CRIMENI**



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

## 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	pagg. 3 - 9
<b>3. <u>MISSION DELL'ISTITUTO, PECUP E PROFILO DEL DIPLOMATO</u></b>	pagg. 8-9
<b>4. <u>LA CLASSE</u></b> a) Presentazione classe b. Elenco degli alunni d. Il Consiglio di classe e. Storia della classe nel triennio	pagg. 9-12
<b>5. <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	pagg. 12-18
<b>6. <u>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u></b> a) Strumenti di verifica	pagg. 18-19
<b>7. <u>CRITERI DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO</u></b> a) Criteri di valutazione del comportamento b) Criteri di valutazione del credito scolastico c) Criteri per l'attribuzione dei Crediti scolastici	pagg. 19 -26
Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati	pagg. 27-45
<b>ALLEGATI:</b>  1. <u>UDA 1 EDUCAZIONE CIVICA</u> 2. <u>UDA 2 EDUCAZIONE CIVICA</u> 3. <u>GRIGLIE 1 PROVA SCRITTA</u> 4. <u>GRIGLIA 2 PROVA SCRITTA</u> 5. <u>GRIGLIA COMPORTAMENTO</u> 6. <u>GRIGLIA COLLOQUIO ORALE</u> 7. <u>GRIGLIA ATTRIBUZIONE CREDITI</u>	
<b>FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	

## 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

### a) Presentazione Istituto

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e Ristorativi di Locri è ubicato, momentaneamente, in attesa del nuovo edificio, in due 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 ospita le classi del biennio, 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.

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. IL PROFILO DELLA CLASSE

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*

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Enogastronomia" – CUCINA conseguono i risultati di apprendimento in termini di competenze.

Traguardi attesi in uscita

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (qcer).

#### Competenze specifiche di indirizzo

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

#### AREA GENERALE

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

personali, sociali e professionali.

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

professionali.

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

trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

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

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

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

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

comunicazione in rete.

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

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

e collettivo.

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

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

e del territorio.

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

## COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

#### SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA ART. "ENOGASTRONOMIA"

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.
- Ad utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- A 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.

## SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA ART. "ENOGASTRONOMIA"

### Competenze specifiche di indirizzo

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

### **3. MISSION DELL'ISTITUTO, PECUP E PROFILO DEL DIPLOMATO**

In coerenza con i principi sanciti dalla Costituzione italiana e con le attuali disposizioni di legge, l'Istituto Alberghiero "Dea Persefone" si propone di perseguire le seguenti finalità quale propria MISSION:

- NUOVI ORIENTAMENTI L'attuazione di diversi percorsi miranti a formare tecnici esperti in grado di progettare, realizzare e collaborare, definendo le curvature culturali necessarie a corrispondere alle esigenze del contesto.
- CITTADINANZA ATTIVA Valorizzazione del dialogo civile e della convivenza democratica che sono gli indicatori dello stato di salute delle nostre democrazie.
- COMPETENZE CHIAVE per l'apprendimento permanente (Lifelong Learning).
- SUCCESSO SCOLASTICO Realizzazione di una didattica per assi, per competenze; formazione dei docenti e di tutto il personale della scuola; creazione delle condizioni per la piena integrazione degli alunni con Bisogni Educativi Speciali; attuazione di strategie per l'integrazione degli alunni stranieri.



– RAPPORTI CON IL TERRITORIO Alternanza scuola-lavoro per permettere ai giovani di poter apprendere anche fuori dalle aule scolastiche, superando la separazione tra momento formativo e momento applicativo;

#### **4. LA CLASSE**

##### **a) Presentazione della classe**

La classe è composta da 18 alunni (14 maschi e 4 femmine). I ragazzi provengono dai diversi comuni della Locride, sono quasi tutti alunni che negli anni precedenti hanno frequentato l'Istituto "Dea Persefone" tranne uno, proveniente dall'IPSIA di Locri, che è stato inserito nella classe l'anno scorso. Non tutto il gruppo docente della classe ha una storia continuativa fin dal terzo anno di corso. Dopo un anno scolastico, 2020/2021, trascorso utilizzando la DAD (si ricorda che a più riprese, le attività scolastiche in presenza erano state sospese seguendo le direttive, prima del DPCM del 5 marzo 2020 e, a seguire dal 26 ottobre 2020, in seguito all'Ordinanza n.79 del 23 ottobre 2020, emanata dal Presidente della Regione Calabria e riguardante "ulteriori misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19"). Nel corso di quest'anno scolastico la scuola ha ripreso le attività in presenza, per poi essere sospesa nel mese di gennaio, precisamente dal 10 al 22 gennaio 2022, come disposto dalla Circolare n. 77, Prot. 0000097/2022 del 08/01/2022, a causa della ripresa, in modo esponenziale, dei contagi. Nelle diverse occasioni di sospensione è stata attivata la DAD. Le video lezioni sono state svolte tramite l'applicazione Meet della piattaforma G-Suite for Education, già utilizzata lo scorso anno scolastico in seguito al lockdown iniziato a marzo 2020. Per l'invio di materiali didattici e per le verifiche scritte è stata utilizzata l'applicazione Google Classroom. La classe, all'inizio del quinto anno si presentava eterogenea nella preparazione di base, nell'impegno, nei ritmi di apprendimento e, quindi, nel profitto. Coesa al suo interno e capace, all'occasione, di azioni di solidarietà e di condivisione, gli alunni hanno dimostrato una sufficiente disponibilità al dialogo educativo e un modesto livello di curiosità e di attenzione nei confronti delle discipline. Il livello dell'impegno nello studio non è stato sempre adeguato. Da parte di tutti i docenti è stato registrato un calo nell'impegno e nella partecipazione scolastica da parte di tutti i ragazzi, soprattutto con l'attuazione della DAD. Per quanto possibile, si è cercato di valorizzare e gratificare i ragazzi che hanno dimostrato buone competenze e capacità, mentre, per gli allievi che hanno manifestato carenze di un certo rilievo, sono state approntate continue azioni di stimolo e interventi tesi al recupero. Il Consiglio di classe, analizzate le situazioni per ciascuna disciplina, ha ritenuto che, nel complesso, i livelli di conoscenze e competenze nelle discipline possano dirsi, mediamente, sufficienti, eccezion fatta per un gruppo di alunni che ha raggiunto accettabili livelli di maturazione intellettuale. Nel corso delle attività, la classe 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. Un numero esiguo di alunni si è distinto per impegno e partecipazione, conseguendo risultati positivi nelle diverse discipline. Alunni diligenti nello svolgimento di quanto richiesto e assegnato che hanno evidenziato una più che sufficiente capacità di utilizzare un adeguato linguaggio settoriale nelle diverse discipline. 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. Coesa al suo interno e capace, all'occasione, di azioni di solidarietà e di condivisione, la classe ha sempre dimostrato comportamenti corretti. Si evidenzia, tuttavia, nella maggior parte di essi, un senso di responsabilità e di consapevolezza del proprio dovere inadeguato e una partecipazione alla vita scolastica piuttosto passiva. 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. Per quanto riguarda le attività di laboratorio, purtroppo a causa della pandemia, gli alunni, nel corso dei tre anni, non hanno potuto utilizzare i laboratori con continuità e mettere

in pratica adeguatamente le loro conoscenze. Pertanto, le attività sono state principalmente proposte dai colleghi attraverso le video-lezioni. 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. I docenti concordano nel ritenere che gli obiettivi minimi, previsti per ogni disciplina, siano stati conseguiti da tutti i ragazzi.

**b) Elenco degli alunni**

<b>N°</b>	<b>ALUNNI</b>
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	

**c) Il Consiglio di classe**

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA INSEGNATA</b>	<b>CONTINUITÀ DIDATTICA</b>
----------------	--------------------------	-----------------------------

		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
<b>CRIMENI GIUSEPPA</b>	<b>Italiano e Storia</b>	X	X	X
<b>AMATO LINA</b>	<b>Matematica</b>	X	X	X
<b>URSINO VINCENZA ANTONIA</b>	<b>Inglese</b>	X	X	X
<b>GIOBERTI ELEONORA</b>	<b>Francese</b>		X	X
<b>CARELLA MARIA AMELIA</b>	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	X	X	X
<b>PASQUALINO COSIMO</b>	<b>Lab. Serv. En. Cucina</b>	X	X	X
<b>LIZZI COSIMO</b>	<b>Lab.Serv.Enog. (Sala-Vendita)</b>		X	X
<b>RACCO MARIA VITTORIA</b>	<b>Diritto e Tecniche Ammin. della Struttura Ricettiva</b>			X
<b>TERESA CONDO'</b>	<b>Religione</b>			X
<b>BELCASTRO VINCENZO</b>	<b>Scienze Motorie e Sportive</b>	X	X	X

**d) Storia della classe nel triennio**

<b>Alunni</b>	<b>Terza 2019/20</b>	<b>Quarta 2020/21</b>	<b>Quinta 2021/22</b>
<b>Totale</b>	<b>26</b>	<b>24</b>	<b>19</b>
<b>Femm.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>4</b>
<b>Maschi</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>15</b>
<b>Div. abili</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>/</b>
<b>DSA</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>/</b>
<b>BES</b>	<b>1</b>	<b>/</b>	<b>/</b>
<b>Provenienti da altro istituto</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>1</b>
<b>Non Frequentanti</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

<b>DISTRIBUZIONE GIUDIZI SOSPESI Disciplina</b>	<b>Terza</b>	<b>Quarta</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>/</b>	<b>/</b>
<b>MATEMATICA</b>	<b>7</b>	<b>/</b>
<b>INGLESE</b>	<b>8</b>	<b>3</b>
<b>FRANCESE</b>	<b>5</b>	<b>4</b>
<b>ALIMENTAZIONE</b>	<b>11</b>	<b>2</b>
<b>Lab. enogastronomia</b>	<b>/</b>	<b>3</b>
<b>Laboratorio sala bar</b>	<b>/</b>	<b>/</b>
<b>Diritto e tecniche amministr.</b>	<b>/</b>	<b>1</b>

<b>Trasferiti</b>	/	/	/
<b>Ammessi alla classe successiva (senza giudizio sospeso)</b>	9	5	
<b>Ammessi alla classe successiva (giudizio sospeso)</b>	13	6	
<b>Non ammessi alla classe successiva</b>	4	4	

<b>Storia</b>	/	/
---------------	---	---

## 5. 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 22/12/2020 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). 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.

Obiettivi Programmati	Ottenuti fino al 30%	Ottenuti fino al 50%	Ottenuti fino all'80%
Partecipazione attiva e responsabile alla vita scolastica		☺	
Consolidamento di un		☺	

<b>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**

Secondo quanto previsto dalla Legge n.92 del 20 agosto 2019, a partire dall'anno scolastico 2020-21, l'insegnamento dell'Educazione civica, trasversale alle altre materie, è diventato obbligatorio. Come viene indicato nelle Linee guida (D.M. n.35 del 22 giugno 2020), tre sono gli assi attorno a cui ruota tale insegnamento: lo studio della Costituzione, lo sviluppo sostenibile, la cittadinanza digitale. In quanto alla Costituzione, gli studenti, nel corso degli ultimi tre anni, hanno avuto modo di approfondire lo studio della nostra Carta costituzionale e delle principali leggi nazionali e internazionali. L'obiettivo è stato quello di fornire loro gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri, di formare cittadini responsabili e attivi in grado di partecipare pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della loro comunità. Nello specifico, nell'anno scolastico 2020/2021, relativamente allo sviluppo sostenibile, gli alunni sono stati formati su educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, tenendo conto degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU. In quanto al terzo asse, agli studenti sono stati forniti gli strumenti per utilizzare consapevolmente e responsabilmente i nuovi mezzi di comunicazione e gli strumenti digitali. In un'ottica di sviluppo del pensiero critico, sensibilizzazione rispetto ai possibili rischi connessi all'uso dei social media e alla navigazione in rete, contrasto del linguaggio dell'odio. L'obiettivo che ci si è proposto è stato quello di fare in modo che ragazze e ragazzi possano imparare principi come il rispetto dell'altro e dell'ambiente che li circonda, utilizzino linguaggi e comportamenti appropriati quando sono sui social media o navigano in rete.

All'interno del Curricolo del nostro Istituto, all'insegnamento dell'educazione civica sono state dedicate complessivamente 33 ore come previsto dalla Legge. Il Consiglio di classe ha elaborato due UDA per tale insegnamento. La tematica della prima UDA proposta alla classe nel primo quadrimestre, **“UN LAVORO IN SICUREZZA”** per un totale di 16 ore, la seconda, **“TUTELA DELLE IDENTITA', DELLE PRODUZIONI E DELLE**

**ECCELLENZE AGROALIMENTARI**”, effettuata nel secondo quadrimestre, per un totale di 18 ore. Per il dettaglio dei percorsi delle UDA, stilati tenendo conto delle tematiche individuate nel documento di integrazione del Curricolo d’istituto, per le discipline coinvolte e i relativi risultati di apprendimento, si allegano al presente documento i modelli delle UDA.

### **c) Rapporti con il territorio**

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

- Regione Calabria
- Città Metropolitana di Reggio Calabria
- Comuni della Locride
- Scuole medie di primo e di secondo grado
- Università
- Associazione culturale Centro Studi Quasimodo
- Associazioni di categoria :

-Federazione Italiana Cuochi

-Associazione Provinciale Cuochi Reggini

-Slow Food

-A.I.S.( Associazione Italiana Sommelier)

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

### **d) Percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento (ex ASL)**

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

Quadro normativo:

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Obiettivi Formativi:**

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

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

Si evidenzia che gli alunni hanno effettuato le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO a partire dal terzo anno di corso. Purtroppo, l'anno scorso, a causa dell'improvvisa pandemia e del conseguente lock down che



ha visto la chiusura delle istituzioni scolastiche a partire dal 05 marzo 2020, non è stato possibile proseguire con quanto inizialmente stabilito. La classe, proprio il giorno prima della chiusura ufficiale, prevista dal DPCM del 04 marzo 2020, aveva iniziato il percorso bruscamente interrotto. Relativamente all'anno in corso, il nostro Istituto ha organizzato a partire dal mese di dicembre degli incontri formativi online con esperti di settore, validi come percorsi PCTO. Tutte le attività sono state svolte in via telematica sulla piattaforma G-Suite for Education.

### **A.S. 2020/2021 INCONTRI FORMATIVI ONLINE**

- XV edizione del "Salone dell'Orientamento" (10 - 11 dicembre 2020).
  - Tematica: Intolleranze – Celiachia con l'esperto Antonio Cantaffa (14 dicembre 2020).
  - Tematica: Sommelier con l'esperto Pierfrancesco Multari (15 dicembre 2020).
  - Tematica: Barman con l'esperto N. Bolognino (16 dicembre 2020).
  - Tematica: Cocktail con l'esperto Omar Masso (18 dicembre 2020).
  - La competenza al servizio di ospitalità e accoglienza (I parte). Presidente ADA Calabria Francesco Gentile (Associazione Direttori Alberghi Calabria) 26 gennaio 2021.
  - Corso di approfondimento sul sistema HACCP – igiene degli alimenti con l'esperto D. Zungrì – biologo dell'Azienda SIGRA di Taurianova (RC) (05 febbraio 2021).
  - Tematica: Nuove tecnologie nel mondo della Ristorazione (I parte) – Esperto Fabio Tacchella, chef di fama internazionale. (09 febbraio 2021).
  - La competenza al servizio di ospitalità e accoglienza (II parte). Presidente ADA Calabria Francesco Gentile (Associazione Direttori Alberghi Calabria) 12 febbraio 2021.
  - Corso dimostrativo sulle tecniche di cottura innovative - (II parte) – Esperto Fabio Tacchella (16 febbraio 2021).
  - Attività dimostrative dell'Azienda Granarolo SPA con l'esperto T. Simili (10 – 17 marzo 2021).
  - Webinar di Orientamento – classi V – Scuola IN CIBUM di alta formazione gastronomica (13 aprile 2021)
  - Azienda vinicola Senatore (21 aprile 2021)
  - Università Mediterranea – Presentazione corso di Laurea in Scienze e tecnologie alimentari – Curriculum – Gastronomia e Ristorazione (22 Aprile 2021)
- Virtual OPEN DAY del nostro Istituto (16 – 23 gennaio 2021)

## **A.S. 2021/2022 INCONTRI FORMATIVI ONLINE**

- Attività PCTO Assorienta (19 novembre 2021)
- LA COMUNICAZIONE TURISTICA a cura dell'Unical (26 novembre 2021)
- Corso sulla sicurezza a cura dell'Associazione Student Lab –Asse4- ,12h a partire dal 2/02/2022 al 25/02/2022
- La domanda incontra l'offerta di lavoro nel mondo dell'ospitalità A.D.A. Calabria Recruitment Day (11/03/2022)
- Masterclass "A lezione con Davide Oldani -Sostenibilità umana e approccio etico per una cucina che sorride al futuro" – evento in diretta streaming (lunedì 11 aprile 2022)

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

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

<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.

## **6. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

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

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

## 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. In quest'ottica, la valutazione acquisisce soprattutto una dimensione formativa, ovvero *in itinere* relativamente al processo di apprendimento di ciascuno studente, per capire ciò che è stato appreso, ciò che rimane in sospeso e come migliorare, abbandonando la dimensione sommativa, espressa con un voto, che tende invece a verificare se, al termine di un segmento di percorso (un modulo didattico o un'altra esperienza significativa), gli obiettivi di apprendimento sono stati raggiunti e a che livello. Essa rappresenta una sintesi che tiene conto della crescita personale dello studente e della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio, considerato che nelle condizioni di emergenza attuali, l'attività didattica segue invece l'unico canale disponibile, quello a distanza con l'uso di risorse e strumenti digitali.

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

### a) Strumenti di verifica:

- b) Griglia di osservazione dei comportamenti;
- c) Prove strutturate (o prove oggettive ) che possono essere: vero/falso, a risposta multipla, a completamento, di corrispondenza o di messa in relazione;

Prove semistrutturate : saggi brevi, riassunti, esercizi, risoluzione di casi, prove di comprensione;

- d) Valutazione orale degli apprendimenti

**7. CRITERI DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO** dei candidati interni, approvati nel PTOF, vengono modificati e, pertanto, giusto quanto disposto dall'art. 3 dell'O.M. n. 65 del 14 Marzo 2022, concernente gli

esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021/2022, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

*- 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;*

*- 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.*

#### **b. Criteri di valutazione del comportamento**

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 seguente griglia di valutazione 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 in ambito curricolare, compresi recupero e approfondimenti.
7. Interesse, attenzione e partecipazione alle proposte educative.
8. Rispetto e collaborazione con insegnanti, personale e compagni.

Nella valutazione va tenuto in considerazione anche il comportamento nei PCTO e nella didattica digitale integrata; il voto scaturisce dalla media dei punteggi attribuiti alle 6 voci arrotondando all'intero più vicino (griglia allegata al Documento).

Nella valutazione va tenuto in considerazione anche il comportamento nei PCTO e nella didattica digitale integrata; il voto scaturisce dalla media dei punteggi attribuiti alle 6 voci arrotondando all'intero più vicino (griglia allegata al Documento).

### **c. Criteri di valutazione del credito scolastico**

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

- 1. Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla presente ordinanza.*
- 2. I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.*
- 3. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.*
- 4. Per i candidati interni sono previsti e disciplinati i seguenti casi particolari:*
  - a) nei corsi quadriennali, il credito scolastico è attribuito al termine della classe seconda, della classe terza e della classe quarta;*
  - b) nei casi di abbreviazione del corso di studi per merito, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe, per la classe quinta non frequentata, nella misura massima prevista per lo stesso, pari a quindici punti;*

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Allegato A al D. Lsg 62/2017**

#### **TABELLA**

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

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta	Fasce di credito classe quinta
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10

$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

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

#### Allegato C

**Tabella 1**  
Conversione del credito scolastico complessivo

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

**Tabella 2**  
Conversione del punteggio della prima prova scritta

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

**Tabella 3**  
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La validità dell'attestato e l'attribuzione del punteggio sono stabiliti dal Consiglio di classe (e vanno presentati entro il 29 maggio), il quale procede alla valutazione dei crediti formativi sulla base di indicazioni e parametri preventivamente individuati dal Collegio dei Docenti al fine di



assicurare omogeneità nelle decisioni dei vari Consigli di Classe, e in relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi e dei corsi interessati.

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

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

Con riferimento agli Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione si farà riferimento ai seguenti documenti:

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

**Di seguito il credito scolastico acquisito da ciascun alunno nel terzo e nel quarto anno.**

N°	ALUNNI		
		Terzo anno	Quarto anno
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

16			
17			
18			

**Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati**  
**CONSUNTIVO DI ITALIANO E STORIA**  
**PROF.SSA GIUSEPPA CRIMENI**  
**A.S.2021/2022**

**Libri di testo adottati:**

**STORIA "Memoria e futuro" - Autori D i Sacco Paolo, MEMORIA E FUTURO 1 + ATLANTE GEOSTORICO / DALL'ETA' FEUDALE AL CINQUECENTO, SEI**

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

La classe V A, composta da 18 alunni, 14 maschi e 4 femmine, è giunta a fine corso scolastico con un livello di preparazione sufficiente. La classe, nel corso dell'anno, ha tenuto un comportamento sempre adeguato, la frequenza di ciascun alunno, nonostante alcune discontinuità, dovute soprattutto all'emergenza sanitaria degli ultimi due anni, è stata generalmente regolare. In relazione al profitto, i ragazzi, pur dotati di buone potenzialità ed attitudini, non hanno però espresso l'impegno e il coinvolgimento necessari per rispondere in modo compiuto ed adeguato agli stimoli proposti. La partecipazione al dialogo educativo, pur con differenziazioni a seconda delle discipline e ai diversi metodi di studio e ritmi di apprendimento dei singoli, si è rivelata modesta. Lo studio non sempre è stato continuativo e corrispondente alla complessità dei contenuti curriculari dell'indirizzo, spesso è stato produttivo a ridosso delle verifiche. In taluni casi si è registrato un apprendimento mnemonico e poco approfondito, per lo più caratterizzato da scarsa rielaborazione critica. Il livello medio di apprendimento si attesta sulla sufficienza, permangono ancora insicurezze dovute alla mancanza di impegno, motivazione e assiduità nello studio. All'interno della classe alcuni studenti si applicano con regolarità, dimostrano capacità di rielaborazione critica dei contenuti e hanno conseguito un buon profitto, ma in modo superficiale. Un gruppo, meno dotato a livello attitudinale ed espressivo, necessita di tempi più dilatati nelle fasi di rielaborazione e ristrutturazione delle conoscenze acquisite, nonché di utilizzazione delle stesse al fine dell'espressione delle proprie competenze. Tale fascia ha raggiunto gli obiettivi minimi previsti nelle discipline e conseguito risultati complessivamente sufficienti. Per quanto attiene alla prima prova scritta, la classe è stata abituata alla distinzione chiara delle diverse tipologie di scritture, Tipologia A, B e C. Attualmente un gruppo di alunni è in grado di muoversi su di esse senza particolari difficoltà di base, individuando struttura, impostazione e forma, ognuno di loro, a seconda delle proprie capacità e competenze di base. Numerosi evidenziano poche conoscenze specifiche su temi relativi alla quotidianità, ciò va attribuito ad una scarsa informazione giornaliera, considerato che i ragazzi che dedicano parte del loro tempo alla lettura sono davvero pochi. Bisogna precisare che in alcuni alunni continuano a perdurare incertezze stilistiche anche di natura ortografica, che talvolta riducono il livello della prova effettuata, difficoltà da attribuirsi a pregresse lacune non semplici da ovviare, una volta raggiunta un'età scolasticamente avanzata. La docente le ha sempre severamente segnalate e valutate, dando opportuni consigli. Il grado di preparazione della classe in letteratura e in storia è in linea con gli obiettivi indicati ad inizio anno e nell'insieme più che sufficiente; pochi gli elementi capaci di mostrare ottime qualità nella preparazione in letteratura, ma pochi anche quelli talvolta ancora esitanti. La docente ha richiesto insistentemente una corretta e fluida esposizione, ottenendo nell'insieme risultati corretti a livello di base

## OBIETTIVI CONSEGUITI

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

### CONTENUTI ITALIANO

#### 1. l'Età del Realismo:

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

#### 2. Il Decadentismo italiano:

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

#### 3. Le Avanguardie:

- Il Crepuscolarismo: quadro generale e autori principali : Guido Gozzano, o la "vergogna" della poesia.
- Lettura, analisi e commento: La signorina Felicita ovvero la Felicità

- Il Futurismo: quadro generale e autori : Aldo Palazzeschi: la poetica. Lettura, analisi e commento delle poesie “Chi sono?”, “La fontana malata”.

- Filippo Tommaso Marinetti; Da “ Zang Tumb Tumb “ : lettura, analisi e commento di “ Bombardamento “.

#### 4. Gli scrittori tra le due guerre:

- Ermetismo : caratteristiche generali.

- Giuseppe Ungaretti (vita, opere e poetica) : Da “ L’Allegria “ : lettura, analisi e commento delle poesie “San Martino del Carso”, “Veglia”; da “Il dolore “ : analisi e commento della poesia “Non gridate più “

- Umberto Saba (vita, opere e poetica) : La vita, la formazione, la poetica “Il Canzoniere” : Composizione e vicende editoriali Il titolo e la complessa struttura dell’opera Lettura, analisi e commento: “Trieste”, “Ami”

- Eugenio Montale (vita, opere, poetica) : Ossi di Seppia come “romanzo di formazione”: la crisi del Simbolismo .

- Lettura, analisi e commento: “Merigiare pallido e assorto” ; Lettura, analisi e commento del testo “Spesso il male di vivere”

- Salvatore Quasimodo (vita, opere, poetica). Lettura, analisi e commento: “Ed è subito sera”, “Alle fronde dei salici”.

#### 5. Dal dopoguerra ai nostri giorni:

- Società e cultura del II dopoguerra (quadro generale)

- Cesare Pavese (vita, opere, poetica). Lettura, analisi e commento della poesia “Lavorare stanca”.

- Primo Levi (vita, opere e poetica) . Se questo è un uomo: trama e contenuti.

### STORIA

#### FINALITA’ EDUCATIVE PROPRIE DELLA DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO

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

Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>Acquisizione degli eventi e dei fenomeni storici del XX secolo.</p> <p>Conoscere le principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>Conoscere gli aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale (quali in particolare: industrializzazione e società) .</p> <p>Conoscere le radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea.</p>	<p>Saper ricostruire in modo autonomo i nessi diacronici e sincronici dei principali eventi. Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>Descrivere la situazione dell’Europa e dell’Italia all’inizio del Novecento</p> <p>Descrivere la situazione dell’Europa e dell’Italia tra le due guerre</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p>	<p>Padroneggiare il lessico specifico della disciplina.</p> <p>Potenziare gli strumenti per interpretare i fatti storici.</p> <p>Individuare in modo autonomo le principali connessioni fra fenomeni economici, politici, sociali all’interno di un processo.</p> <p>Potenziamento delle capacità autonome di analisi, sintesi e critica storica con rielaborazione personale dei contenuti.</p> <p>Elaborare una forma mentis pluralista consapevole, rispettosa e tollerante della diversità.</p> <p>Comprendere la dialettica storica alla base della costruzione del presente e del futuro.</p>

#### CONTENUTI STORIA

1. La società di massa:
  - Gli sviluppi della grande industria (taylorismo e fordismo).
  - La società di massa. Le trasformazioni nel campo della politica. La lotta per il diritto di voto alle donne.
  - Il movimento socialista: riformisti e rivoluzionari.
2. Verso la crisi degli equilibri:
  - Tra benessere e inquietudini. Il quadro delle potenze europee degli Stati Uniti.
  - Sintesi il caso della Russia tra autocrazia e rivoluzione (sintesi).
  - L'Italia giolittiana le relazioni internazionali.
3. La prima guerra mondiale:
  - Lo scoppio del conflitto una guerra mai vista. L'Italia dalla neutralità all'intervento. Gli scontri tra il 1915 e il 1916. Il 1917, anno di svolta. Le ultime fasi della guerra e la conclusione della pace.
4. La rivoluzione russa:
  - Russia 1917 : da febbraio a ottobre. I bolscevichi al potere.
  - La nuova Russia e i suoi problemi. Da Lenin a Stalin.
5. Gli anni tra le due guerre
  - Il dopoguerra: sguardo d'insieme. Alle porte dell'Europa l'ex Impero Ottomano.
  - La crisi dello Stato liberale in Italia e le origini del Fascismo, l'affermazione del Fascismo.
  - Gli Stati Uniti e la crisi del 1929.
  - Il New Deal
  - La Repubblica di Weimar.
6. L'Europa dei totalitarismi:
  - L'Italia fascista. La fascistizzazione del paese. La politica economica dell'Italia fascista. La politica estera dell'Italia fascista. Il campo dell'antifascismo. I caratteri del totalitarismo fascista. Le interpretazioni del Fascismo.
  - Il regime nazista la nascita del terzo Reich. L'ideologia nazionalsocialista . L'ideologia della discriminazione razziale. La società tedesca sotto il nazismo.
  - L'Urss negli anni di Stalin. L'industrializzazione dello Stato sovietico. Il regime staliniano.
7. La Seconda Guerra Mondiale:
  - Lo scoppio e le prime fasi della guerra. La guerra parallela dell'Italia. Il predominio tedesco. 1941: l'intervento degli Stati Uniti. L'occupazione dell'Europa. I genocidio degli ebrei e la politica discriminatoria.
  - La svolta del 1942- 43 (sintesi). Il coinvolgimento delle popolazioni civili. La campagna d'Italia e il crollo del regime fascista. La Resistenza italiana. L'ultima fase del conflitto. Gli esiti della guerra (Bretton Woods).
8. L'età della guerra fredda:
  - La guerra fredda e il sistema dei blocchi. La dottrina Truman. Il piano Marshall.

## METODOLOGIA

La letteratura italiana e la storia sono state svolte con lezioni frontali in brain storming, spesso avvalendosi dell'utilizzo della LIM. Particolare cura è stata data alla poetica degli autori affrontati ed all'analisi testuale, nonché al contesto storico in cui un determinato autore ha operato. Oltre al manuale in adozione, la docente ha integrato parte delle conoscenze con spunti recuperati da manuali, con integrazioni monografiche dei vari autori.

Le lezioni sono state affrontate anche 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.

## MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

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

## VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche, sia quelle formative in itinere che quelle sommative finali, hanno seguito quanto stabilito nella programmazione e sono state svolte oralmente, ma anche attraverso test che hanno rispettato le diverse tipologie (risposta multipla, chiusa, aperta) . Interrogazioni individuali e di gruppo, verifiche variamente articolate, integrate con questionari e temi, dibattiti, articoli di giornali, analisi del testo, somministrazione di esercizi e verifiche e la loro restituzione corretta .

## OSSERVAZIONI

L'insegnamento dell'italiano e della storia, nel fornire una coscienza specifica del sistema letterario e del quadro storico di riferimento, si è proposto di sviluppare le abilità linguistiche , le capacità di analisi e sintesi, il gusto estetico degli alunni . Le opere degli scrittori sono state esaminate alla luce degli eventi storici loro contemporanei e attualizzati al fine di instaurare confronti che fornissero stimolo alla riflessione personale. I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità e adeguati alla capacità di apprendimento, per facilitare la comprensione delle discipline. D.A.D. La partecipazione degli alunni alle attività didattiche in modalità e-learning , dopo le difficoltà iniziali , imputabili a problematiche di varia natura( mancanza di strumentazione , difficoltà tecniche per i collegamenti), è risultata differente per motivazione e impegno .

La docente

Prof.ssa Giuseppa Crimeni

<b>Materia: Diritto e tecnica amministrativa</b>			<b>5AEN</b>		
<b>Docente: Racco Maria Vittoria</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 2022:135 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.</p> <p>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>☺ LA NORMATIVA ALIMENTARE-IL MARCHIO</li> <li>☺ ADEMPIMENTI GIURIDICI E FISCALI PER LA COSTITUZIONE DELL'AZIENDA</li> </ul>					
<b>METODOLOGIA</b>					
<b>Lezioni frontali e dialogate , esercitazioni guidate e autonome, problemsolving, lavori di gruppo.</b>					
<b>EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO</b>					
UDA :ED.CIVICA:1 QUADRIM.:UDA LAVORO-2°QUADRIM.:UDA TUTELA ECCELLENZE AGROALIMENTARI					



**LA COSTITUZIONE: PRINCIPI FONDAMENTALI****MEZZI, STRUMENTI, SPAZI**

LIBRO DI TESTO, MAPPE CONCETTUALI, SCHEDE RIEPILOGATIVE, LIM.

**VERIFICA E VALUTAZIONE**

Le verifiche ,sia scritte che orali ,sono state svolte alla fine di ogni modulo. la valutazione ha tenuto conto dei livelli di partenza, del metodo di studio e dell'impegno e serietà nei compiti assegnati. Si è tenuto conto del comportamento complessivo degli allievi e della loro partecipazione al dialogo scolastico.

Per la valutazione sono state somministrate questionari, test a risposta multipla, esercizi utilizzando la griglia di valutazione

approvata nel Dipartimento giuridico/economico.

**OSSERVAZIONI**

La classe abbastanza numerosa 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 quasi sufficiente per la maggior parte della classe, solo pochissimi ragazzi si distinguono per la costanza nello studio e la serietà nell'impegno.

Locri 15.05.2022

prof.ssa Maria Vittoria Racco

<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>		
<p>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.</p> <p>I contenuti, a causa dell'emergenza COVID-19, hanno subito una rimodulazione.</p>		
<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>		
<p>Libro di testo, palloni di calcio, calcetto, pallavolo e pallamano, appunti del docente, DVD, materiale strutturato e consultabile su internet.</p> <p>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.</p> <p>Spazi: Cortile adiacente alla scuola.</p>		
<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, anche nella DAD.		
<b>OSSERVAZIONI</b>		
La classe ha partecipato con entusiasmo alle attività proposte e sono stati raggiunti soddisfacenti risultati finali.		

Locri 15/06/2022

Prof. Vincenzo Belcastro

Docente : Cosimo Pasqualino

Classe: V Sez. A

Disciplina: Laboratorio di Enogastronomia (Settore Cucina)

**Competenze, abilità e conoscenze modificati rispetto alla programmazione prevista nel curriculum**

<b>COMPETENZE:</b> <b>Modulo 1</b> – Ripasso e approfondimento di argomenti di base Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici e ristorativi Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza  <b>Unità 2 – Il menu: tipi e composizione</b> • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici	
<b>CONOSCENZE:</b>  I criteri guida della progettazione di una cucina. Gli impianti di cucina. Le attrezzature innovative.  La struttura dei vari tipi di menu. Le tipologie di buffet. L'ordine di portata nel menu. Criteri per l'elaborazione dei menu.	<b>ABILITA'</b>  Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. Organizzare il servizio. Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina  Progettare vari tipi di menu rispettando le regole gastronomiche in relazione del target dei clienti. Progettare menu per tipologia di eventi. Pianificare semplici buffet.

**Materiali di studio che verranno proposti**

Materiale prodotto dall'insegnante, schede, lezioni registrate, siti internet di settore. Materiale fornito dall'editore del libro di testo.

**Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni – specificare con quale frequenza**

Laboratorio. Registro elettronico. Chat. Email.

**Modalità di verifica formativa** (restituzione degli elaborati corretti, colloqui in videoconferenza, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione, test on line, email , ecc.)

Allo stato attuale la verifica farà riferimento solo alla partecipazione e al rispetto dei tempi di consegna dei compiti assegnati.

*Luogo e data*

*Locri 15/06/2022*

*Firma*

*Prof. Cosimo Pasqualino*

<b>Materia: FRANCESE</b>		
<b>Docente: ELEONORA GIOBERTI</b>		
<b>Libro di testo adottato: "Passion Restauration" –M.Zanotti.M.B.Paour- Edit. ED.San Marco</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Conoscere semplici contenuti tecnici e professionali e le espressioni linguistiche in essi inseriti.</li> <li>☺ Possedere un adeguato bagaglio lessicale di microlingua settoriale.</li> <li>☺ Conoscere le strutture e le funzioni linguistiche relative alla comunicazione quotidiana in contesti diversificati</li> <li>☺ Conoscere alcune tematiche socio-culturali dei paesi di cui si studia la lingua</li> </ul>	<p>Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Comprendere i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero, ecc.</p> <p>Essere in grado di produrre un testo semplice relativo ad argomenti che siano familiari o di interesse personale</p> <p>Essere in grado di esprimere esperienze ed avvenimenti , progetti e di spiegare brevemente le ragioni delle sue opinioni e dei suoi progetti</p> <p>Comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Comprendere in maniera globale o analitica semplici testi scritti relativi ad argomenti di carattere generale e del settore specifico di indirizzo.</li> <li>☺ Cogliere i concetti chiave degli argomenti proposti.</li> <li>☺ Collegare la lingua alle altre discipline con particolare riferimento a quelle di settore</li> <li>☺ Sviluppare abilità di lettura estensiva di testi di vario tipo, con particolare riferimento a quelli di tipo professionale (brani tecnici, ricette, menu)</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>		
<p><b>MODULO 1 – Bien Etre et qualité:</b> La pyramide alimentaire- Les cinq couleurs du bien-etre- Les certifications de qualité en France et en Italie --Au Nord-Ouest de la France</p> <p><b>MODULO 2 – Santé et Sécurité alimentaire:</b> La conservation des aliments – l'HACCP-Les allergies et les intolérances. Au Nord-Est de la France</p> <p><b>MODULO3: Chercher un emploi dans le monde de la Restauration:</b> L'univers de la Restauration-l'emploi-Le Curriculum Vitae-Le Contrat de travail en France et en Italie.</p>		
<b>METODOLOGIA</b>		
<p>L'approccio metodologico è stato di tipo comunicativo, basato sull'uso della lingua come mezzo di comunicazione orale e scritta.</p> <p>Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati si è fatto ricorso a lezioni frontali, lezioni dialogate, discussioni, esercitazioni orali e scritte, attività di gruppo o di coppia. Per sviluppare la comprensione della lingua orale si è dato particolare rilievo a dialoghi in coppia o a</p>		

conversazioni aperte, riguardanti situazioni comunicative di vita quotidiana e professionale. La produzione della lingua scritta si è orientata anche su aspetti di civiltà e tematiche inerenti l'indirizzo di studi, comprendendo brevi resoconti di argomenti trattati in classe, riassunti guidati, redazione di facili testi descrittivi.

### **MEZZI, STRUMENTI**

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

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Oltre ai colloqui effettuati durante il corso delle lezioni e periodiche verifiche orali per tenere conto dei progressi raggiunti dai singoli allievi rispetto alla situazione di partenza, sono state svolte due verifiche scritte nel primo quadrimestre e nel secondo quadrimestre. (questionari, test strutturati e semi-strutturati, esercizi manipolativi di vero/falso, a scelta multipla, di collegamento, di completamento. La DAD, attuata per un breve periodo ha messo in risalto il vuoto e le lacune conseguenti a due anni di pandemia venendo meno l'approccio didattico che a fatica è stato riequilibrato.

### **OSSERVAZIONI-RELAZIONE**

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

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

MATERIA: Religione

Testo in adozione: **Libri di testo:Luigi Solinas Le vie del mondo editrice SEI.**

Ore di lezione effettuate fino al 15 maggio: Ore di lezione effettuate: 20

**Obiettivi raggiunti in termini di:**

<b>CONOSCENZE</b>	<p>Conoscere</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il ruolo della chiesa nella storia del '900</li><li>• La posizione antropologica della chiesa riguardo alla sessualità umana, l'amore, la famiglia, la promozione dei diritti dell'uomo, la questione sociale, la politica, la giustizia e la pace, la libertà.</li></ul>
<b>COMPETENZE</b>	<p>Saper Utilizzare correttamente la Bibbia cogliendone il messaggio umano e religioso</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare i documenti del Magistero</li><li>• Confronto sistematico con gli interrogativi perenni dell'uomo e con le risorse e le inquietudini del nostro tempo.</li></ul>
<b>ABILITA'</b>	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comprendere e rispettare le posizioni che le persone assumono in materia etica e religiosa;</li><li>• Fare un confronto tra il cattolicesimo, le altre confessioni cristiane e i vari sistemi di significato;</li></ul>
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La Chiesa cattolica in dialogo con le altre religioni</li><li>• La donna nelle religioni;</li><li>• Il cibo nell'ebraismo, nel cristianesimo e nell'islam</li><li>• I nuovi interrogativi dell'uomo</li><li>• Il Concilio Vaticano II</li><li>• Fondamentalismo ed integralismo</li><li>• Globalizzazione</li><li>• Il magistero sociale della chiesa</li><li>• La persona , relazioni e comunicazioni</li><li>• Vocazione e progetto di vita<ul style="list-style-type: none"><li>• Il lavoro nella storia</li><li>• Il lavoro in una visione di fede (Laborem Exercens)</li></ul></li></ul>

<b>Materia: ALIMENTI E ALIMENTAZIONE</b>		
<b>Docente: MARIA AMELIA CARELLA</b>		
<b>Libro di testo adottato: CONOSCERE GLI ALIMENTI Silvano Rodato CLITT</b>		
<b>Ore effettuate nell'anno scolastico 2021/2022 fino al 15 Maggio 2022: 75</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.	☺ 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 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 Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari e le carenze alimentari con determinate patologie e riconoscere i fattori di rischio per le diverse malattie cronicodegenerative.
<b>CONTENUTI</b>		
<p>MODULO 1: NUOVE TENDENZE DI FILIERA-Abitudini alimentari degli italiani- Sicurezza alimentare nel sistema produttivo- Innovazioni nei processi di conservazione e cottura- Qualità e sostenibilità alimentare.</p> <p>MODULO 2: MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE DA CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE - 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.</p> <p>MODULO 3 : SISTEMA HACCP E QUALITA' 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>MODULO 4 : ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E L.A.R.N. -Bioenergetica e fabbisogno energetico totale giornaliero- Formule per il calcolo del peso teorico- LARN e dieta equilibrata- Linee guida per una sana alimentazione italiana.</p> <p>MODULO 5 : ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE Alimentazione equilibrata nelle diverse età- Alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche - Tipologie dietetiche</p> <p>MODULO 6: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE - Caratteristiche delle principali malattie cronicodegenerative legate a scorrette abitudini alimentari- Disturbi del comportamento alimentare- Allergie ed</p>		

intolleranze alimentari

### **METODOLOGIA**

Il metodo privilegiato è stato quello della lezione dialogata e partecipativa, coinvolgendo tutti gli alunni.

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

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

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Interrogazioni, verifiche scritte e orali, colloqui.

### **OSSERVAZIONI**

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



<b>Materia: INGLESE</b>		
<b>Docente: VINCENZA ANTONIA URSINO</b>		
<b>Libro di testo adottato: "WELL DONE! CATERING: COOKING &amp; SERVICE" –C.E.Morris- Edit. ALMA</b>		
<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
Conoscenze	Competenze	Capacità
<p>☺ Conoscere semplici contenuti tecnici e professionali e le espressioni linguistiche in essi inseriti.</p> <p>☺ Possedere un adeguato bagaglio lessicale di microlingua settoriale.</p> <p>☺ Conoscere le strutture e le funzioni linguistiche relative alla comunicazione quotidiana in contesti diversificati</p> <p>☺ Conoscere alcune tematiche socio-culturali dei paesi di cui si studia la lingua</p>	<p>Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Comprendere i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero, ecc.</p> <p>Essere in grado di produrre un testo semplice relativo ad argomenti che siano familiari o di interesse personale</p> <p>Essere in grado di esprimere esperienze ed avvenimenti , progetti e di spiegare brevemente le ragioni delle sue opinioni e dei suoi progetti</p> <p>Comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione</p>	<p>☺ Comprendere in maniera globale o analitica semplici testi scritti relativi ad argomenti di carattere generale e del settore specifico di indirizzo.</p> <p>☺ Cogliere i concetti chiave degli argomenti proposti.</p> <p>☺ Collegare la lingua alle altre discipline con particolare riferimento a quelle di settore</p> <p>☺ Sviluppare abilità di lettura estensiva di testi di vario tipo, con particolare riferimento a quelli di tipo professionale (brani tecnici, ricette, menu)</p>
<b>CONTENUTI</b>		
<p><b>MODULO 1 - CULINARY GEOGRAPHY:</b> Food in the UK - Traditional northern food UK - Food and wine in Central Italy – Food and wine in Southern Italy and the islands</p> <p><b>MODULO 2 – CULINARY HISTORY AND THE HABITS :</b> Discoveries and innovations - Food in Ancient Greece and Rome – The history of food in Britain – British and Italian cuisine: Traditions and festivities – Easter food</p> <p><b>MODULO 3 – SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION :</b> HACCP - HACCP principles – The eatwell plate - Organic food and GMOs – The Mediterranean diet - Food allergies and intolerances – Eating disorders – Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan</p> <p><b>UDA EDUCAZIONE CIVICA I QUADRIMESTRE: Un lavoro in sicurezza: Realizzazione di un curriculum vitae</b></p>		

<b>OBIETTIVI CONSEGUITI</b>		
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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Saper risolvere un sistema di disequazioni</li> <li>☺ Operare con i limiti riportandosi ai casi di forme indeterminate</li> <li>☺ Saper individuare asintoti verticali, orizzontali, obliqui</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☺ Saper dare significato alle forme indeterminate Riconoscere la continuità</li> <li>☺ Saper elaborare uno studio approssimato di semplici funzioni razionali intere e fratte</li> </ul>
<b>CONTENUTI</b>		
<p><b>MODULO 1: RIPASSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Equazioni di primo e secondo grado</li> <li>➤ Disequazioni di primo e di secondo grado</li> <li>➤ Disequazioni frazionarie</li> <li>➤ Sistemi di disequazioni</li> </ul> <p><b>MODULO 2: FUNZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Classificazione di una funzione</li> <li>➤ Insieme di esistenza di una funzione razionale intera e fratta</li> <li>➤ Riconoscere funzioni pari e dispari</li> <li>➤ Intersezioni con gli assi di una funzione razionale intera e fratta</li> <li>➤ Intervalli di positività e di negatività di una funzione razionale intera e fratta</li> </ul> <p><b>MODULO 3: LIMITI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Definizione di limite di una funzione</li> <li>➤ Limiti di forme indeterminate <math>0/0</math> ; <math>\infty/\infty</math></li> <li>➤ Definizione di continuità</li> </ul> <p><b>MODULO 4: ASINTOTI E GRAFICO DI UNA FUNZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Asintoti orizzontali, verticali e obliqui</li> <li>➤ Cenni sullo studio approssimato del grafico di una funzione razionale intera e fratta</li> </ul>		
<b>METODOLOGIA</b>		

<p>È stato seguito un itinerario di apprendimento posto per problemi così suddiviso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☺ 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;</li> <li>☺ una seconda fase nella quale si è cercato di generalizzare il più possibile gli argomenti e visualizzarli nella costruzione dei grafici di semplici funzioni, che sono serviti come ulteriore arricchimento ed apprendimento delle nozioni elaborate;</li> <li>☺ 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.</li> </ul>
<b>EVENTUALI ATTIVITA' INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRA CURRICOLARI A SUPPORTO</b>
I quadrimestre EDUCAZIONE CIVICA: UDA "Un lavoro in sicurezza": Elaborazione del curriculum vitae Europass.
<b>MEZZI, STRUMENTI, SPAZI</b>
Libro di testo, lavagna, esercitazioni da svolgere a casa, aula scolastica; nella didattica integrata: piattaforma Meet di G-Suite, Google classroom, registro elettronico.
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>
Verifiche orali e scritte formative e sommative. Per la valutazione si è tenuto conto: dei risultati delle prove sommative; del raggiungimento degli obiettivi; di altri elementi quali: interesse, impegno, partecipazione, frequenza delle lezioni, progressione rispetto ai livelli di partenza; puntualità nel rispetto delle scadenze; cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
<b>OSSERVAZIONI</b>
Parte degli allievi ha mostrato interesse e partecipazione per la disciplina. La preparazione di partenza disomogenea soprattutto nell'applicazione delle tecniche di base del calcolo algebrico, ha reso necessario, all'inizio dell'anno, riprendere la teoria delle equazioni e disequazioni, con relativi sistemi. La partecipazione della classe è stata diversificata: solo alcuni alunni hanno eseguito il lavoro proposto con entusiasmo e profitto, gran parte degli studenti con molta fatica hanno acquisito i contenuti essenziali, mostrando un maggiore impegno in prossimità delle verifiche scritte/orali. Al termine del percorso scolastico, pochi discenti hanno raggiunto risultati discreti, tutti gli altri si attestano su un profitto sufficiente.
<b>METODOLOGIA</b>
L'approccio metodologico è stato di tipo comunicativo, basato sull'uso della lingua come mezzo di comunicazione orale e scritta. Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati si è fatto ricorso a lezioni frontali, lezioni dialogate, discussioni, esercitazioni orali e scritte, attività di gruppo o di coppia. Per sviluppare la comprensione della lingua orale si è dato particolare rilievo a dialoghi in coppia o a conversazioni aperte, riguardanti situazioni comunicative di vita quotidiana e professionale. La produzione della lingua scritta si è orientata anche su aspetti di civiltà e tematiche inerenti l'indirizzo di studi, comprendendo brevi resoconti di argomenti trattati in classe, riassunti guidati, redazione di facili testi descrittivi.
<b>MEZZI, STRUMENTI</b>
I mezzi e gli strumenti adottati sono stati il libro di testo, altri manuali di consultazione, materiale fotocopiabile o multimediale, materiali reperiti da Internet su argomenti inerenti il settore professionale.
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>
Oltre ai colloqui effettuati durante il corso delle lezioni e periodiche verifiche orali per tenere conto dei progressi raggiunti dai singoli allievi rispetto alla situazione di partenza, sono state svolte due verifiche scritte sia nel primo che nel secondo quadrimestre (questionari, test strutturati e semi-strutturati, esercizi manipolativi di vero/falso, a scelta multipla, di collegamento, di completamento, ecc.). Nel breve periodo della DAD, attuata in conseguenza all'emergenza sanitaria nel nostro Paese dovuta al Covid-19, si è dato maggior rilievo al livello di interazione manifestato dai singoli alunni soprattutto nelle video lezioni, alla puntualità nei tempi di consegna degli elaborati assegnati e all'impegno
<b>OSSERVAZIONI-RELAZIONE</b>

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

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

Classe V A

DOCENTE – PROF. COSIMO FRANCESCO LIZZI

### **Descrivere in modo sintetico le attività svolte dagli alunni**

Alternanza effettuata in modalità online con dimostrazioni pratiche. Le dimostrazioni virtuali sono state svolte da esperti del settore. L'attività "La dieta Mediterranea a Gerace", del 27/11/2021, è stata svolta in presenza

### **Indicare eventuali problemi riscontrati**

La difficoltà di connessione ha impedito talvolta agli alunni di poter seguire interamente i corsi.

### **Aspetti positivi che favoriscano la crescita culturale e professionale dell'allievo.**

Tra gli aspetti positivi da sottolineare c'è da dire che gli allievi, visto che per il perdurante problema relativo alla pandemia, non si sono potuti sempre recare in azienda, tuttavia sono riusciti ugualmente ad accrescere il loro curriculum professionale in modo telematico.

### **Descrivere i punti di forza e criticità del progetto**

La mancanza di attività di laboratorio è stata certamente una criticità, in quanto lo studente non ha potuto misurarsi con i compagni e apprendere 'sul campo' le tecniche laboratoriali. Il punto di forza è che gli allievi hanno conosciuto realtà aziendali del Nord Italia.

### **In qualità di tutore ho svolto le seguenti attività.**

Supporto nei collegamenti

Registri aggiornati

Mantenere costantemente i contatti con i ragazzi per qualsiasi problema.

TUTOR

Prof. Cosimo Francesco Lizzi

<b>DENOMINAZIONE</b>		<b>Un lavoro in sicurezza</b>	
<b>PRODOTTI</b>		Presentazione di un curriculum vitae realizzato dagli studenti:	
<b>Discipline coinvolte e numero di ore</b>		Diritto: moduli 3 Italiano: moduli 3 Storia: moduli 2 Inglese: moduli 2  Matematica: moduli 2 Religione: moduli 1 Scienze motorie: moduli 1 Discipline tecniche: moduli 2	
<b>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</b>			
<b>COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE - COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE - COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA - COMPETENZA DIGITALE - COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI - COMPETENZA IN SCIENZE E TECNOLOGIE - COMPETENZA IMPRENDITORIALE</b>			
<b>MACROCOMPETENZA</b>			
Riconoscere i valori, i diritti e i doveri che rendono possibile la convivenza civile e l'esercizio della cittadinanza attiva a livello nazionale, europeo e mondiale, garantiscono giustizia, equità sociale, rispetto della diversità ( <i>sociale, etnico-culturale, di genere</i> ), promuovono la coesione sociale, la democrazia, la legalità, il rispetto dei diritti umani e dell'ambiente, il conseguimento dell'interesse comune o pubblico e dello sviluppo sostenibile, la formazione di cittadini digitali in grado di utilizzare in modo critico e consapevole gli strumenti digitali nel rispetto delle persone e dei valori condivisi			
<b>Nuclei tematici</b>	<b>Competenze in uscita</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>AMBITO COSTITUZIONE</b>			
Il lavoro nella Costituzione Italiana	Attivare atteggiamenti di rispetto e tutela dei diritti che regolano la vita democratica, con particolare riferimento al mondo del lavoro.	Comprendere l'importanza dei primi articoli della Costituzione Riconoscere il ruolo del lavoro sia a livello individuale, come realizzazione di sé, che a livello sociale Individuare le principali connessioni tra mondo scolastico e il mondo professionale	Il diritto-dovere al lavoro nella Costituzione Il mondo del lavoro nella storia Dallo Statuto dei lavoratori al Jobs Act. I rapporti di lavoro ed evoluzione del mercato oggi Decreto legislativo 81
<b>AMBITO SVILUPPO SOSTENIBILE</b>			

<p>Agenda 2030: Lavoro dignitoso e crescita economica</p>	<p>Sostenere i diritti dei lavoratori e promuovere la sicurezza nei luoghi di lavoro</p>	<p>Comprendere l'importanza del lavoro e dei diritti dei lavoratori Sviluppare atteggiamenti significativi per la promozione dell'occupazione giovanile di concerto con una strategia integrata per la crescita e la creazione di lavoro. Sviluppare e diffondere la cultura della sicurezza sul posto di lavoro anche attraverso la prevenzione</p> <p>Comprendere l'importanza del contrasto al lavoro minorile e allo sfruttamento del lavoro in genere.</p>	<p>Obiettivo 8 dell'Agenda2030 per lo sviluppo sostenibile Nascita e diffusione del lavoro minorile Fenomeno dello sfruttamento del lavoro La sicurezza sul lavoro</p>
<b>AMBITO CITTADINANZA DIGITALE</b>			
<p>L'Agenzia per l'Italia digitale e l'Agenda digitale italiana</p>	<p>Assumere atteggiamenti responsabili e rispettosi dei principi che regolano il mondo del lavoro digitale.</p>	<p>Comprendere gli obiettivi principali dell'Agenzia per l'Italia digitale e dell'Agenda digitale italiana Utilizzare con consapevolezza gli strumenti multimediali Individuare le potenzialità professionali degli strumenti digitali</p>	<p>Cos'è l'Agenzia per l'Italia digitale e l'Agenda digitale italiana e i suoi obiettivi Elaborazione di un curriculum vitae</p>

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

Percorso interdisciplinare nell’ambito dell’insegnamento di  
EDUCAZIONE CIVICA

## **UNITA’ DI APPRENDIMENTO**

### **PER LA CLASSE 5 SEZIONE B**

**A.S. 2021-2022**

<b>UNITA’ DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Denominazione del percorso</b>	<b>“Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari”</b>
<b>Descrizione sintetica del percorso</b>	Il percorso si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi trasversali: <ul style="list-style-type: none"><li>- 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>- 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>- 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>- 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>- 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 costitutive;</li><li>- favorire l’interesse degli studenti verso il territorio e le sue peculiarità</li></ul>



<p><b>Riferimenti normativi</b></p>	<p>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”.</p> <p>Il percorso concorre al raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi al termine del percorso quinquennale dell’Istituto professionale alberghiero.</p> <p><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><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 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><b>Prodotti degli studenti</b></p>	<p><b>Presentazione di un piatto tipico regionale (settore cucina)</b></p>
<p><b>COMPETENZA RIFERITA AL PECUP [Allegato C – LINEE GUIDA 23/06/2020 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</li> </ul>

	<p>attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li> </ul>
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA CHE SI INTENDONO SVILUPPARE</p> <p>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE 2018</p> <p>ALTRE COMPETENZE COINVOLTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> IMPARARE A IMPARARE</li> <li><input type="checkbox"/> PROGETTARE</li> <li><input type="checkbox"/> RISOLVERE PROBLEMI</li> <li><input type="checkbox"/> INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI</li> <li><input type="checkbox"/> ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI</li> <li><input type="checkbox"/> COMUNICARE</li> <li><input type="checkbox"/> COLLABORARE E PARTECIPARE:</li> <li><input type="checkbox"/> AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE LINGUISTICHE</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE DIGITALI</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE PERSONALI, SOCIALI E DI APPRENDIMENTO</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE CIVICHE</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>COMPETENZE IMPRENDITORIALI</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI</i></li> </ul> <p><i>Competenze Assi culturali:</i></p> <p><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><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><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>

<p><b>Competenza relativa all'indirizzo di riferimento, di cui all'All. 1 del Regolamento di cui al decreto del MIUR n. 92/2018</b></p>	<p><b>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</b></p> <p><b>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</b></p> <p><b>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</b></p> <p><b>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</b></p>
<p><b>Competenza di riferimento dell'Area Generale dell'Area Generale, di cui all'All. 1 del Regolamento di cui al decreto n.92/2018:</b></p> <p><i>1-Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</i></p> <p><i>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</i></p> <p><i>4- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i></p>	<p><b>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:</b></p> <p>-Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</p> <p>-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p> <p>-Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p>

<p>11-<i>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</i></p>	<p>- 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>
<p><b>Destinatari</b></p>	<p>Studenti Classe 5 sez. B</p>
<p><b>Esperienze attivate</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>Docenti coinvolti ed altre risorse esterne</b></p>	<p><b>ITALIANO, INGLESE, FRANCESE, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI, LAB. SALA E VENDITA/ LAB. ENOGASTRONOMIA.</b></p>
<p><b>Criteri e strumenti di</b></p>	<p>La valutazione delle competenze di educazione civica individuate dal consiglio di</p>

<b>valutazione</b>	<p>classe deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicati nel curriculum di istituto per l'insegnamento dell'Educazione Civica e affrontate durante l'attività didattica.</p> <p>La valutazione sarà effettuata <i>in itinere</i> secondo i criteri declinati nelle rubriche e griglie di osservazione riportate nel Curriculum verticale d'istituto.</p> <p>E' prevista la compilazione contestuale di una scheda nominativa per ogni studente.</p>
--------------------	--

## Pianificazione temporale

Piano di lavoro Diagramma di Gantt

<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.

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

### GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO

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

#### 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	

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

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. <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>
	0.5	1	1.5	2	3	

<b>VOTO IN QUINDICESIMI</b>	...../1 5
-----------------------------	--------------

#### LEGENDA:

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

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO

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

### 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 ragionativo 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>PT</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/E



**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>PT</b>
	1	1.5	2	2.5	3	

**INDICATORI SPECIFICI**

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <b>(max 5 pt)</b>	<b>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	

<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

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

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

### GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

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

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

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione completa e corretta	3	
	Comprensione non del tutto completa con qualche errore, ma sufficiente	2	
	Comprensione incompleta e/o molti errori	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Padronanza delle conoscenze completa	5-6	
	Padronanza delle conoscenze quasi completa, ma sufficiente	3-4	
	Padronanza delle conoscenze incompleta	1-2	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Padronanza delle competenze completa ed elaborazione delle soluzioni corrette	7-8	
	Padronanza delle competenze quasi completa e/o elaborazione delle soluzioni non del tutto corrette	5-6	
	Padronanza delle competenze incompleta e/o elaborazione delle soluzioni non corrette	3-4	
	Padronanza delle competenze nulla e/o elaborazione delle soluzioni errate	1-2	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le	Esauriente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con corretto utilizzo del linguaggio specifico	3	
informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Sufficiente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con sufficiente utilizzo del linguaggio specifico	2	
	Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con insufficiente utilizzo del linguaggio specifico	1	
<b>PUNTEGGIO IN VENTESIMI _____/20</b>			

## Conversione del punteggio della seconda prova scritta

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 10</b>
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 VALUTAZIONE 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	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

superiori a quindici giorni; inoltre l'alunno non ha dimostrato miglioramenti a seguito dei percorsi educativi proposti.			
--	--	--	--

### Griglia di valutazione del colloquio d'esame

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

FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	FIRME DOCENTI
CRIMENI GIUSEPPA	Italiano e Storia	<i>Giuseppa Crimeni</i>
AMATO LINA	Matematica	<i>Lina Amato</i>
URSINO VINCENZA ANTONIA	Inglese	<i>Vincenza Ursino</i>
GIOBERTI ELEONORA	Francese	<i>Eleonora Gioberti</i>
CARELLA MARIA AMELIA	Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Maria Amelia Carella</i>
PASQUALINO COSIMO	Lab. Serv. En. Cucina	<i>Cosimo Pasqualino</i>
LIZZI COSIMO	Lab. Serv. Enog. (Sala-Vendita)	<i>Cosimo Lizzi</i>
RACCO MARIA VITTORIA	Diritto e Tecniche Ammin. della Struttura Ricettiva	<i>Maria Racco</i>
TERESA CONDO'	Religione	<i>Teresa Condo'</i>
BELCASTRO VINCENZO	Scienze Motorie e Sportive	<i>V. Belcastro</i>







